

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:	4612377622	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	ARMENIA	DEPARTAMENTO:	CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS	PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES
CIUDAD/MUNICIPIO:	B LINDARAJA MZ 5 CASA 12	TELÉFONO:	QUINDIO	DÍAS DE MORA:	junio AÑO 2025		junio AÑO 2025
DIRECCIÓN:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	7777777	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2025/07/10	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9993291089
TIPO APORTANTE:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	I-INDEPENDIENTE				
TIPO EMPRESA:	ÚNICO		Actividades reguladoras y facilitadoras de la act				
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	\$ 294.400	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 600	\$ 0	\$ 294.400	\$ 600	\$ 0	\$ 295.000
SUBTOTALES:										\$ 294.400	\$ 600	\$ 0	\$ 295.000

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
EPS041	NUEVA EPS CM	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 230.000	\$ 0	\$ 500	\$ 0	\$ 230.000	\$ 500	\$ 0	\$ 230.500
SUBTOTALES:										\$ 230.000	\$ 500	\$ 0	\$ 230.500		

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	\$ 19.300	\$ 19.300	\$ 100	\$ 0	\$ 0	\$ 19.400	
SUBTOTALES:										\$ 19.300	\$ 100	\$ 0	\$ 19.400

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					SENA	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	IBC
1	CC 79455126	LUNA SANTOS CARLOS ALBERTO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		\$ 1.840.000				NO																	25-14 COLPENSIONES	30	1.840.000	\$ 294.400	\$ 0	\$ 0	\$ 0	Normal	\$ 294.400	NUEVA EPS CM	30	1.840.000	\$ 230.000	\$ 0	\$ 230.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	1.840.000	\$ 79455126	\$ 19.300	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

TOTAL PAGADO: \$ 544.900

EFFECTIVO LTDA.
NIT: 830.131.993-1

ORDEN DE SERVICIO

OS: 9594087823	DV: 641305
Identificación: 110263 PILA	RECAUDO
Fecha: 10/07/2025	09:05:25
Identificación: 79455126	917856
Identificación: CARLOS	ALBERTO
Identificación: LUNA	
Identificación: CEDULA DE CIUDADANIA	
Identificación: 7339924	
Identificación: 4612377622	
Identificación: 2025/06	
Identificación: 00	
Identificación: 00	
Referencia: 79455126	Valor: \$544.900,00

Aplica condiciones particulares con el cliente beneficiario

Conserve este recibo, es el unico soporte valido para atender cualquier reclamacion.

Para reclamaciones presente este recibo; Tel. (1) 6510101.
servicioalcliente@efecty.com.co.
www.efecty.com.co



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, julio 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 julio 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.

OBJETO: (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 proyecto formativo para las fichas de grado 10 y 11	Plataforma LMS



	los programas del área temática objeto del contrato.	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.	Aplicué estrategias de enseñanza, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos, fichas 3146981, 2910733, 3242236, 3256061 y 3277575	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, fichas 3146981, 2910733 y 3242236	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.	Solicitud de creación de ficha de formación, Campesena Barragán, Pijao	Plataforma LMS
9	9) Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el	Novedades enviadas a coordinación académica	LMS, Drive



	<p>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>en los programa articulación y complementaria</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.	Aplice para este mes promoción del portafolio de servicio	Plataforma LMS, drive
14	14) Realizar seguimiento en la etapa productiva a los 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	www.miinventario.sena.edu.co
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.	Aplicé al proceso de certificación de la norma de competencia	Constancia del certificado entregado en el informe de pagos anteriores
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 160 horas	Informe de apoyo a la formación en Sofia Plus mes de julio /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, Recibos de Pago No 4612377622 de SOI mes de junio / 2025
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 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	Aplico en la formación de ingles	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 drive
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. **4612377622** de las planillas, operador SOI y periodo junio 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, 34,4 horas adicionales que corresponden a socialización de ofertas de programas en formación complementaria, atención a grupos de instructores de regionales, 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 101,6 horas al programa de articulación con la media básica en instituciones educativas del departamento, en formación en agroindustria alimentaria y apoyo al programa de formación complementaria en procesos de cacao 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, 24 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	\$ 27.290.432
VALOR POR EJECUTAR	\$ 21.004.434

