**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Pitalito, diciembre de 2025

Señor
**SERGIO ARMANDO JARAMILLO CLAROS**
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7385071
Coordinador Académico Sede Yamboró
Formación Profesional Integral
Ciudad

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

**Referencia:** No CO1.PCCNTR.7385071 del año 2025.

HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1075214102 de Neiva, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Profesional Integral, 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 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: Un (1) primer pago por los días de febrero por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTICUATRO PESOS MCTE. ($2.913.024), nueve (9) pagos mensuales de marzo a noviembre por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS MCTE ($4.599.511) cada uno, y un (1) pago por los

días del mes de diciembre por TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS MCTE. ($3.986.243). **Plazo:** Será hasta el 26 de diciembre de 2025.

| **OBJETO:** |
|---|
| Prestar servicios profesionales de carácter temporal, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de los programas de formación en las áreas temáticas de GASTRONOMIA, en el Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano SENA Regional Huila y en los municipios de su cobertura. |

**Obligaciones Especificas:**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Orientar la formación y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje, de acuerdo con lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según programación en SOFIA PLUS. | Se cargo el programador (drive) de la presente vigencia con, ID grupo, competencia, resultado, fecha de inicio, fecha de fin y ambiente de formación.<br><br>Se cargo portafolio del instructor en el espacio designado por la coordinación académica.<br><br>Se cumplió con el objeto del contrato según lo programado por la coordinación académica de la sede Yamboró, y con las horas asignadas y | Guías de aprendizaje.<br><br>Programador Drive.<br><br>Pantallazo de portafolios.<br><br>Reporte de horas (mes anterior). |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | programados en SOFIA Plus para la ejecución de la FPI. | |
| 2 | Participar y apoyar los procesos de inducción a aprendices, programados por la coordinación de formación y la coordinación académica, aplicando y entregando los soportes para reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje cuando sea requerido, acorde a los estipulado en las guías y procedimientos de la entidad. | No aplica para este mes objeto de cobro. | No aplica para este mes objeto de cobro. |
| 3 | Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz (acuerdo 007 de 2012 y/o acuerdo 009 de 2024), así como implementar cuando se requiera las estrategias establecidas en el Protocolo Ruta atención prevención deserción aprendices GFPI-PR-001. | No aplica para este mes objeto de cobro. | No aplica para este mes objeto de cobro. |
| 4 | Participar de las reuniones de equipo ejecutor programadas por la Coordinación Académica, y entregar los soportes derivados de las mismas: actas de inducción, control de entrega de materiales de formación, actas de seguimiento a la ejecución de la formación de | No fui requerida a la fecha de la presentación de este informe. | No aplica para este mes objeto de cobro. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | las fichas asignadas, garantizando la emisión de todos los juicios evaluativos, trámite de novedades y actas de cierre de etapa lectiva. | | |
| 5 | Usar siempre los elementos de protección personal, higiene y seguridad en el trabajo, y la indumentaria adecuada para el normal ejercicio de las actividades de formación. | No aplica para este mes objeto de cobro. | No aplica para este mes objeto de cobro. |
| 6 | Informar, novedades académicas y/o disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz (acuerdo 007 de 2012 y/o acuerdo 009 de 2024), reportando al Coordinador Académico de manera oportuna. | No aplica para este mes objeto de cobro. | No aplica para este mes objeto de cobro. |
| 7 | Acompañar a los grupos de aprendices asignados en su programación, en actividades que se encuentren enmarcados en jornadas del equipo Bienestar al aprendiz. | No aplica para este mes objeto de cobro. | No aplica para este mes objeto de cobro. |
| 8 | Hacer uso del correo institucional como canal oficial para toda comunicación con personal interno y externo de la entidad, usando siempre un lenguaje cordial y claro. | Se uso el correo institucional para enviar comunicaciones o atender la recibidas de parte de la entidad. | Pantallazos con evidencia de uso entre comunidad SENA. |
| 9 | Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de | Se gestionaron juicios de evaluación según los | Reportes de juicios de evaluación. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | los resultados de aprendizaje de las competencias de los programas asignados, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas, en los tiempos definidos por la entidad, una vez ejecutado el resultado de aprendizaje correspondiente. | grupos programados y los tiempos estipulados en la planeación pedagógica, manejando plazos de 5 días entre la finalización y la emisión de los mismos. | Pantallazos de drive. Archivo planeación de pedagógica. |
| 10 | Dar cumplimiento a la normativa, cuando sea asignada formación complementaria o formación virtual, con lo establecido en la Guía Orientación para Ambientes virtuales de aprendizaje GFPI-G -014 y la Guía para la Ejecución de la formación complementaria presencial GFPI-G-043, vigentes en plataforma COMPROMISO. | No aplica para este mes objeto de cobro. | No aplica para este mes objeto de cobro. |
| 11 | Realizar cuando sea asignados seguimiento a etapa productiva, de acuerdo con lo establecido en la Guía Etapa Productiva Proceso Formativo GFPI-G-040 e implementar en el proceso el Formato Planeación, seguimiento y evaluación etapa productiva GFPI-F-023 vigentes en plataforma COMPROMISO. | Pantallazos de envió de soportes de seguimiento. GFPI-F-023 vigentes en plataforma COMPROMISO diligenciados. | Pantallazos de envío de soportes de seguimiento. |
| 12 | Cuidar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de | No aplica para este mes objeto de cobro. | No aplica para este mes objeto de cobro. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | otras entidades puestos al servicio del centro de formación, de acuerdo con las guías y/o procedimientos institucionales, además estar atento frente a la necesidad de mantenimientos predictivos, preventivos y correctivos e informar oportunamente daños o eventualidades de los mismos. | | |
| 13 | Mantener actualizado el Portafolio del Instructor en plataformas institucionales, haciendo uso de los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran (cuando aplique). d. Seguimiento y evaluación de etapa productiva (si aplica).<br>e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. | Se cargo portafolio del instructor en el espacio designado por la coordinación académica, realizando actualizaciones permanentes acordes a cada sesión de formación. | a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje<br>b. Guía de aprendizaje.<br>f. Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. Y formatos no controlados avalados por el equipo pedagógico. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. Y formatos no controlados avalados por el equipo pedagógico. | | |
| 14 | Apoyar cuando se requiera por parte de la coordinación académica, la documentación de Registro calificado y/o autoevaluación de los programas del Centro de Formación. | No aplica para este mes objeto de cobro. | No aplica para este mes objeto de cobro. |
| 15 | Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite. | Se diligencio el formato de presentación de informe a la supervisión, usando la última versión disponible en plataforma COMPROMISO. | Se adjunta Informe GTH-F-062 V10 correspondiente al mes de diciembre. |
| 16 | En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. | No aplica para este mes objeto de cobro. | No aplica para este mes objeto de cobro. |
| 17 | Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de | No aplica para este mes objeto de cobro. | No aplica para este mes objeto de cobro. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo. | | |

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.

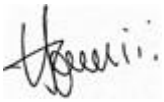
| ITEM | No DE LA ORDEN DE VIAJE | LUGAR DE DESPLAZAMIENTO | FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL | FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL |
|---|---|---|---|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |

**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. 35365291 – 35677439 de la planilla, ASOPAGOS del mes de noviembre - diciembre a. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (115) folios.

Cordialmente,



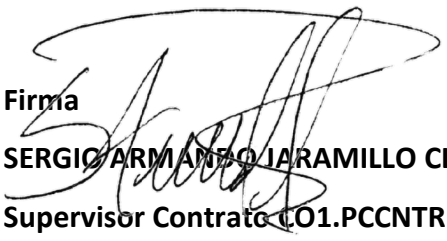
**Firma**

**HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS**

**Contratista**

**C.C. No. 1.075.214.102 de Neiva**

Recibí a satisfacción:



**Firma**

**SERGIO ARMANDO JARAMILLO CLAROS**

**Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.7385071 de 2025**

Coordinador Académico Sede Yamboró

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico en Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto Formativo: APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo: RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 32 horas

## 2. PRESENTACIÓN

- ¡Bienvenido(a) a esta guía de aprendizaje! En el dinámico mundo de la cocina, la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección es tan crucial como la habilidad culinaria. Esta guía te sumergirá en los fundamentos esenciales para garantizar la seguridad alimentaria, permitiéndote no solo comprender la normatividad, sino también implementarla eficazmente. A lo largo de estas 32 horas, desarrollarás competencias clave en la gestión de residuos, el control de plagas y la manipulación higiénica de alimentos. Te

invitamos a un viaje de aprendizaje autónomo y colaborativo, donde tus conocimientos previos se integrarán con nuevas herramientas y estrategias. Prepárate para dominar las prácticas que aseguran la calidad e inocuidad en cada plato que prepares, fortaleciendo tu perfil profesional en el sector gastronómico.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

### 3.1 Actividades de Reflexión Inicial

Nombre de la Actividad:
Identificar prácticas de higiene personal y del entorno en el contexto de la cocina, mediante una discusión guiada.

Descripción de la actividad:
Los aprendices participarán en una discusión grupal para compartir sus ideas iniciales y experiencias sobre la importancia de la higiene personal, el uso de vestimenta adecuada y las medidas de protección en cualquier ambiente de cocina. Se buscará reflexionar sobre los riesgos asociados a la falta de estas prácticas.

Ambiente requerido: Aula con espacio para el debate.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Pregunta abierta, lluvia de ideas, debate guiado.

Materiales de formación: Tablero o rotafolio, marcadores.

Material de apoyo: Ninguno específico.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Nombre de la Actividad:
Analizar situaciones de riesgo sanitario en establecimientos gastronómicos, a través de videos y estudios de caso.

Descripción de la actividad:

Se presentarán videos cortos o estudios de caso que muestren situaciones reales de manejo de residuos, control de plagas y manipulación de alimentos en cocinas. Los aprendices deberán identificar las buenas y malas prácticas, y discutir las posibles consecuencias para la inocuidad alimentaria y la salud pública, relacionándolas con la normatividad conocida.

Ambiente requerido: Aula con proyector y acceso a internet o material impreso.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de caso, discusión en pequeños grupos, video-foro.

Materiales de formación: Computador, proyector, videos o lecturas de casos de estudio.

Material de apoyo: Artículos o documentales sobre incidentes sanitarios en la industria alimentaria.

Duración de la actividad: 4 horas.

### 3.3 Actividades de apropiación:

Actividad 1: Investigar los componentes de un plan de saneamiento para comprender su estructura y alcance, utilizando fuentes normativas.

Descripción de la actividad: Los aprendices, en equipos, investigarán a fondo el concepto y los componentes de un plan de saneamiento, incluyendo los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua. Deberán identificar la normatividad asociada a cada componente y preparar un resumen ejecutivo para compartir con el grupo.

Ambiente requerido: Aula con acceso a internet y material bibliográfico.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación documental, trabajo colaborativo, exposición corta.

Materiales de formación: Computadores, textos de normatividad sanitaria, guías de saneamiento.

Material de apoyo: Ejemplos de planes de saneamiento.

Evidencias de aprendizaje: Resumen ejecutivo o mapa mental del plan de saneamiento.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para resumen/mapa mental.

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 2: Clasificar tipos de residuos generados en cocina para aplicar técnicas de disposición adecuadas, según la normativa ambiental.

Descripción de la actividad: Los aprendices identificarán los diferentes tipos de residuos (orgánicos, inorgánicos, peligrosos, aceites) generados en una cocina. Deberán investigar las características de cada uno, su impacto ambiental y las técnicas de clasificación y disposición final de acuerdo con la normativa de manejo de desechos sólidos, líquidos y aceites residuales.

Ambiente requerido: Aula o laboratorio de cocina, con acceso a información sobre gestión de residuos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación, elaboración de diagrama de flujo de residuos, discusión.

Materiales de formación: Material impreso o digital sobre gestión de residuos, ejemplos de contenedores de clasificación.

Material de apoyo: Normativa local sobre manejo de residuos sólidos y líquidos.

Evidencias de aprendizaje: Diagrama de flujo de clasificación y disposición de residuos.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo para el diagrama.

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 3: Identificar los deberes del personal manipulador de alimentos para asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, mediante un análisis de casos.

Descripción de la actividad: A partir de la lectura del marco legal y las normas técnicas sectoriales sobre higiene y manipulación de alimentos, los aprendices analizarán casos prácticos donde se evidencian o incumplen los deberes del personal manipulador. Deberán identificar las acciones correctas e incorrectas y justificar sus respuestas con base en las BPM.

Ambiente requerido: Aula con material impreso de casos y normatividad.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de casos, debate, juego de roles (opcional).

Materiales de formación: Extractos de normatividad (Decreto 3075, Resolución 2674), descripciones de casos.

Material de apoyo: Guías de buenas prácticas de manipulación.

Evidencias de aprendizaje: Informe de análisis de casos con justificación.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para el informe de análisis.

Duración de la actividad: 4 horas.

### 3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Actividad 1: Implementar un programa de manejo de residuos en un ambiente de cocina simulado, clasificando y disponiendo los desechos según la normativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices, en un ambiente simulado de cocina, ejecutarán un programa de manejo de residuos. Deberán clasificar los desechos generados durante una preparación culinaria (simulada) en los contenedores adecuados (orgánicos, reciclables, aceites usados, etc.) y realizar la disposición inicial siguiendo la normativa y los procedimientos establecidos.

Ambiente requerido: Laboratorio de cocina o ambiente simulado con contenedores de clasificación de residuos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Simulación práctica, demostración, aplicación de procedimientos.

Materiales de formación: Residuos simulados (materiales no contaminantes), contenedores de clasificación, elementos de protección personal.

Material de apoyo: Diagrama de flujo de clasificación de residuos, programa de manejo de residuos.

Evidencias de aprendizaje: Desempeño práctico (observación directa), registro fotográfico/videográfico de la clasificación.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación de desempeño.

Duración de la actividad: 5 horas.

Actividad 2: Aplicar medidas de prevención y control de plagas en un área de cocina, según un programa de control de plagas establecido.

Descripción de la actividad: Los aprendices identificarán posibles puntos de entrada y refugio de plagas en un ambiente de cocina simulado. Deberán proponer y aplicar medidas de prevención (ej. sellado de grietas, limpieza profunda, almacenamiento adecuado) y, si aplica, simular actividades de control, basándose en un programa de control de plagas y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Ambiente requerido: Laboratorio de cocina o ambiente simulado.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación guiada, simulación de acciones preventivas, elaboración de informe.

Materiales de formación: Guías de control de plagas, ejemplos de fichas de monitoreo.

Material de apoyo: Imágenes o videos de tipos de plagas comunes en cocinas.

Evidencias de aprendizaje: Informe de identificación de puntos críticos y medidas aplicadas.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para el informe.

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 3: Ejecutar prácticas higiénicas personales y uso de EPP en la preparación de alimentos, cumpliendo con los procedimientos operativos estándar.

Descripción de la actividad: Los aprendices realizarán una preparación culinaria básica en el laboratorio de cocina, aplicando rigurosamente las prácticas higiénicas personales (lavado de manos, higiene de uñas), utilizando la vestimenta de trabajo completa y los elementos de protección personal (gorro, tapabocas, guantes si aplica) de acuerdo con los procedimientos operativos estándar y la normatividad sanitaria.

Ambiente requerido: Laboratorio de cocina equipado.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración práctica, observación estructurada.

Materiales de formación: Ingredientes para una preparación sencilla, elementos de protección personal, jabón antibacterial, toallas de un solo uso.

Material de apoyo: Protocolos de lavado de manos, imágenes de vestimenta adecuada.

Evidencias de aprendizaje: Desempeño práctico (observación directa del instructor).

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño.

Duración de la actividad: 5 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| Ejecución | RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA | **Investigar los componentes de un plan de saneamiento para comprender su estructura y alcance, utilizando fuentes normativas.** | **De Producto:** Resumen ejecutivo o mapa mental detallado de los componentes del plan de saneamiento y normatividad asociada. | Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. | **Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica para resumen ejecutivo/mapa mental. |
| | | **Clasificar tipos de residuos generados en cocina para aplicar técnicas de disposición adecuadas, según la** | **De Producto:** Diagrama de flujo de clasificación y disposición de residuos, con justificación de las técnicas. | Dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad. | **Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de verificación o rúbrica para el |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **normativa ambiental.** | | | diagrama de flujo. |
| | | **Identificar los deberes del personal manipulador de alimentos para asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, mediante un análisis de casos.** | **De Producto:** Informe de análisis de casos con identificación de acciones correctas/incorrectas y justificación basada en BPM. | Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. | **Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica para el informe de análisis de casos. |
| | | **Implementar un programa de manejo de residuos en un ambiente de cocina simulado, clasificando y disponiendo los desechos según la normativa.** | **De Desempeño:** Observación directa de la correcta clasificación y disposición inicial de residuos. **De Producto:** Registro fotográfico/videográfico o informe de ejecución de la actividad. | Dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad. | **Técnica:** Observación directa, Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de chequeo de desempeño, Rúbrica para el registro/informe. |
| | | **Aplicar medidas de prevención y control de plagas en un área de cocina, según un programa de control de plagas establecido.** | **De Producto:** Informe con la identificación de puntos críticos y propuesta de medidas de prevención/control. **De Desempeño:** Demostración de aplicación de medidas preventivas (simuladas). | Desarrolla actividades del programa de control de plagas aplicando medidas de prevención en el proceso de trasformación. | **Técnica:** Análisis de producto, Observación directa. **Instrumento:** Rúbrica para el informe, Lista de chequeo de la simulación. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **Ejecutar prácticas higiénicas personales y uso de EPP en la preparación de alimentos, cumpliendo con los procedimientos operativos estándar.** | **De Desempeño:** Observación directa de la aplicación de prácticas higiénicas y uso correcto de EPP durante la preparación culinaria. | Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. | **Técnica:** Observación directa. **Instrumento:** Lista de chequeo de desempeño. |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BPM (Buenas Prácticas de Manufactura): Son un conjunto de principios y reglas de higiene que se aplican en todas las etapas de la elaboración de alimentos. Su objetivo es asegurar que los productos sean seguros y de alta calidad para el consumidor.

Contaminación Cruzada: Es el paso de microorganismos (como bacterias) o alérgenos de un alimento, superficie o persona a otro alimento. Esto puede ocurrir de forma directa o indirecta, por ejemplo, al usar el mismo cuchillo para carne cruda y luego para vegetales sin lavarlo.

Control de Plagas: Conjunto de medidas y acciones destinadas a prevenir la presencia y proliferación de animales indeseables (como insectos, roedores) que pueden contaminar los alimentos y el ambiente en un establecimiento.

Disposición de Residuos: Se refiere al proceso de clasificar, almacenar y desechar correctamente los diferentes tipos de basura generados, siguiendo normativas específicas para cada tipo (orgánicos, inorgánicos, peligrosos, aceites, etc.).

EPP (Elementos de Protección Personal): Son los equipos o prendas que usa el manipulador de alimentos para protegerse a sí mismo y, principalmente, para evitar la contaminación del alimento. Incluyen gorros, tapabocas, guantes, delantales, calzado de seguridad, entre otros.

Higiene Alimentaria: Disciplina que se encarga de asegurar que los alimentos no causen daño al consumidor. Implica todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Manipulación de Alimentos: Son todas las operaciones que se realizan con los alimentos, desde su recepción, almacenamiento, preparación, cocción, hasta su servicio. Requiere el cumplimiento de normas de higiene para prevenir riesgos de contaminación.

Normatividad Sanitaria: Es el conjunto de leyes, decretos y resoluciones expedidas por las autoridades de salud (en Colombia, por ejemplo, el Ministerio de Salud y el INVIMA) que establecen los requisitos y estándares que deben cumplir los establecimientos y el personal que manipula alimentos para garantizar la salud pública.

Plan de Saneamiento: Es un documento escrito que contiene los procedimientos y programas que un establecimiento debe implementar para mantener las condiciones sanitarias adecuadas. Incluye programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua.

POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento): Son instrucciones escritas, claras y detalladas, que describen cómo se deben realizar las tareas de limpieza y desinfección específicas en un establecimiento de alimentos, incluyendo el qué, quién, cuándo y cómo.

**6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

Normatividad y Legislación Vigente (Colombia):

Ministerio de la Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos para consumo humano. Bogotá D.C., Colombia. (Este es el documento clave que actualiza las directrices para la industria alimentaria).

Ministerio de Salud y Protección Social. (1979). Ley 09 de 1979: Por la cual se dictan Medidas Sanitarias. Bogotá D.C., Colombia. (Conocida como el Código Sanitario Nacional, establece los principios generales de salud y saneamiento).

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (s.f.). Guías y circulares técnicas sobre Buenas Prácticas de Manufactura, Planes de Saneamiento y vigilancia sanitaria. Disponibles en: https://www.invima.gov.co/ (Especialmente la sección de alimentos, donde se publican documentos de interés y actualizaciones normativas).

Documentos de Apoyo y Guías Técnicas:

Organización Panamericana de la Salud (OPS) / Organización Mundial de la Salud (OMS). (2007). Manual sobre las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos. Washington, D.C., USA. (Un recurso práctico y global sobre principios básicos de higiene alimentaria).

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). (2009). Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos: Guía para educadores en higiene de los alimentos. Roma, Italia. (Ofrece una base pedagógica y técnica robusta para la formación de manipuladores).

SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje. Materiales de formación complementaria y diseños curriculares relacionados con programas del sector de alimentos. (Acceder a través de las plataformas institucionales del SENA, como Territorio o la biblioteca virtual, según disponibilidad).

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **HEYI VARGAS** | **INSTRUCTOR** | **FPI** | **10/08/2025** |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico en Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto Formativo: APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo: RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 32 horas

## 2. PRESENTACIÓN

- Esta guía de aprendizaje está diseñada para motivar al aprendiz hacia el desarrollo de habilidades y destrezas esenciales en el ámbito de la manipulación de alimentos. Su propósito es guiar y organizar el aprendizaje de manera integral, promoviendo el trabajo autónomo, sistemático y organizado. Se busca facilitar la conexión entre los conocimientos previos y los nuevos, fomentando una construcción significativa del saber. Adicionalmente, se promueve el aprendizaje colaborativo, crucial para el crecimiento individual y colectivo del grupo, asegurando la adquisición de competencias fundamentales para el desempeño profesional en entornos gastronómicos, siempre bajo los estándares de la normativa vigente.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

### 3.1 Actividades de Reflexión Inicial

Nombre de la Actividad:
Identificar percepciones previas sobre la higiene alimentaria, mediante una lluvia de ideas grupal.

Descripción de la actividad:
Los aprendices participarán en una sesión de lluvia de ideas guiada por el instructor. Deberán expresar sus conocimientos, experiencias y percepciones iniciales acerca de la importancia de la higiene y la manipulación segura de alimentos en un establecimiento gastronómico. La actividad busca activar saberes previos y generar un punto de partida para los nuevos aprendizajes.

Ambiente requerido:
Ambiente de aprendizaje con tablero/pizarra, marcadores y sillas dispuestas para facilitar el debate.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
Lluvia de ideas, debate dirigido.

Materiales de formación:
Tablero/pizarra, marcadores.

Material de apoyo: No aplica.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Nombre de la Actividad:
Relacionar conceptos de normatividad sanitaria con casos prácticos, analizando videos y estudios de caso.

Descripción de la actividad:
Se presentarán videos cortos y estudios de caso que ejemplifican situaciones reales de manipulación de alimentos (correctas e incorrectas) y la aplicación de normativas sanitarias. Los aprendices deberán identificar y discutir los principios y la normatividad involucrados, conectando estos escenarios con los saberes previos y los conceptos a desarrollar.

Ambiente requerido:

Ambiente de aprendizaje con equipo de proyección, sonido y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
Análisis de casos, video-foro, discusión guiada.

Materiales de formación:
Computador, proyector, parlantes.

Material de apoyo:
Videos sobre higiene alimentaria y normatividad, estudios de caso impresos o digitales.

Duración de la actividad: 4 horas.

### 3.3 Actividades de apropiación:

Actividad 1: Elaborar un protocolo de limpieza y desinfección para un área específica de cocina, aplicando la normativa vigente y los POES.

Descripción de la actividad: Los aprendices, organizados en equipos, investigarán la normatividad vigente y los POES relacionados con la limpieza y desinfección en cocinas. A partir de esta investigación, deberán elaborar un protocolo detallado que incluya la definición de agentes, concentraciones, métodos y frecuencias para la limpieza y desinfección de un área de trabajo (ej. zona de cocción, zona de almacenamiento, área de lavado de loza), justificado en la normatividad.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con mesas de trabajo, acceso a internet (para investigación).

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo colaborativo, investigación documental, elaboración de producto (protocolo).

Materiales de formación: Computadores con acceso a internet, material bibliográfico (libros, artículos sobre normatividad sanitaria), papel, esferos.

Material de apoyo: Guías de POES, extractos de normativas sanitarias colombianas (ej. Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013).

Evidencias de aprendizaje: Documento escrito del protocolo de limpieza y desinfección.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación (para el protocolo), rúbrica (para la sustentación si aplica).

Duración de la actividad: 6 horas.

Actividad 2: Diseñar tablas de dosificación de agentes químicos para diferentes superficies, basándose en fichas técnicas y normativas de seguridad.

Descripción de la actividad: Cada aprendiz, de forma individual, deberá diseñar una tabla de dosificación segura y efectiva para al menos tres agentes de limpieza y desinfección comunes en la industria alimentaria (ej. cloro, amonio cuaternario, detergente enzimático). La tabla debe especificar las concentraciones correctas para diversas aplicaciones (ej. superficies en contacto con alimentos, pisos, equipos), incluyendo las precauciones de seguridad, basándose en las fichas técnicas de los productos y la normatividad aplicable.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con acceso a internet y recursos bibliográficos sobre agentes químicos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación individual, análisis de información técnica, elaboración de producto (tabla).

Materiales de formación: Computadores con acceso a internet, fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección, material de consulta sobre seguridad química.

Material de apoyo: Ejemplos de tablas de dosificación, documentos sobre manejo seguro de químicos.

Evidencias de aprendizaje: Tabla de dosificación elaborada.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación (para la tabla, evaluando precisión y completitud).

Duración de la actividad: 3 horas.

Actividad 3: Comparar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con ejemplos de su aplicación en la industria alimentaria, mediante un mapa conceptual.

Descripción de la actividad: En parejas, los aprendices construirán un mapa conceptual que ilustre los principales componentes de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Deberán incluir ejemplos concretos de cómo cada principio de BPM se aplica en la vida real de un establecimiento gastronómico, utilizando material audiovisual o casos prácticos proporcionados por el instructor o investigados por ellos mismos.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con acceso a internet y materiales para la elaboración de mapas conceptuales.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en parejas, construcción de mapas conceptuales, análisis de ejemplos.

Materiales de formación: Pliegos de papel, marcadores, acceso a software para mapas conceptuales (opcional), material audiovisual con ejemplos de BPM.

Material de apoyo: Normatividad de BPM, artículos sobre su implementación.

Evidencias de aprendizaje: Mapa conceptual elaborado.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para mapas conceptuales (evaluando coherencia, completitud y relación entre conceptos).

Duración de la actividad: 3 horas.

## 3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Actividad 1: Ejecutar un proceso completo de limpieza y desinfección en un simulacro de cocina real, utilizando el protocolo elaborado y los equipos adecuados.

Descripción de la actividad: Cada equipo de aprendices deberá aplicar el protocolo de limpieza y desinfección que elaboraron en la actividad de apropiación, en un ambiente simulado de cocina o en un área real designada para la práctica. Deberán manipular y dosificar los agentes de limpieza y desinfección de forma segura, y realizar los procedimientos de acuerdo con lo estipulado en su protocolo y las Buenas Prácticas de Manufactura. Se observará la precisión, seguridad y eficacia de la aplicación.

Ambiente requerido: Ambiente de cocina (simulada o real) con equipos de trabajo (mesas, fregaderos, utensilios) y ventilación adecuada.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Simulación práctica, demostración, aprendizaje basado en proyectos.

Materiales de formación: Equipos y utensilios de cocina, agentes de limpieza y desinfección, elementos de protección personal (guantes, delantal, etc.), dosificadores, recipientes.

Material de apoyo: El protocolo de limpieza y desinfección elaborado previamente.

Evidencias de aprendizaje: Desempeño práctico (observación directa), registro fotográfico/videográfico del proceso, informe de ejecución.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de desempeño, lista de verificación de procedimientos.

Duración de la actividad: 6 horas.

Actividad 2: Plantear soluciones a escenarios de contaminación alimentaria identificando la causa y aplicando las medidas correctivas de limpieza y desinfección.

Descripción de la actividad: Se presentarán a los aprendices (individualmente o en parejas) diversos escenarios hipotéticos de contaminación en un establecimiento gastronómico (ej. derrame de producto, presencia de plagas, contaminación cruzada). Deberán identificar la fuente de contaminación, proponer las acciones inmediatas de limpieza y desinfección necesarias, y justificar sus decisiones basándose en los POES y las BPM aprendidas.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con mesas de trabajo.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Resolución de problemas, análisis de casos, debate.

Materiales de formación: Descripciones escritas o audiovisuales de los escenarios de contaminación.

Material de apoyo: Documentos de casos reales o simulados de incidentes sanitarios.

Evidencias de aprendizaje: Documento con la propuesta de solución y justificación.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de resolución de problemas (evaluando la pertinencia y fundamentación de las soluciones).

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 3: Capacitar a un compañero sobre el manejo seguro de un agente desinfectante específico, mediante una exposición práctica y teórica.