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



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

Armenia, julio 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	\$48,294,866	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-03	2025-12-17	QUINDIO	
2	\$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	
3	\$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	
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: julio / 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, cursos complementarios y campesena en el área de cacao, higiene para la manipulación de alimentos y procesamiento de frutas y verduras



Foto 1 Evaluación sensorial del cacao ficha 3277575, Centro agroindustrial y Córdoba, Quindío



Foto 2 Talleres de formación Ficha 3146981 Córdoba, articulación grado décimo, practica de planta y socialización de etapa práctica



Foto 3 Talleres de Formación ficha 2910733 Córdoba, articulación grado once, y seguimiento parcial a proyectos productivos



Foto 4 Formación integral en Evaluación sensorial de la calidad del cacao, ficha 3256061, Barragán, Pijao, Quindío

Utilizar adecuadamente los Elementos de Protección Personal.



Foto 5 Elementos de protección en planta y uso de elementos de bioseguridad

Limpieza y desinfección en ambientes de formación

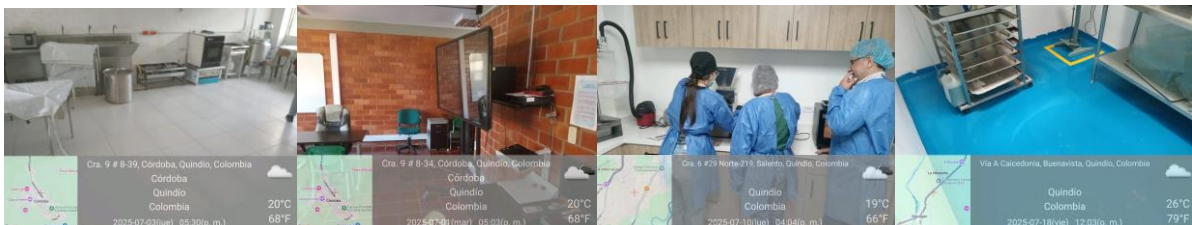


Foto 6 Instalaciones de trabajo en buenas condiciones ambientales

REGISTRO DE ASISTENCIA / FOLIO DEL MES DE <u>Julio</u> DEL AÑO 2018										
NO.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PÁGINA	CONVENIO	GRUPO	REPRESANTACION	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	ACTIVIDAD	PARTE PARTICIPACION
	Sandra Mila Peña	1195264133			Estadística	Almudena	almudena@unimil.com	312245841	-	Sandra Mila Peña
	Rafael Sánchez González	34370435			Estadística	Almudena	rafael@unimil.com	312245841	-	Rafael Sánchez González
	Andrés Felipe	1195264324			Estadística	Almudena	andres@unimil.com	312245841	-	Andrés Felipe
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Rafael Sánchez	1195264135			Estadística	Almudena	rafael@unimil.com	312245841	-	Rafael Sánchez
	Andrés Felipe	1195189995			Estadística	Almudena	andres@unimil.com	312245841	-	Andrés Felipe
	María Camacho	1006792924			Estadística	Almudena	maria@unimil.com	312245841	-	María Camacho
	Carolina Díaz	66763653			Estadística	Almudena	carolina@unimil.com	312245841	-	Carolina Díaz
	María Mercedes	89722273			Estadística	Almudena	maria@unimil.com	312245841	-	María Mercedes
	Andrés Felipe	1195264136			Estadística	Almudena	andres@unimil.com	312245841	-	Andrés Felipe
	Rafael Sánchez	34370436			Estadística	Almudena	rafael@unimil.com	312245841	-	Rafael Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195264137			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez

De acuerdo con la Ley 1281 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 a los fines del tratamiento correspondiente en cumplimiento de la legislación legal.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / FOLIO DEL MES DE <u>Julio</u> DEL AÑO 2018										
NO.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PÁGINA	CONVENIO	GRUPO	REPRESANTACION	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	ACTIVIDAD	PARTE PARTICIPACION
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Rafael Sánchez	1195189995			Estadística	Almudena	rafael@unimil.com	312245841	-	Rafael Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez

De acuerdo con la Ley 1281 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 a los fines del tratamiento correspondiente en cumplimiento de la legislación legal.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / FOLIO DEL MES DE <u>Julio</u> DEL AÑO 2018										
NO.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PÁGINA	CONVENIO	GRUPO	REPRESANTACION	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	ACTIVIDAD	PARTE PARTICIPACION
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Rafael Sánchez	1195189995			Estadística	Almudena	rafael@unimil.com	312245841	-	Rafael Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez
	Yuleida Sánchez	1195189992			Estadística	Almudena	yuleida@unimil.com	312245841	-	Yuleida Sánchez

De acuerdo con la Ley 1281 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 a los fines del tratamiento correspondiente en cumplimiento de la legislación legal.

GOR-F-085 V02

Asistencia ficha 3256061, grupo de formación en evaluación sensorial de la calidad del cacao, barragán, Pijao, Quindío, Campesena



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



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



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO
- **Código del Programa de Formación:** 73310004
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):**
- **Fase del Proyecto (si aplica):**Hacer
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):**

Competencia: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

Resultados de Aprendizaje:

- Aplicar prueba sensorial al cacao según protocolo técnico y normativa
- Examinar los resultados de la evaluación sensorial del cacao conforme con las herramientas de análisis y especificaciones técnicas
- Preparar los recursos para la valoración de la calidad sensorial del cacao teniendo en cuenta criterios técnicos y normativa.
- Ajustar la prueba de calidad sensorial del cacao siguiendo los requerimientos y protocolos técnicos.
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 40

2. PRESENTACIÓN

El programa EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO se creó para brindar al sector productivo de la industria cacaotera las herramientas para que puedan contribuir en la productividad y competitividad del sector agroindustrial del país, especialmente en la cadena de



transformación del cacao aprovechando la formación de Calidad y servicio al sector productivo entrenando y capacitando personas acordes con la demanda nacional y el creciente desarrollo en procesos de análisis sensorial asociados con la calidad, seguridad alimentaria y con las características que satisfagan las necesidades y preferencia del consumidor, el análisis sensorial permitirá mejorar y optimizar productos existentes, controlar el producto durante proceso de elaboración, contribuir a la estandarización de vida útil del producto, definir condiciones óptimas de almacenamiento y aseguramiento de la calidad sensorial.

El País cuenta con potencial productivo en la industria del cacao y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.

El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con 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 ciudadanos 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.

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 aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

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 aplicar análisis sensorial en cacao de acuerdo con normativa y protocolos técnicos y manejo de información en proyectos futuros. El aprendiz debe responder

¿Qué técnicas de aplicar análisis sensorial en cacao de acuerdo con normativa y protocolos técnicos y manejo de información en proyectos futuros, **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 aplicar análisis sensorial en cacao de acuerdo con normativa y protocolos técnicos y manejo de información en proyectos futuros, 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: 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 análisis sensorial en cacao de acuerdo con normativa y protocolos técnicos y manejo de información, 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 análisis sensorial en cacao de acuerdo con



normativa y protocolos técnicos y manejo de información, 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 aplicar análisis sensorial en cacao de acuerdo con normativa y protocolos técnicos y manejo de información, 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 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

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 aplicar análisis sensorial en cacao de acuerdo con normativa y protocolos técnicos y manejo



de información, 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 análisis sensorial en cacao de acuerdo con normativa y protocolos técnicos y manejo de información, 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 aplicar análisis sensorial en cacao de acuerdo con normativa y protocolos técnicos y manejo de información y cómo podrían superarlos?.

Responder a la pregunta:



¿Que nuevos conocimientos adquiriré sobre aplicar análisis sensorial en cacao de acuerdo con normativa y protocolos técnicos y manejo de información 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 a aplicar análisis sensorial en cacao de acuerdo con normativa y protocolos técnicos y manejo de información, 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: 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 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: 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	Desarrollar prueba sensorial. Alistar recursos. Planear prueba sensorial.	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	Aplicar prueba sensorial al cacao según protocolo técnico y normativa Examinar los resultados de la evaluación sensorial del cacao conforme con las herramientas de análisis y especificaciones técnicas Preparar los recursos para la valoración de la calidad sensorial del cacao teniendo en cuenta criterios técnicos y normativa. Ajustar la prueba de calidad sensorial del cacao siguiendo los requerimientos y protocolos técnicos.	Selecciona los recursos técnicos, físicos y de talento humano requeridos para la prueba sensorial en cacao, según protocolos técnicos y la normativa. Prepara las instalaciones del laboratorio y equipos necesarios para la prueba de análisis sensorial en cacao según protocolos técnicos Dispone las muestras de cacao para la prueba de análisis sensorial cumpliendo los requerimientos técnicos. Adecua los paneles para la prueba de análisis sensorial siguiendo los protocolos técnicos. Entrega los formatos con los registros diligenciados en	Pruebas escritas: Cuestionarios, mapa conceptual o exposiciones Evaluaciones prácticas, informes o listas de chequeo



				<p>la prueba de análisis sensorial según necesidades de la empresa y protocolos técnicos.</p> <p>Aplica la prueba sensorial en cacao de acuerdo con protocolos y requerimientos técnicos.</p> <p>Elabora informe de resultados de la prueba sensorial siguiendo los protocolos y criterios técnicos.</p> <p>Comunica las instrucciones técnicas conforme al protocolo técnico.</p> <p>Corrige la prueba de análisis sensorial teniendo en cuenta los protocolos técnicos establecidos.</p>	
--	--	--	--	--	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Molienda: Las semillas de cacao se muelen hasta obtener una pasta llamada licor de chocolate. El proceso de molienda genera calor debido a la fricción, y este calor hace que la manteca de cacao presente en las semillas se derrita, dando como resultado una pasta líquida.

Conchado: implica mezclar y amasar el licor de chocolate durante un período prolongado, a menudo con la aplicación de calor. Este proceso ayuda a suavizar aún más la textura del chocolate, reducir las partículas gruesas restantes y mejorar el desarrollo del sabor. El conchado también contribuye a la eliminación de compuestos volátiles no deseados, que pueden afectar el sabor y aroma del chocolate.

Templado: es un proceso de controlar cuidadosamente la temperatura del chocolate mientras se enfría. Este paso es crucial para producir chocolate con una apariencia suave y brillante, un chasquido



satisfactorio cuando se rompe y una estructura cristalina estable. Un templado adecuado asegura que la manteca de cacao del chocolate se solidifique de una manera específica, evitando la formación de cristales indeseables que pueden dar lugar a una textura opaca o granulada.

Refinado El objetivo del refinado es crear un producto de chocolate de alta calidad con una textura suave, buena sensación en boca y características de sabor deseables.

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.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

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

<https://www.cocoahub.eu/es/blogs/cocoa-hub-whats-new/what-is-cocoa-bean-refining>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

- Instructor
- ✓ Diseño Curricular
- ✓ Ejecución de la Formación
- ✓ Gestión de Ambientes
- Gestión 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
- ✓ Matrícula
- ✓ Planeación de la Formación
- ✓ Reportes

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS: 1017775
 Nombre del Instructor: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS
 Tipo Documento: CC
 Número de Documento: 78455126
 Responsabilidad: INSTRUCTOR COMPLEMENTARIA
 Fecha Inicial: 01/07/2025
 Fecha Final: 31/07/2025
[Consultar Horario](#)

Horario

Vista del Horario: Mensual

Tiempo Disponible
 Evento Asignado
 Evento Seleccionado

	LUNES	MARTES	MERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
30/06/25	01/07/25	02/07/25	03/07/25	04/07/25	05/07/25	