Descripción de la actividad: Cada aprendiz seleccionará un agente desinfectante estudiado y preparará una breve capacitación (máximo 10 minutos) para un compañero. La capacitación debe incluir: la clasificación del agente, su correcta dosificación, el procedimiento de aplicación segura, y las medidas de emergencia en caso de contacto o ingestión. Deberán demostrar la manipulación adecuada del producto (simulada o con materiales inertes).

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con espacio para demostraciones.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición didáctica, demostración práctica, aprendizaje entre pares.

Materiales de formación: Fichas técnicas del desinfectante, elementos de simulación (recipientes vacíos, guantes), material de apoyo visual (diapositivas, afiches).

Material de apoyo: Videos de demostración de uso seguro de químicos.

Evidencias de aprendizaje: Exposición oral y demostración práctica.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de exposición (evaluando claridad, precisión, seguridad en la información y demostración).

Duración de la actividad: 4 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| Ejecución | RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL | Identificar percepciones previas sobre la higiene | **De Producto:** Registro de ideas principales de la lluvia de ideas. **De Desempeño:** | Demuestra interés y disposición para el aprendizaje, | **Técnica:** Observación directa, Interrogación. **Instrumento:** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA | alimentaria, mediante una lluvia de ideas grupal. | Participación activa en la discusión grupal. | articulando ideas iniciales sobre la higiene alimentaria. | Lista de chequeo (para participación), Cuestionario corto (para ideas previas). |
| | | **Relacionar conceptos de normatividad sanitaria con casos prácticos, analizando videos y estudios de caso.** | **De Producto:** Análisis escrito de casos prácticos identificando normativas. **De Desempeño:** Participación en la discusión sobre los casos y videos. | Identifica correctamente la normatividad sanitaria aplicable a los casos presentados. Relaciona los conceptos teóricos con situaciones prácticas de forma coherente. | **Técnica:** Análisis de producto, Interrogación. **Instrumento:** Rúbrica para el análisis de casos, Preguntas de profundización. |
| | | **Elaborar un protocolo de limpieza y desinfección para un área específica de cocina, aplicando la normativa vigente y los POES.** | **De Producto:** Documento escrito del protocolo de limpieza y desinfección. | Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos. | **Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de verificación (para el protocolo), rúbrica (para la sustentación si aplica). |
| | | **Diseñar tablas de dosificación de agentes químicos para diferentes superficies, basándose en fichas técnicas y normativas** | **De Producto:** Tabla de dosificación elaborada. | Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos. | **Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de verificación (para la tabla, evaluando precisión y completitud). |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **de seguridad.** | | | |
| | | **Comparar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con ejemplos de su aplicación en la industria alimentaria, mediante un mapa conceptual.** | **De Producto:** Mapa conceptual elaborado. | Identifica y relaciona los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura con su aplicación práctica en la industria alimentaria. | **Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica para mapas conceptuales (evaluando coherencia, completitud y relación entre conceptos). |
| | | **Ejecutar un proceso completo de limpieza y desinfección en un simulacro de cocina real, utilizando el protocolo elaborado y los equipos adecuados.** | **De Desempeño:** Desempeño práctico (observación directa). **De Producto:** Registro fotográfico/videográfico del proceso, informe de ejecución. | Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento. Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos. | **Técnica:** Observación directa, Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica de desempeño, lista de verificación de procedimientos. |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Agentes de Limpieza y Desinfección: Sustancias químicas utilizadas para remover suciedad (limpieza) y eliminar microorganismos (desinfección) de superficies, equipos y utensilios en ambientes de producción de alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Conjunto de principios, procedimientos y normas generales de higiene y manipulación, desde la producción hasta el consumo, cuyo objetivo es garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se reduzcan los riesgos asociados a la inocuidad.

Contaminación Cruzada: Transferencia de microorganismos (bacterias, virus) o alérgenos de un alimento (generalmente crudo) o superficie a otro alimento (generalmente cocido o listo para consumir), ya sea por contacto directo o indirecto (manos, utensilios, equipos).

Desinfección: Proceso físico o químico que tiene como objetivo eliminar la mayoría de los microorganismos patógenos y no patógenos, a excepción de las esporas bacterianas, de objetos inanimados o superficies.

Dosificación: Proceso de medir y aplicar la cantidad correcta de un producto (como un agente de limpieza o desinfección) para lograr su efectividad, siguiendo las especificaciones del fabricante y la normatividad.

Ficha Técnica: Documento que contiene información detallada sobre las características, composición, modo de uso, precauciones, almacenamiento y riesgos de un producto, especialmente los químicos.

Limpieza: Proceso de remoción de suciedad visible (residuos de alimentos, polvo, grasa) de una superficie u objeto, utilizando métodos físicos (fregado), químicos (detergentes) o mecánicos.

Normatividad Vigente (Sanitaria/Alimentaria): Conjunto de leyes, decretos y resoluciones expedidas por las autoridades competentes que regulan las condiciones sanitarias, los procesos y las prácticas para la producción, procesamiento, almacenamiento y comercialización de alimentos, con el fin de proteger la salud pública.

POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento): Documentos escritos y detallados que describen las tareas diarias de saneamiento que se deben realizar en un establecimiento de alimentos, incluyendo el qué, cómo, cuándo y quién las debe llevar a cabo para asegurar la inocuidad.

Saneamiento: Conjunto de prácticas y actividades destinadas a mantener un ambiente limpio y libre de contaminantes para proteger la salud. Incluye la limpieza, desinfección, control de plagas y manejo de residuos.

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Normatividad y Legislación Vigente (Colombia):

Ministerio de Salud y Protección Social. (1997). Decreto 3075 de 1997: Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones en materia de procesamiento, envase, transporte y expendio de alimentos. Diario Oficial N. 43.155. Bogotá D.C., Colombia. (Fundamental para las Buenas Prácticas de Manufactura).

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones. Bogotá D.C., Colombia. (Actualiza y complementa la reglamentación sanitaria para la fabricación y procesamiento de alimentos).

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Documentos técnicos y guías de inspección disponibles en su portal oficial. Recuperado de: https://www.invima.gov.co/ (Especialmente en la sección de alimentos).

Documentos de Apoyo y Guías Técnicas:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2009). Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos: Guía para educadores en higiene de los alimentos. Roma, Italia. (Disponible en línea, ofrece bases sólidas sobre higiene).

Organización Mundial de la Salud (OMS). Cinco claves para la inocuidad de los alimentos. (Materiales educativos y guías prácticas disponibles en su sitio web). Recuperado de: https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety

SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje. Diseños Curriculares y Guías de Desarrollo Curricular de Programas de Formación en Procesamiento de Alimentos. (Documentos internos y oficiales del SENA, disponibles para instructores y aprendices en las plataformas institucionales).

Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ACTA). Publicaciones y artículos relevantes sobre inocuidad alimentaria. Recuperado de: http://www.acta.org.co/

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

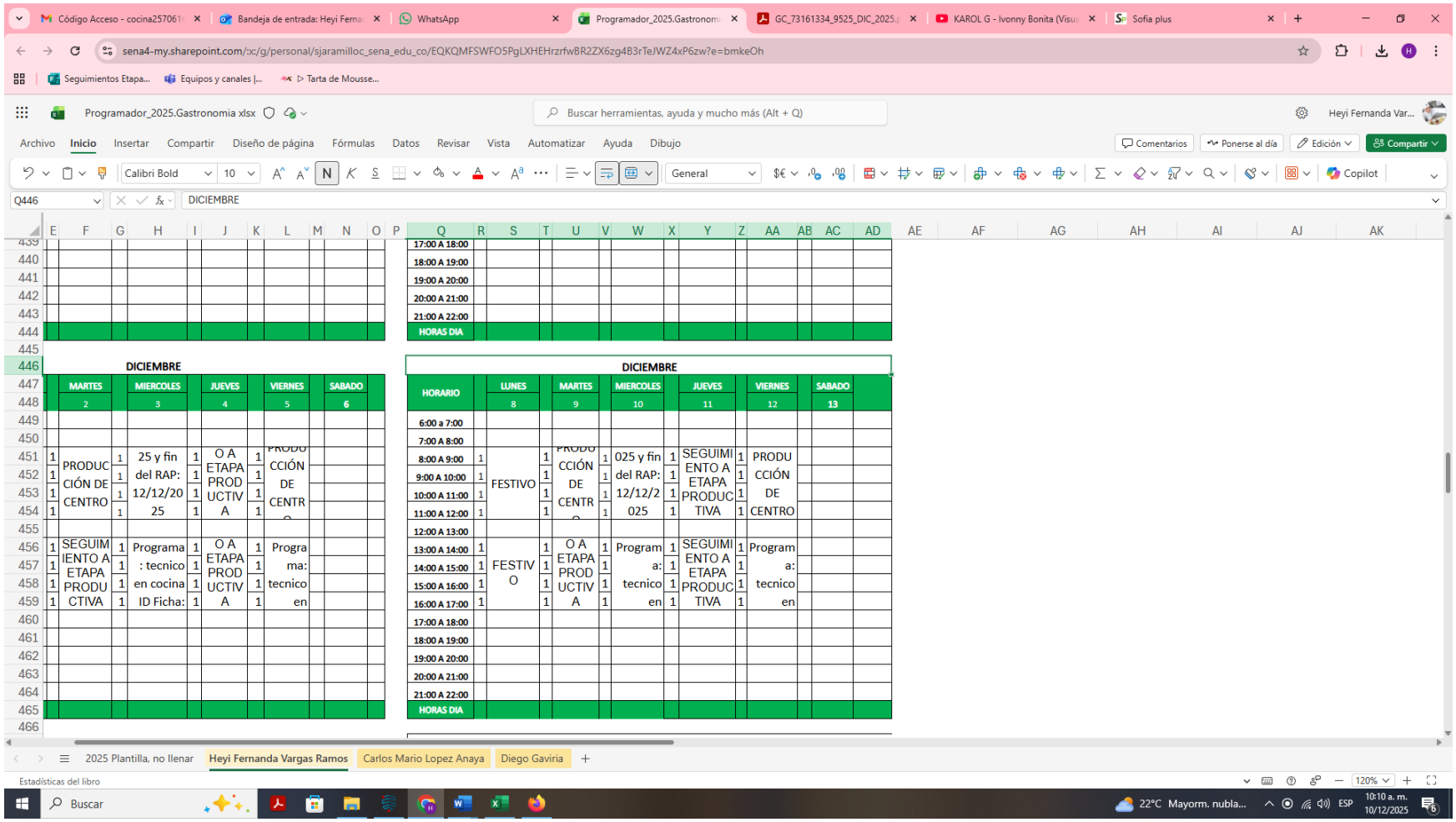
| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **HEYI VARGAS** | **INSTRUCTORA** | **FPI** | **10/08/2025** |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

PROGRAMADOR DRIVE

DICIEMBRE

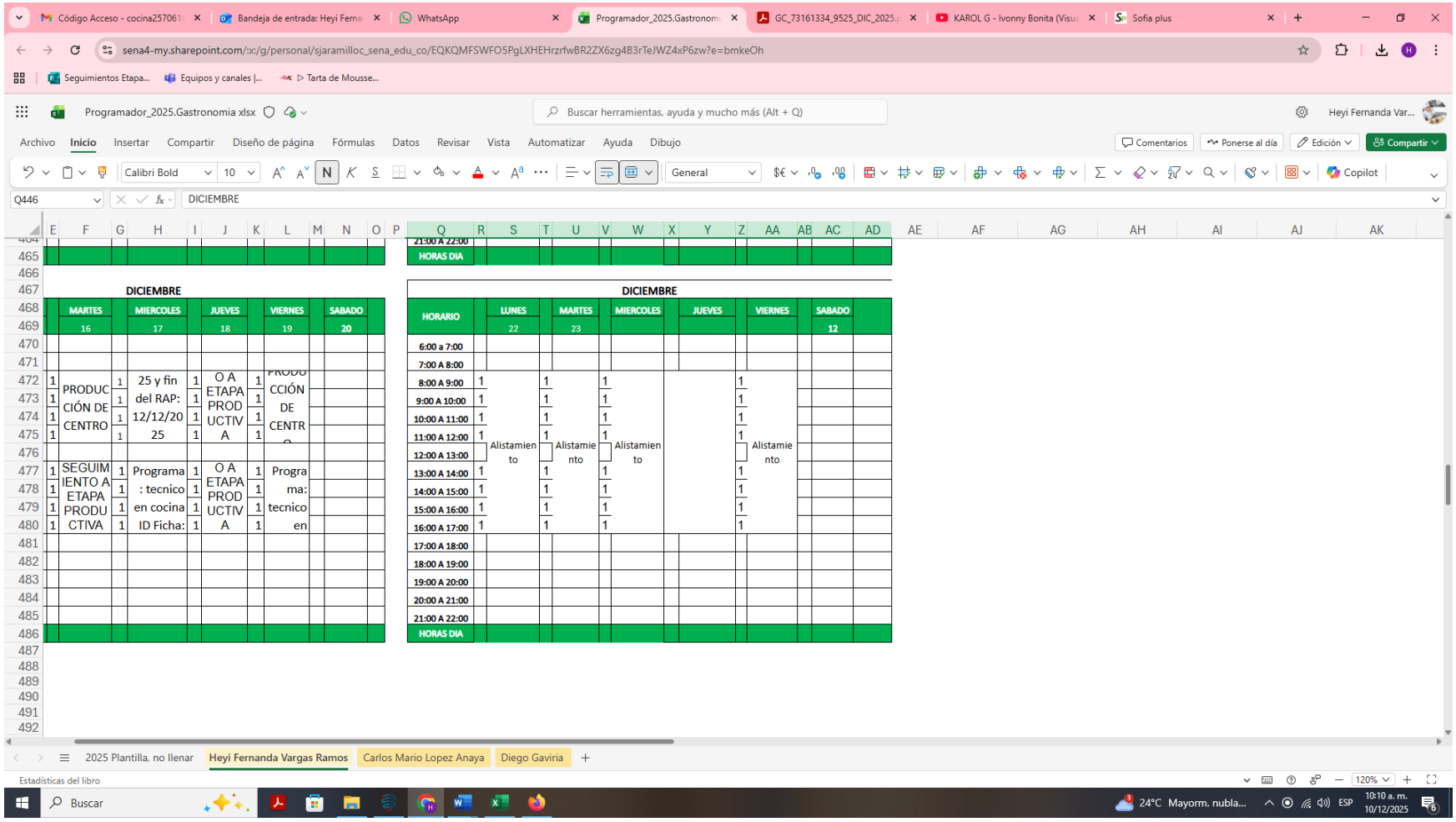


DICIEMBRE

| MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES | SABADO |
|---|---|---|---|---|
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| PRODUCCIÓN DE CENTRO | 25 y fin del RAP: 12/12/2025 | O A ETAPA PRODUCTIVA | PRODUCCIÓN DE CENTRO | |
| SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA | Programa: tecnico en cocina ID Ficha: | O A ETAPA PRODUCTIVA | Programa: tecnico en | |

DICIEMBRE

| HORARIO | LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES | SABADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 6:00 a 7:00 | | | | | | |
| 7:00 A 8:00 | | | | | | |
| 8:00 A 9:00 | FESTIVO | PRODUCCIÓN DE CENTRO | 025 y fin del RAP: 12/12/2025 | SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA | PRODUCCIÓN DE CENTRO | |
| 9:00 A 10:00 | | | | | | |
| 10:00 A 11:00 | | | | | | |
| 11:00 A 12:00 | | | | | | |
| 12:00 A 13:00 | | | | | | |
| 13:00 A 14:00 | FESTIVO | O A ETAPA PRODUCTIVA | Programa: tecnico en | SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA | Programa: tecnico en | |
| 14:00 A 15:00 | | | | | | |
| 15:00 A 16:00 | | | | | | |
| 16:00 A 17:00 | | | | | | |
| 17:00 A 18:00 | | | | | | |
| 18:00 A 19:00 | | | | | | |
| 19:00 A 20:00 | | | | | | |
| 20:00 A 21:00 | | | | | | |
| 21:00 A 22:00 | | | | | | |
| HORAS DIA | | | | | | |



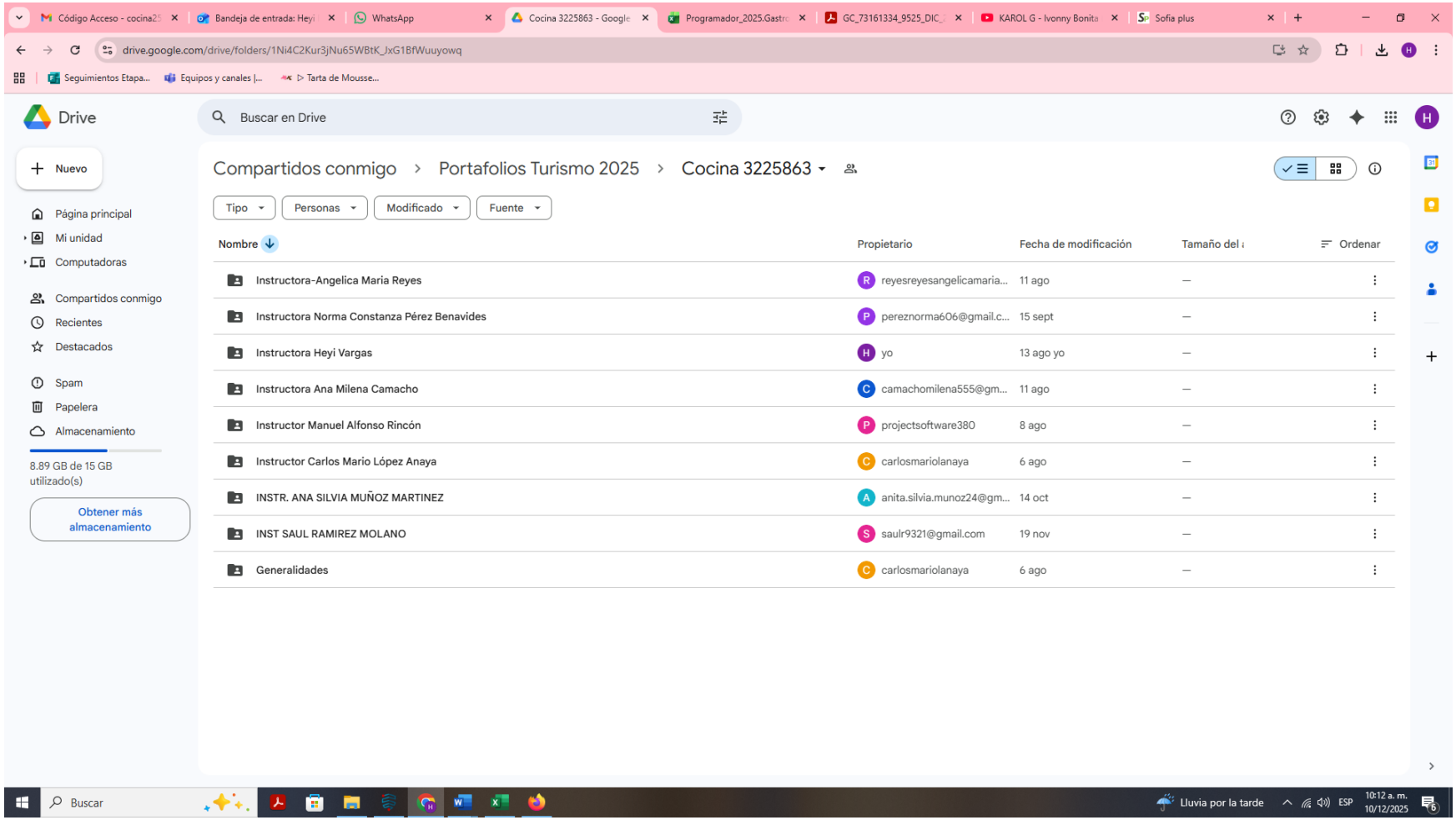
**DICIEMBRE**

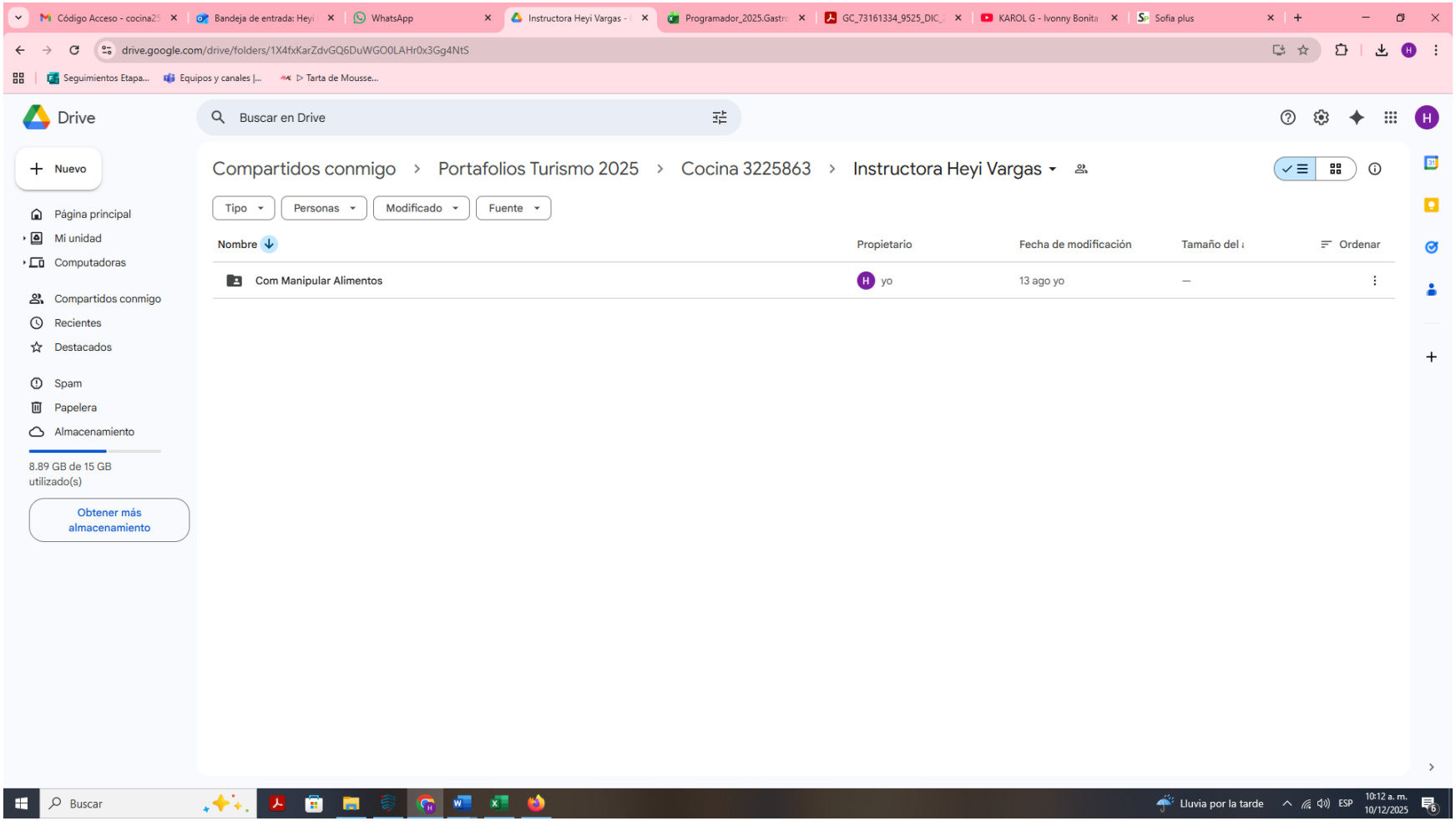
| MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES | SABADO |
|---|---|---|---|---|
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| PRODUCCIÓN DE CENTRO | 25 y fin del RAP: 12/12/2025 | O A ETAPA PRODUCTIVA | PRODUCCIÓN DE CENTRO | |
| SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA | Programa: tecnico en cocina ID Ficha: | O A ETAPA PRODUCTIVA | Programa: tecnico en | |

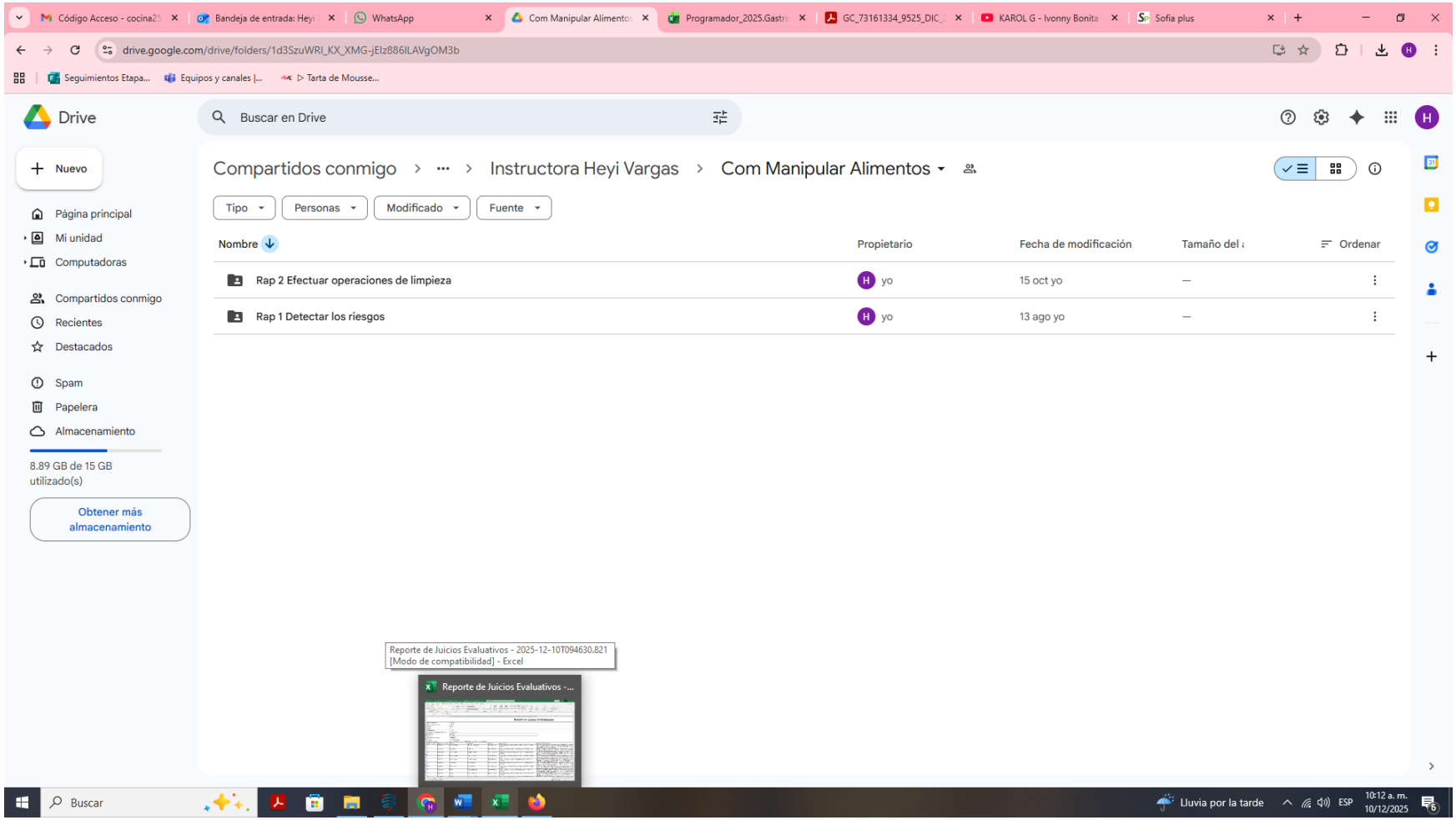
**DICIEMBRE**

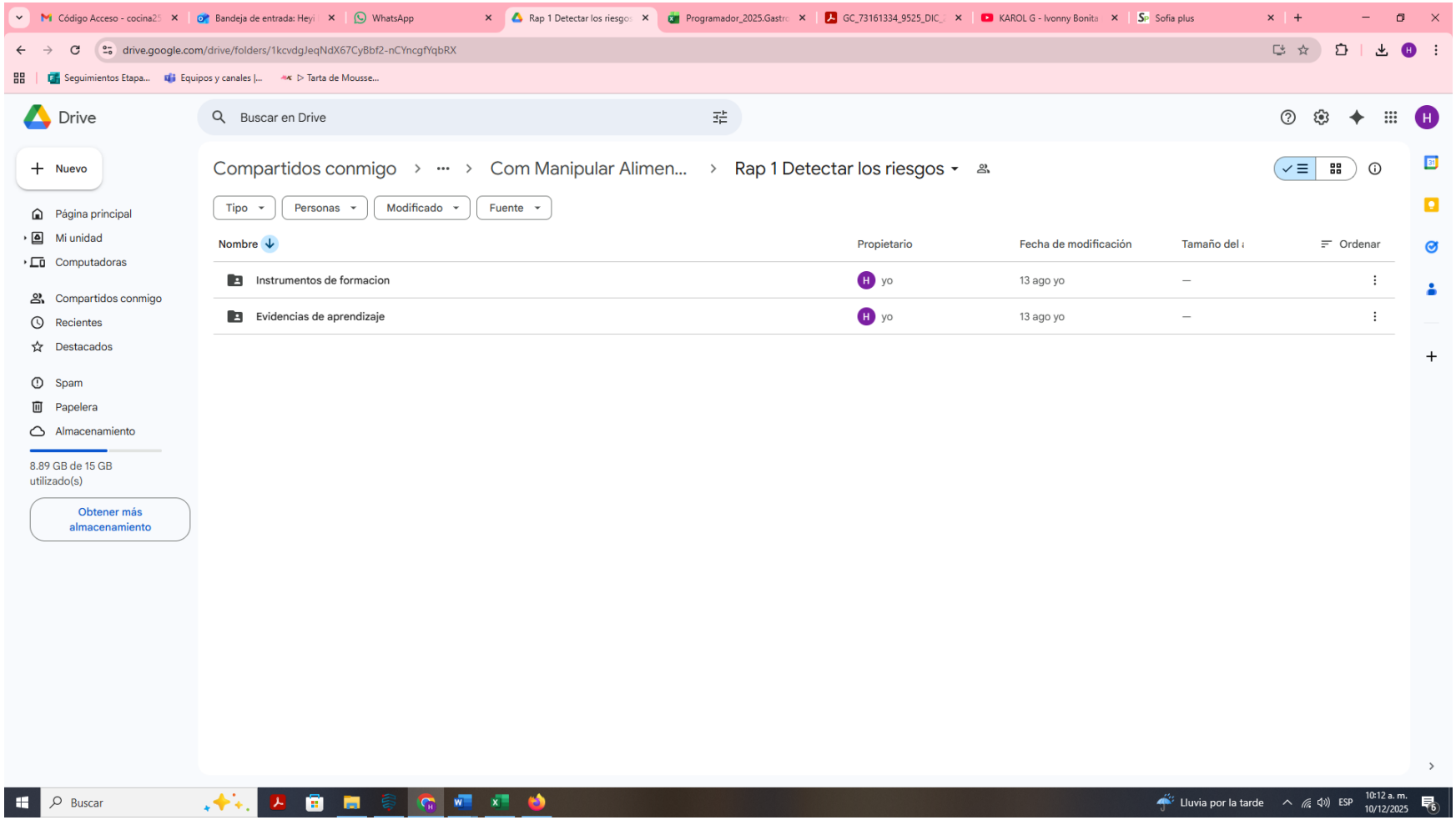
| HORARIO | LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES | SABADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 22 | 23 | | | | 12 |
| 6:00 a 7:00 | | | | | | |
| 7:00 A 8:00 | | | | | | |
| 8:00 A 9:00 | 1 | 1 | 1 | | 1 | |
| 9:00 A 10:00 | 1 | 1 | 1 | | 1 | |
| 10:00 A 11:00 | 1 | 1 | 1 | | 1 | |
| 11:00 A 12:00 | 1 | 1 | 1 | | 1 | |
| 12:00 A 13:00 | Alistamiento | Alistamiento | Alistamiento | | Alistamiento | |
| 13:00 A 14:00 | 1 | 1 | 1 | | 1 | |
| 14:00 A 15:00 | 1 | 1 | 1 | | 1 | |
| 15:00 A 16:00 | 1 | 1 | 1 | | 1 | |
| 16:00 A 17:00 | 1 | 1 | 1 | | 1 | |
| 17:00 A 18:00 | | | | | | |
| 18:00 A 19:00 | | | | | | |
| 19:00 A 20:00 | | | | | | |
| 20:00 A 21:00 | | | | | | |
| 21:00 A 22:00 | | | | | | |
| HORAS DIA | | | | | | |

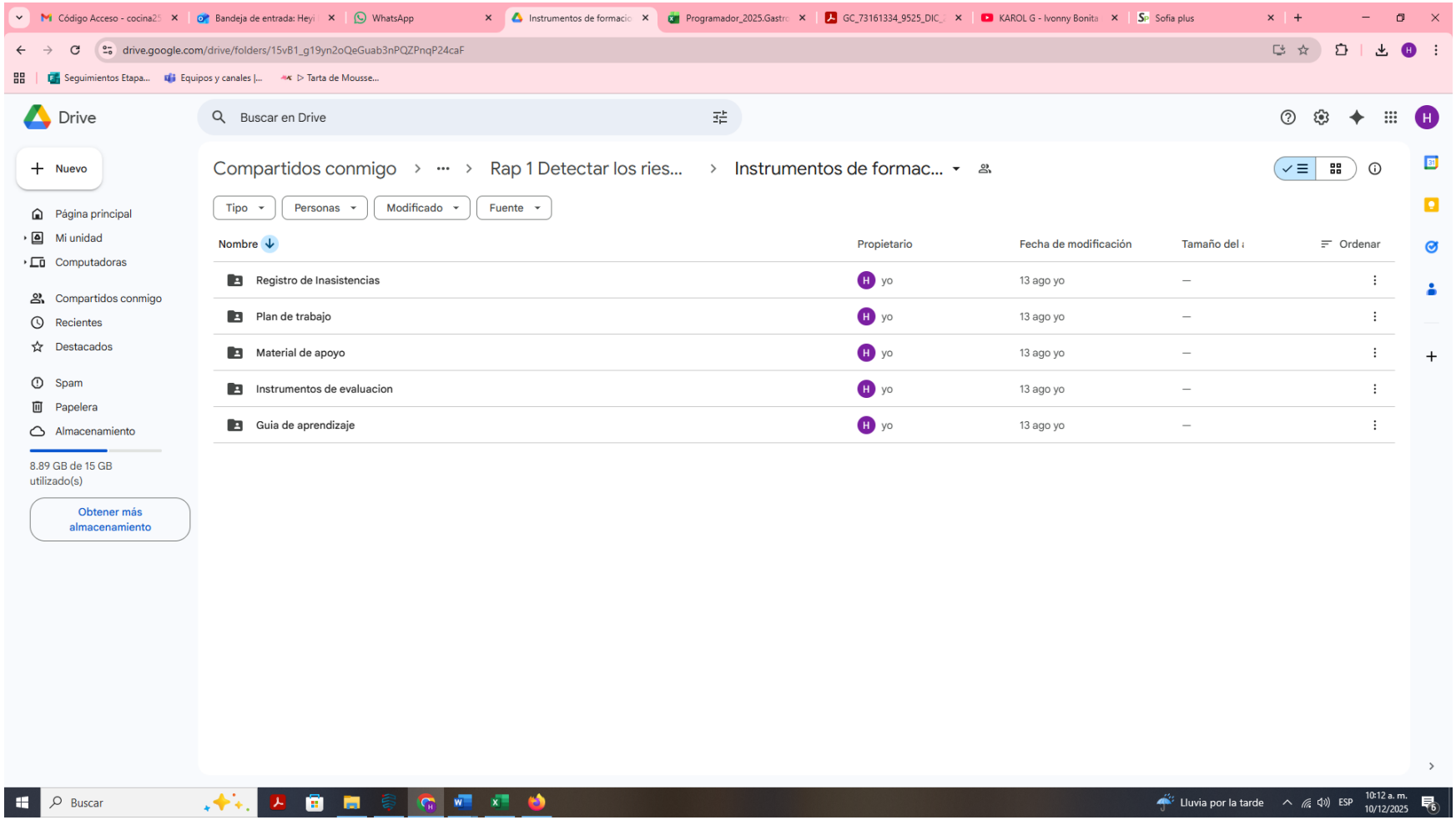
PORTAFOLIOS

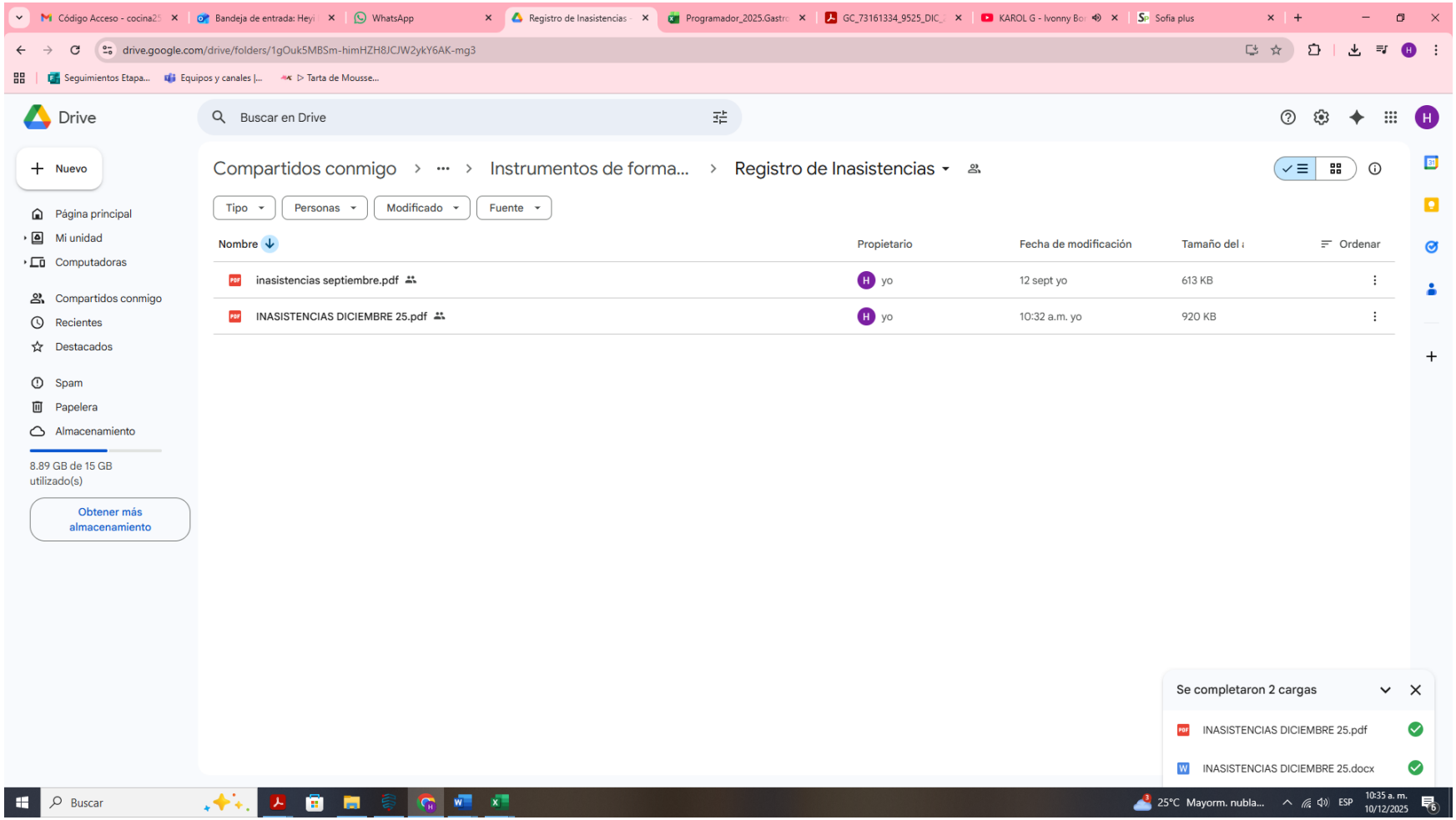


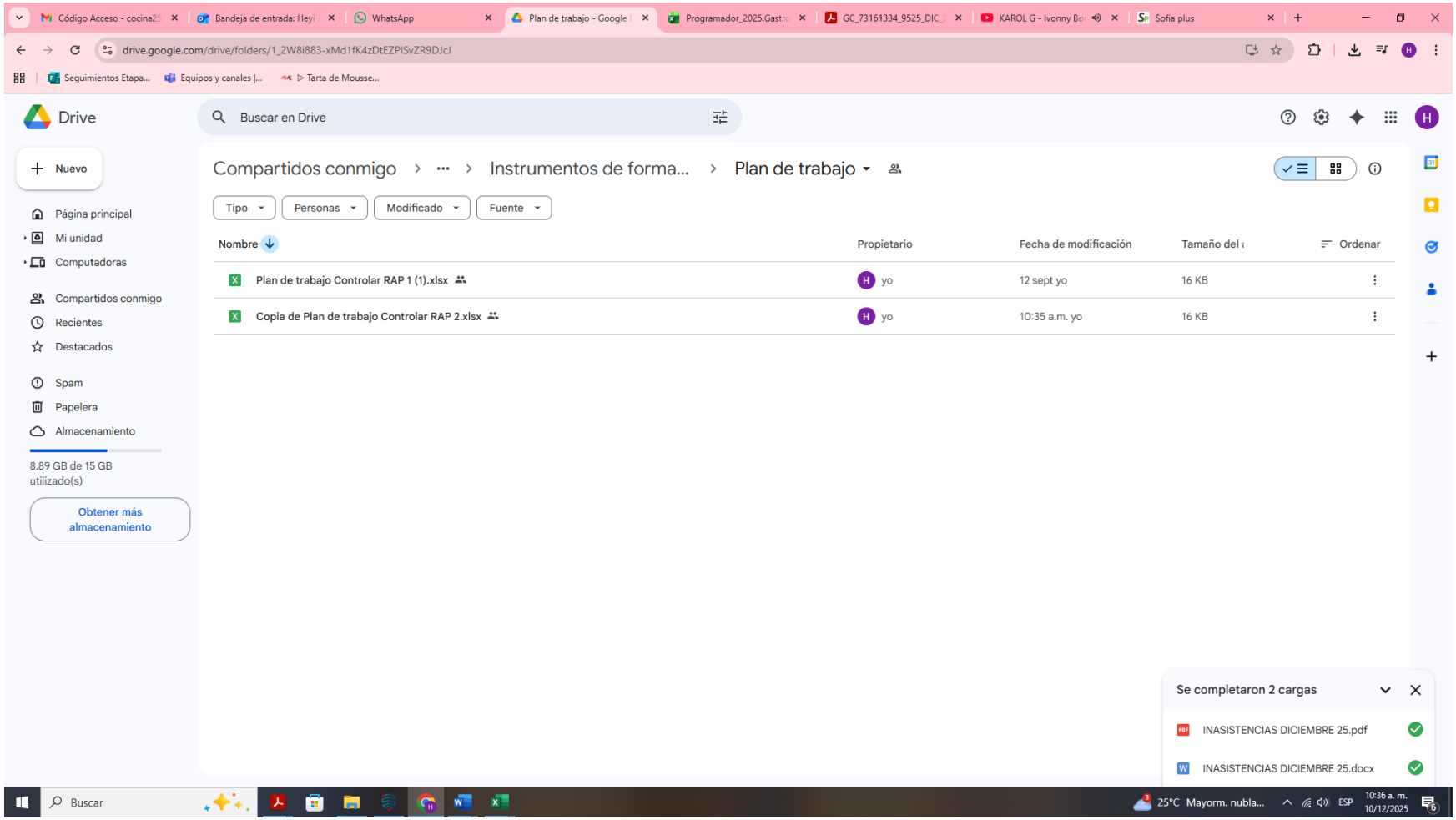

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo › Portafolios Turismo 2025 › Cocina 3225863 › Instructora Heyi Vargas
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Com Manipular Alimentos
yo
13 ago yo
—
Buscar
Lluvia por la tarde
ESP
10:12 a. m.
10/12/2025

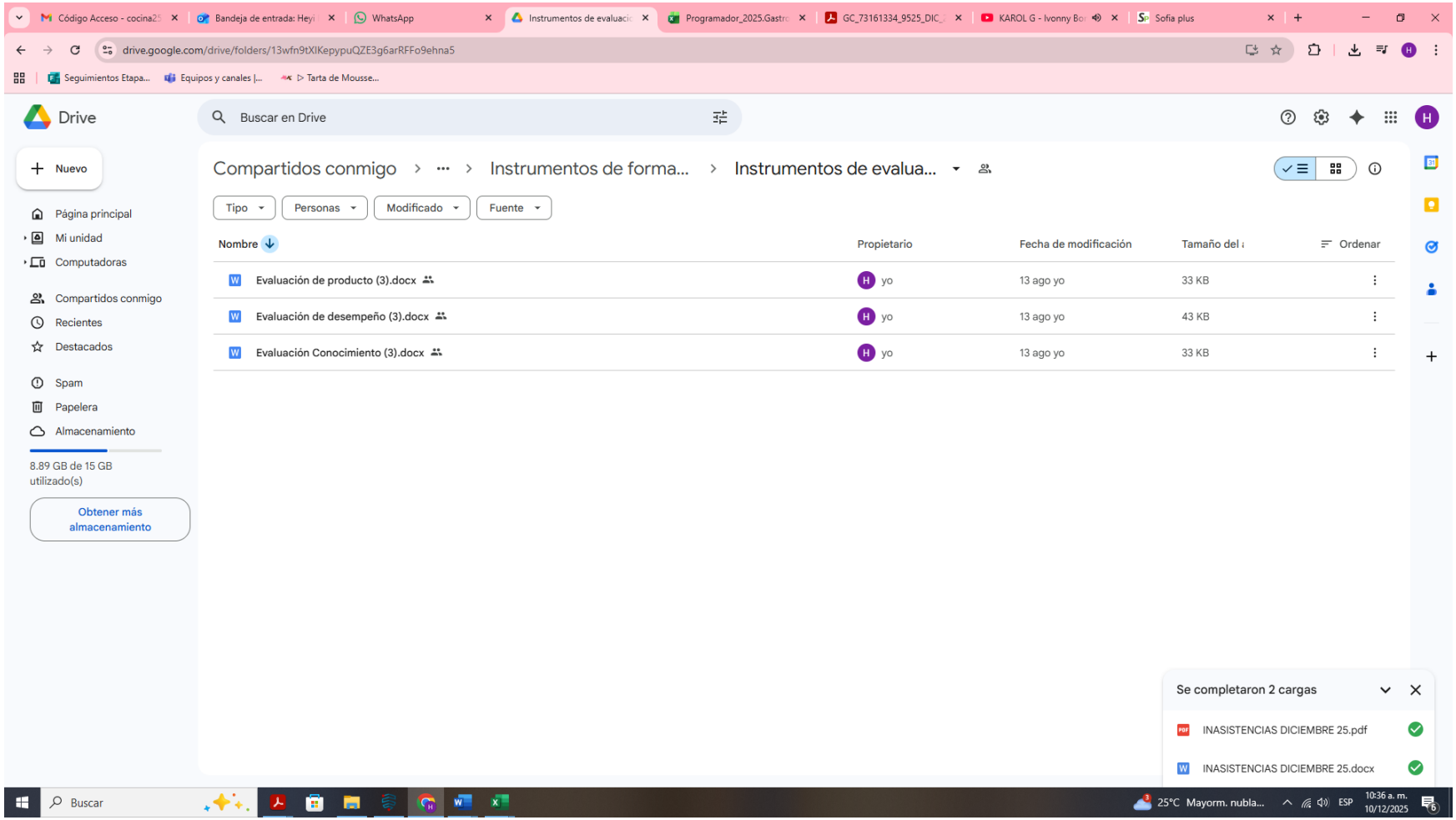

Código Acceso - cocina2
Bandeja de entrada: Heyi
WhatsApp
Com Manipular Alimentos
Programador_2025.Gastro
GC_73161334_9525_DIC_
KAROL G - Ivonny Bonita
Sofia plus
drive.google.com/drive/folders/1d3SzuWRI_KX_XMG-jEIz886ILAVgOM3b
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instructora Heyi Vargas
Com Manipular Alimentos
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Rap 2 Efectuar operaciones de limpieza
yo
15 oct yo
Rap 1 Detectar los riesgos
yo
13 ago yo
Reporte de Juicios Evaluativos - 2025-12-10T094630.821 [Modo de compatibilidad] - Excel
Reporte de Juicios Evaluativos -...
Buscar
Lluvia por la tarde
ESP
10:12 a. m.
10/12/2025

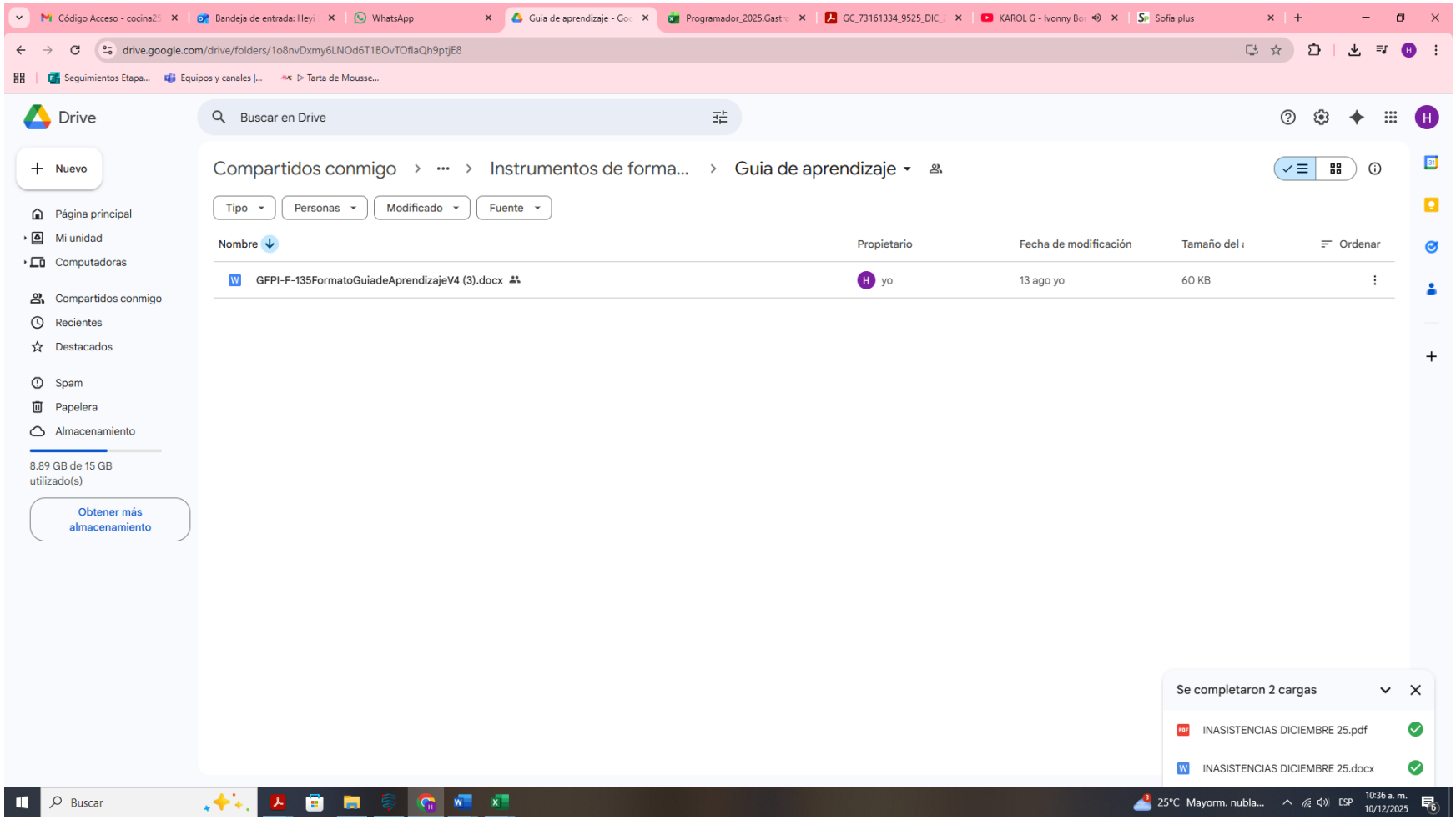

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Com Manipular Alimen...
Rap 1 Detectar los riesgos
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Instrumentos de formacion
yo
13 ago yo
Evidencias de aprendizaje
yo
13 ago yo
Buscar
Lluvia por la tarde
ESP
10:12 a. m.
10/12/2025

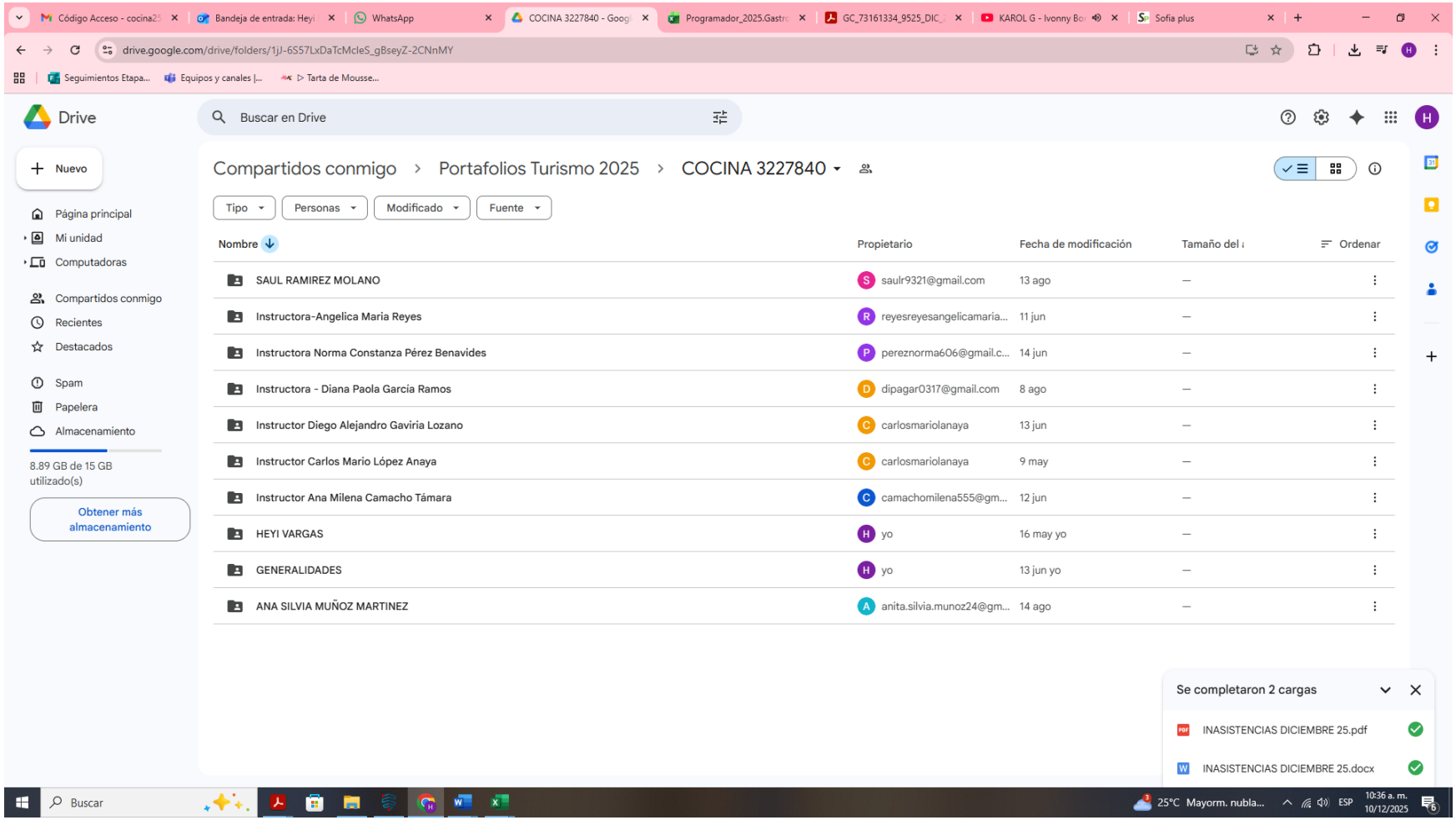

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Rap 1 Detectar los ries...
Instrumentos de formac...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Registro de Inasistencias
Plan de trabajo
Material de apoyo
Instrumentos de evaluacion
Guia de aprendizaje
yo
13 ago yo
Buscar
Lluvia por la tarde
ESP
10:12 a. m.
10/12/2025

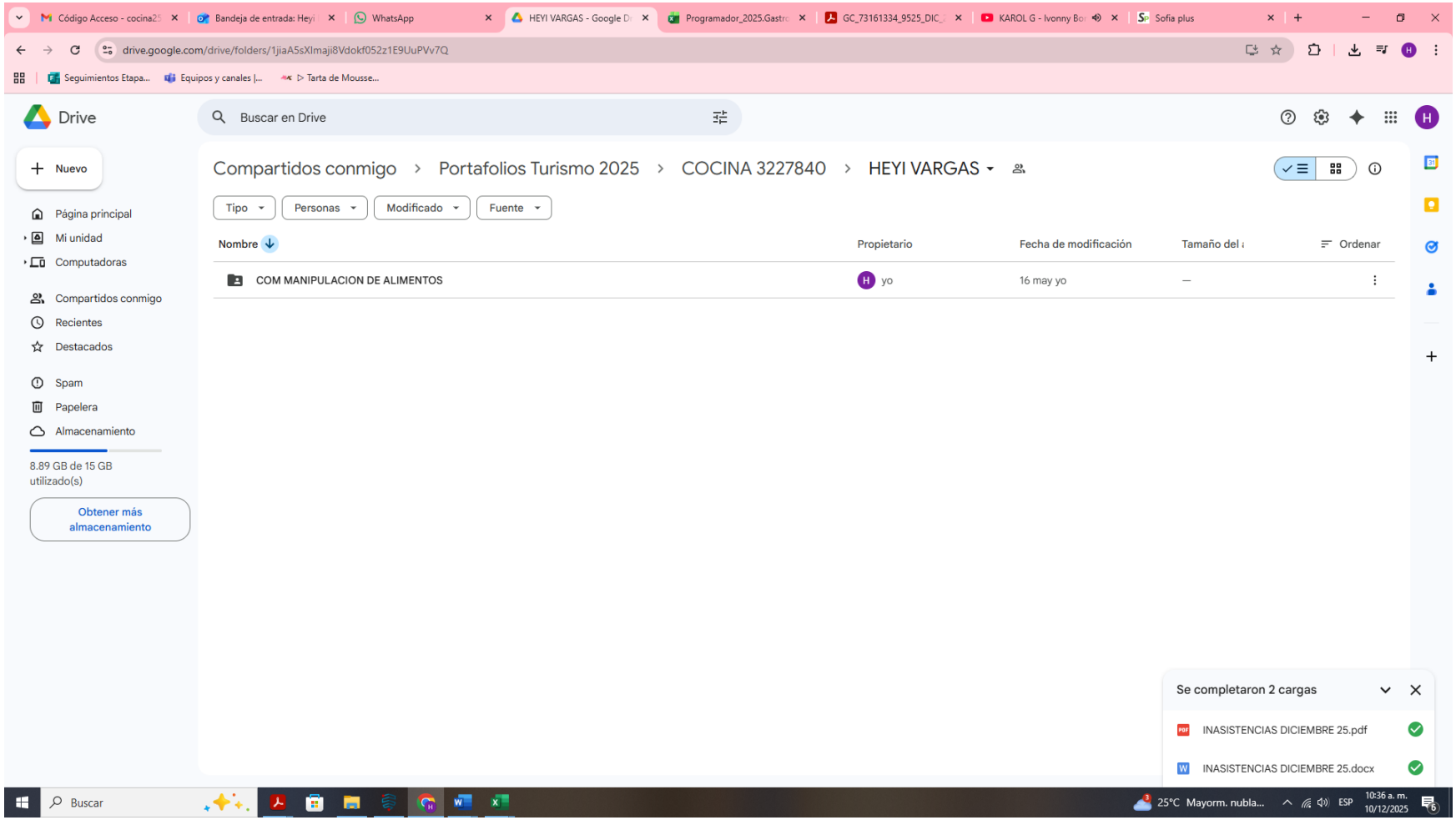

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Registro de Inasistencias
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
inasistencias septiembre.pdf
yo
12 sept yo
613 KB
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
yo
10:32 a.m. yo
920 KB
Se completaron 2 cargas
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.docx
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:35 a. m.
10/12/2025

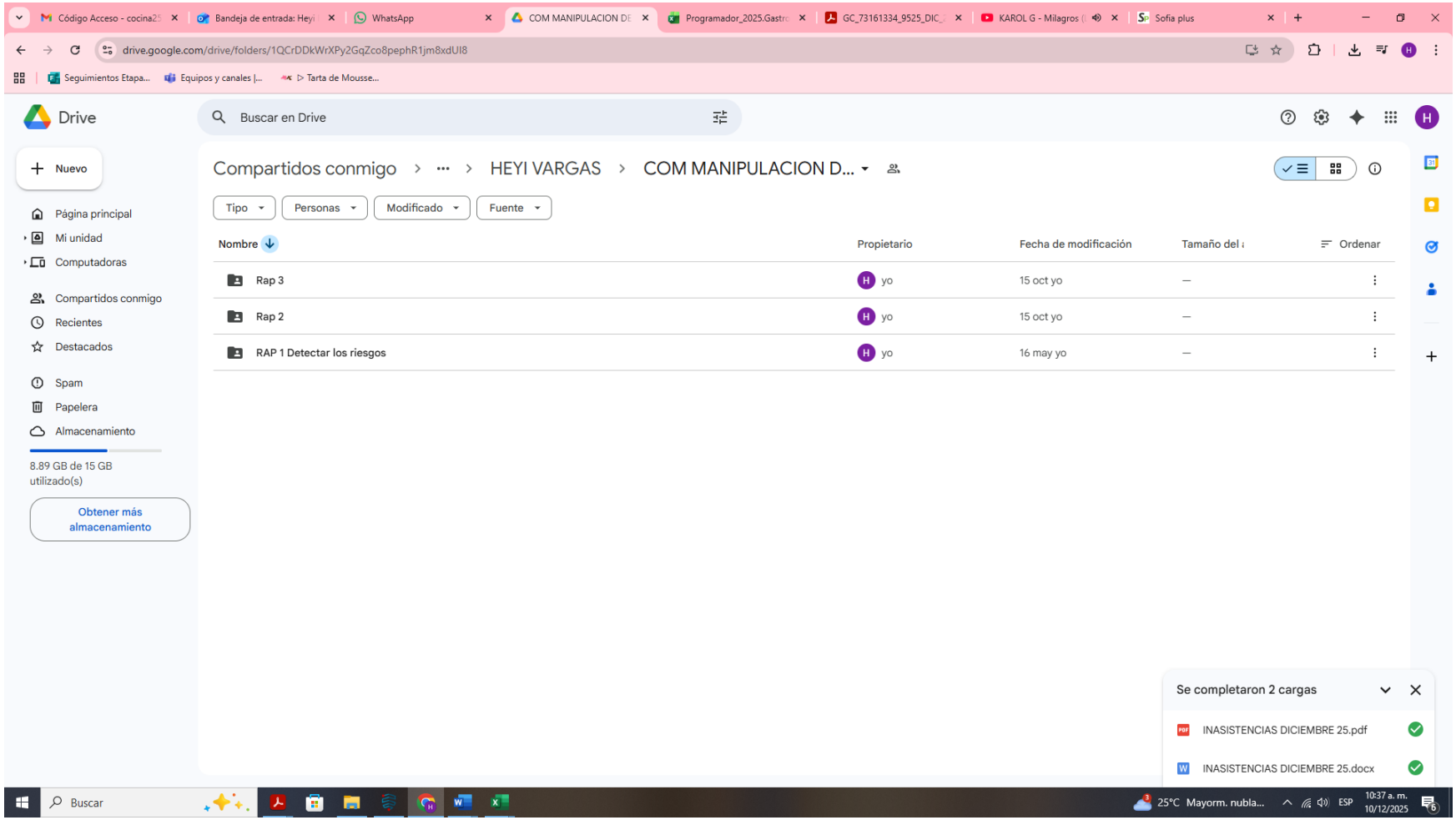

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Plan de trabajo
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Plan de trabajo Controlar RAP 1 (1).xlsx
yo
12 sept yo
16 KB
Copia de Plan de trabajo Controlar RAP 2.xlsx
yo
10:35 a.m. yo
16 KB
Se completaron 2 cargas
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.docx
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:36 a. m.
10/12/2025

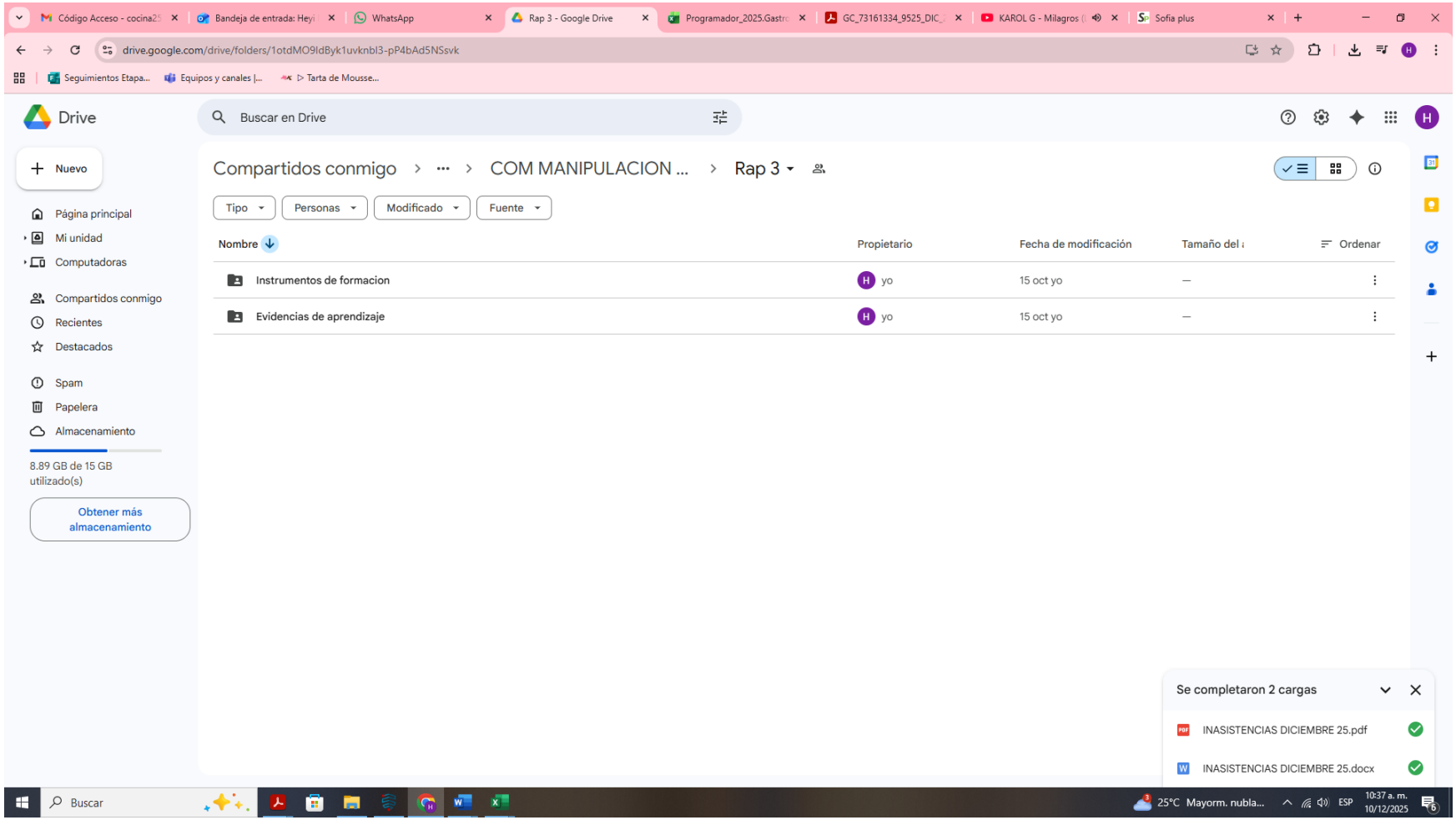

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Instrumentos de evalua...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Evaluación de producto (3).docx
yo
13 ago yo
33 KB
Evaluación de desempeño (3).docx
yo
13 ago yo
43 KB
Evaluación Conocimiento (3).docx
yo
13 ago yo
33 KB
Se completaron 2 cargas
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.docx
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:36 a. m.
10/12/2025

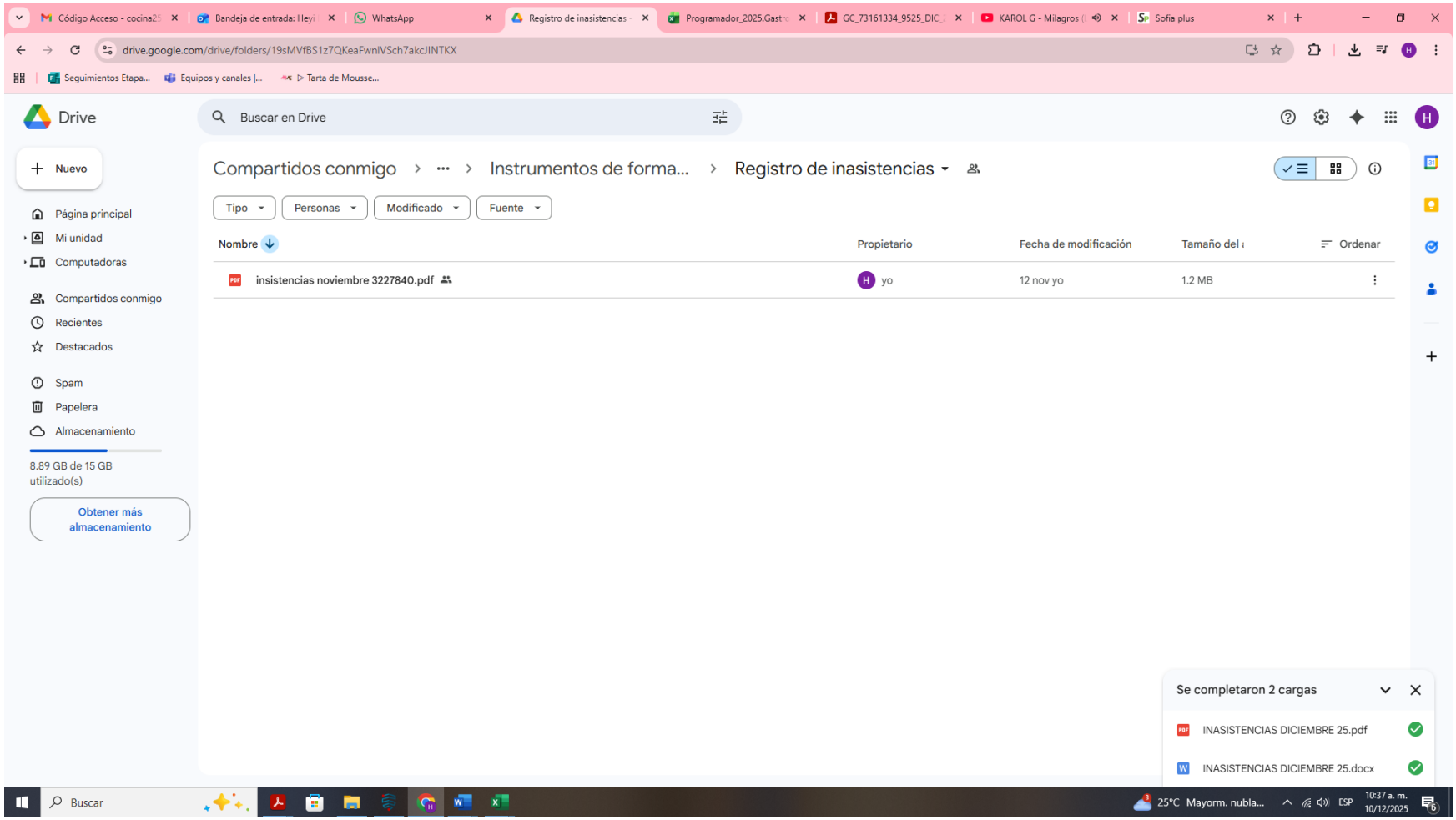

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Guia de aprendizaje
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
GFPI-F-135FormatoGuiadeAprendizajeV4 (3).docx
yo
13 ago yo
60 KB
Se completaron 2 cargas
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.docx
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:36 a. m.
10/12/2025

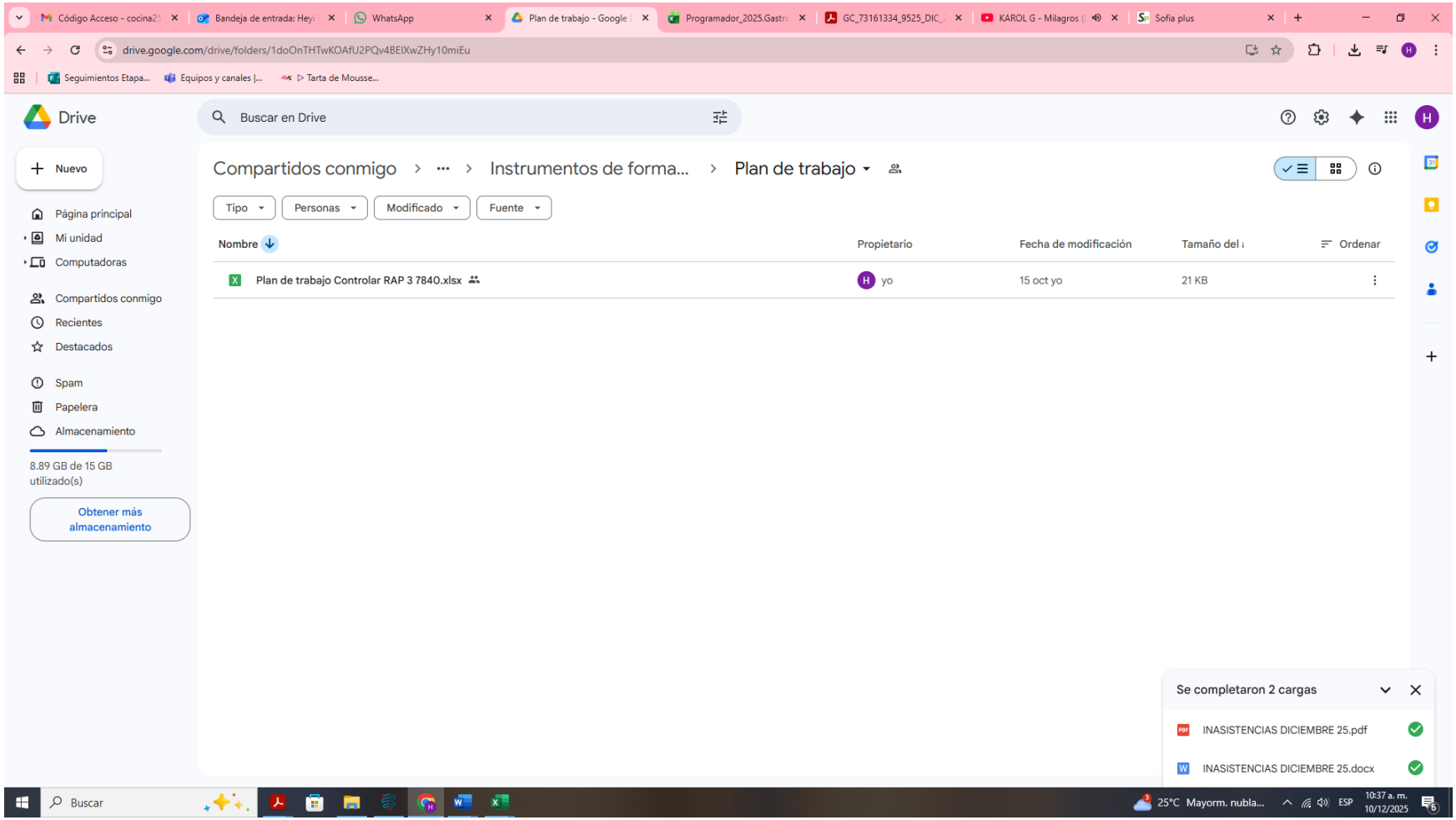

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo › Portafolios Turismo 2025 › COCINA 3227840
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
SAUL RAMIREZ MOLANO — saulr9321@gmail.com — 13 ago
Instructora-Angelica Maria Reyes — reyesreyesangelicamaria... — 11 jun
Instructora Norma Constanza Pérez Benavides — pereznorma606@gmail.c... — 14 jun
Instructora - Diana Paola García Ramos — dipagar0317@gmail.com — 8 ago
Instructor Diego Alejandro Gaviria Lozano — carlosmariolanaya — 13 jun
Instructor Carlos Mario López Anaya — carlosmariolanaya — 9 may
Instructor Ana Milena Camacho Támara — camachomilena555@gm... — 12 jun
HEYI VARGAS — yo — 16 may yo
GENERALIDADES — yo — 13 jun yo
ANA SILVIA MUÑOZ MARTINEZ — anita.silvia.munoz24@gm... — 14 ago
Se completaron 2 cargas
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.docx
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:36 a. m.
10/12/2025

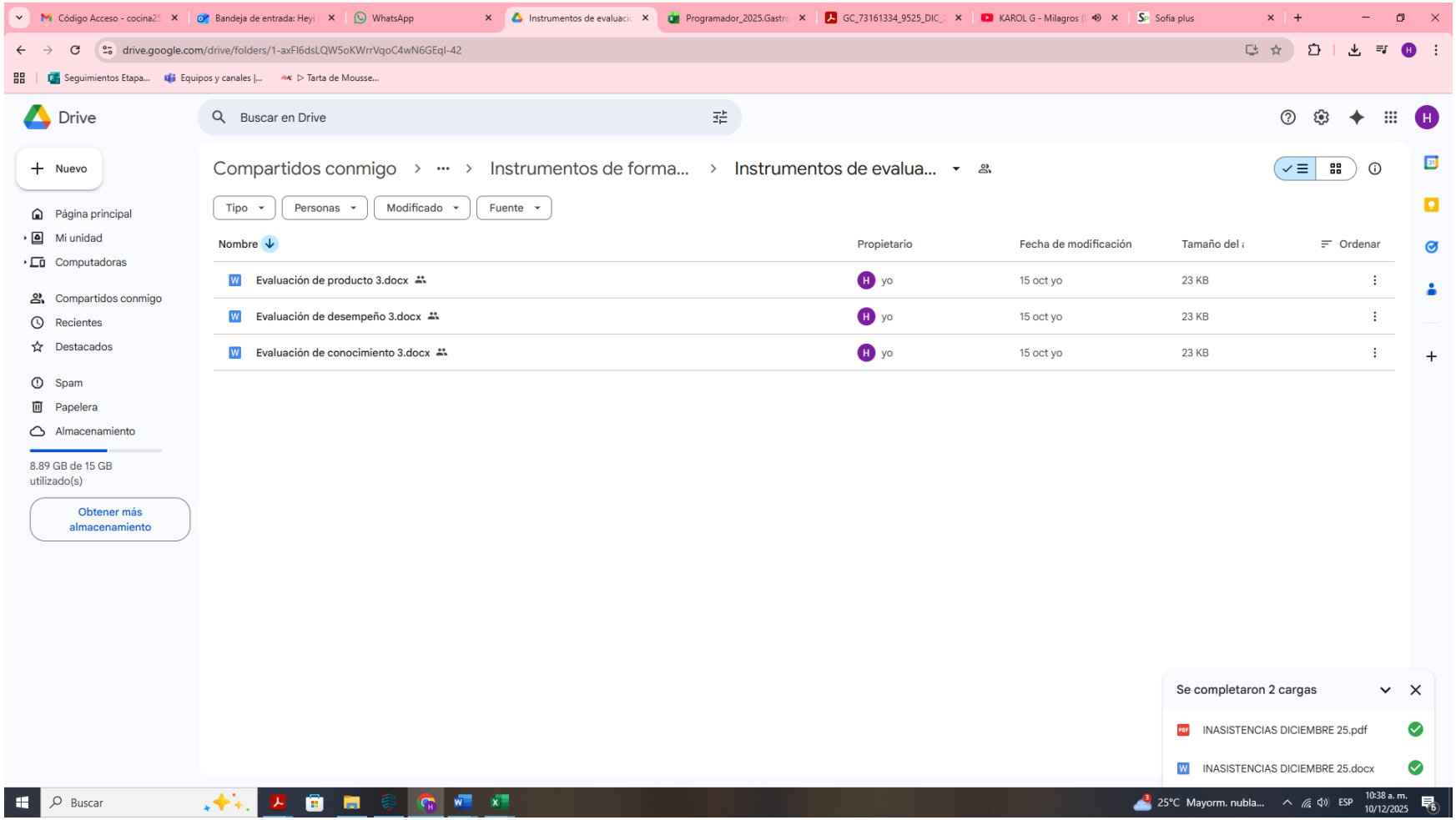

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo › Portafolios Turismo 2025 › COCINA 3227840 › HEYI VARGAS
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
COM MANIPULACION DE ALIMENTOS
yo
16 may yo
Se completaron 2 cargas
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.docx
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:36 a. m.
10/12/2025

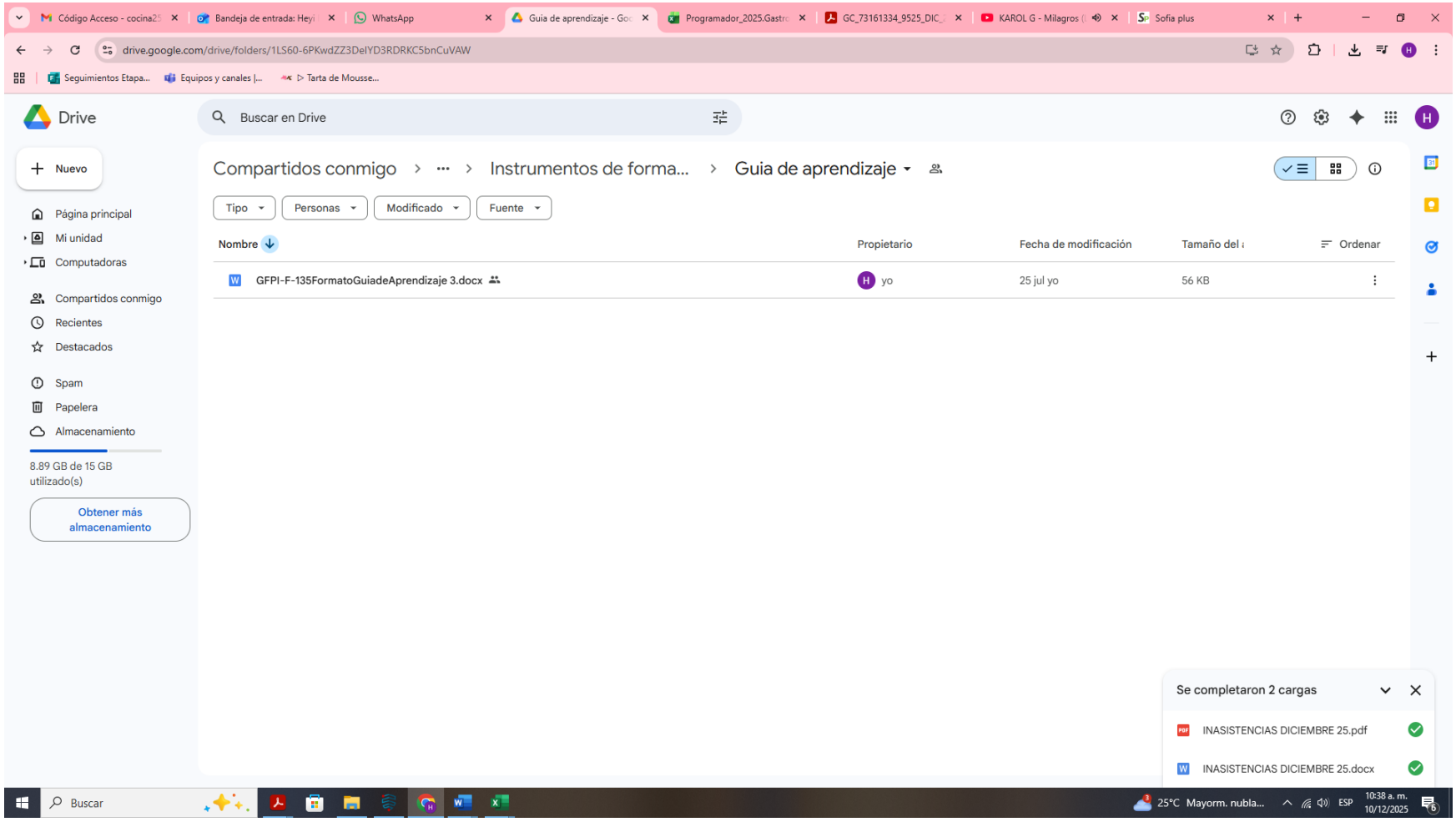

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
HEYI VARGAS
COM MANIPULACION D...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Rap 3
yo
15 oct yo
Rap 2
yo
15 oct yo
RAP 1 Detectar los riesgos
yo
16 may yo
Se completaron 2 cargas
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.docx
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:37 a. m.
10/12/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
COM MANIPULACION ...
Rap 3
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Instrumentos de formacion
yo
15 oct yo
Evidencias de aprendizaje
yo
15 oct yo
Se completaron 2 cargas
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.docx
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:37 a. m.
10/12/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Registro de inasistencias
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
insistencias noviembre 3227840.pdf
yo
12 nov yo
1.2 MB
Se completaron 2 cargas
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.docx
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:37 a. m.
10/12/2025


Código Acceso - cocina2
Bandeja de entrada: Hey!
WhatsApp
Plan de trabajo - Google
Programador_2025.Gastro
GC_73161334_9525_DIC_
KAROL G - Milagros (
Sofia plus
drive.google.com/drive/folders/1doOnTHTwKOAfU2PQv4BEIXwZHy10miEu
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Plan de trabajo
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Plan de trabajo Controlar RAP 3 7840.xlsx
yo
15 oct yo
21 KB
Se completaron 2 cargas
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.docx
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:37 a. m.
10/12/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Instrumentos de evalua...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Evaluación de producto 3.docx
yo
15 oct yo
23 KB
Evaluación de desempeño 3.docx
yo
15 oct yo
23 KB
Evaluación de conocimiento 3.docx
yo
15 oct yo
23 KB
Se completaron 2 cargas
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.docx
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:38 a. m.
10/12/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.89 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Guia de aprendizaje
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
GFPI-F-135FormatoGuiadeAprendizaje 3.docx
yo
25 jul yo
56 KB
Se completaron 2 cargas
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.pdf
INASISTENCIAS DICIEMBRE 25.docx
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
10:38 a. m.
10/12/2025

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

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

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

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3051376 - EJECUCION DE PROGRAMAS DEPORTIVOS.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Asistir personas de acuerdo con guías de atención y protocolos de primer respondiente |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. |

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Entrenar deportistas según estándar técnico-táctico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICESEN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.

3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL

4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA
.

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3225863 - COCINA.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. |

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICESEN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.

3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL

4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA
.

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 64,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3227840 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICESEN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.

3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL

4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA
.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 144,00

## EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

| FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---|---|---|---|---|

**TOTAL TIEMPO EDT´s:** 0,00

## ACTIVIDADES ADICIONALES