Reporte de Instructores por Ficha

Reporte Ejecución Horas Instructor

Solicitar Eventos

Gestión de Tiempos
 LMS
 Matrícula
 Planeación de la Formación
 Reportes
 SGS

	LUNES	MARTES	MERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
30/06/25	01/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (291073)COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	02/07/25 06:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (3142236)ADMINISTRAR LOS TRATAMIENTOS ESPECIALES A PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS SEGUN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	03/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (3277575)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS	04/07/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 08:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 08:00 - 09:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 13:59 - 22:00: Disponible	05/07/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:59: (3256061)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS 13:59 - 22:00: Disponible	06/07/25
07/07/25	08/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (3146981)APLICAR PROCESO TECNICO SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES	09/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (291073)COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	10/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (3277575)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS	11/07/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 08:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 08:00 - 09:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 13:59 - 22:00: Disponible	12/07/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3256061)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS 11:59 - 22:00: Disponible	13/07/25
14/07/25	15/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (3146981)APLICAR PROCESO TECNICO SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES	16/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (291073)COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	17/07/25 06:00 - 22:00: Disponible 22:07/25	18/07/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 08:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 08:00 - 09:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 11:59 - 22:00: Disponible	19/07/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3256061)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS 11:59 - 22:00: Disponible	20/07/25
21/07/25	22/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (3146981)APLICAR PROCESO TECNICO SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES	23/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (291073)COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	24/07/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 08:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 08:00 - 09:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 11:59 - 22:00: Disponible	25/07/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 08:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 08:00 - 09:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 11:59 - 22:00: Disponible	26/07/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3256061)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS 11:59 - 22:00: Disponible	27/07/25
28/07/25	29/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (3146981)APLICAR PROCESO TECNICO SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES	30/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (291073)COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	31/07/25 06:00 - 22:00: Disponible 22:07/25	01/08/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 08:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 08:00 - 09:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 11:59 - 22:00: Disponible	02/08/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3256061)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS 11:59 - 22:00: Disponible	03/08/25

Reporte de instructores por Ficha

Reporte Ejecución Horas Instructor

Solicitar Eventos

Gestión de Tiempos
 LMS
 Matrícula
 Planeación de la Formación
 Reportes
 SGS

	LUNES	MARTES	MERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
30/06/25	01/07/25 13:00 - 17:59: (291073)COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	02/07/25 06:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (3242236)ADMINISTRAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS SEGUN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE	03/07/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 08:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 08:00 - 09:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES	04/07/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:59: (3256061)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS	05/07/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:59: (3256061)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS	06/07/25
07/07/25	08/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (3146981)APLICAR PROCESO TECNICO SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES	09/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (291073)COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	10/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (3277575)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS	11/07/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 08:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 08:00 - 09:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 13:59 - 22:00: Disponible	12/07/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3256061)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS 11:59 - 22:00: Disponible	13/07/25
14/07/25	15/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (3146981)APLICAR PROCESO TECNICO SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES	16/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (291073)COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	17/07/25 06:00 - 22:00: Disponible 22:07/25	18/07/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 08:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 08:00 - 09:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 11:59 - 22:00: Disponible	19/07/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3256061)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS 11:59 - 22:00: Disponible	20/07/25
21/07/25	22/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (3146981)APLICAR PROCESO TECNICO SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES	23/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (291073)COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	24/07/25 06:00 - 22:00: Disponible 22:07/25	25/07/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 08:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 08:00 - 09:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 11:59 - 22:00: Disponible	26/07/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3256061)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS 11:59 - 22:00: Disponible	27/07/25
28/07/25	29/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (3146981)APLICAR PROCESO TECNICO SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES	30/07/25 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (291073)COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	31/07/25 06:00 - 22:00: Disponible 22:07/25	01/08/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 08:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 08:00 - 09:00: (291073)ACOMPANAMIENTO TECNICO A INSTRUCTORES 11:59 - 22:00: Disponible	02/08/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3256061)APLICAR ANALISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TECNICOS 11:59 - 22:00: Disponible	03/08/25

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/06/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2025 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• **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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,90

FICHA DE APRENDIZAJE:

3146981 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA 3242236 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA 3228130 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE
DE APRENDIZAJE: 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

FICHA DE APRENDIZAJE: 3256061 - EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

29080108202 APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA

29080108203 EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

29080108204 AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 101,60

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
01/06/2025	30/06/2025	OTROS	42,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 42,00

INSTRUCTOR: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL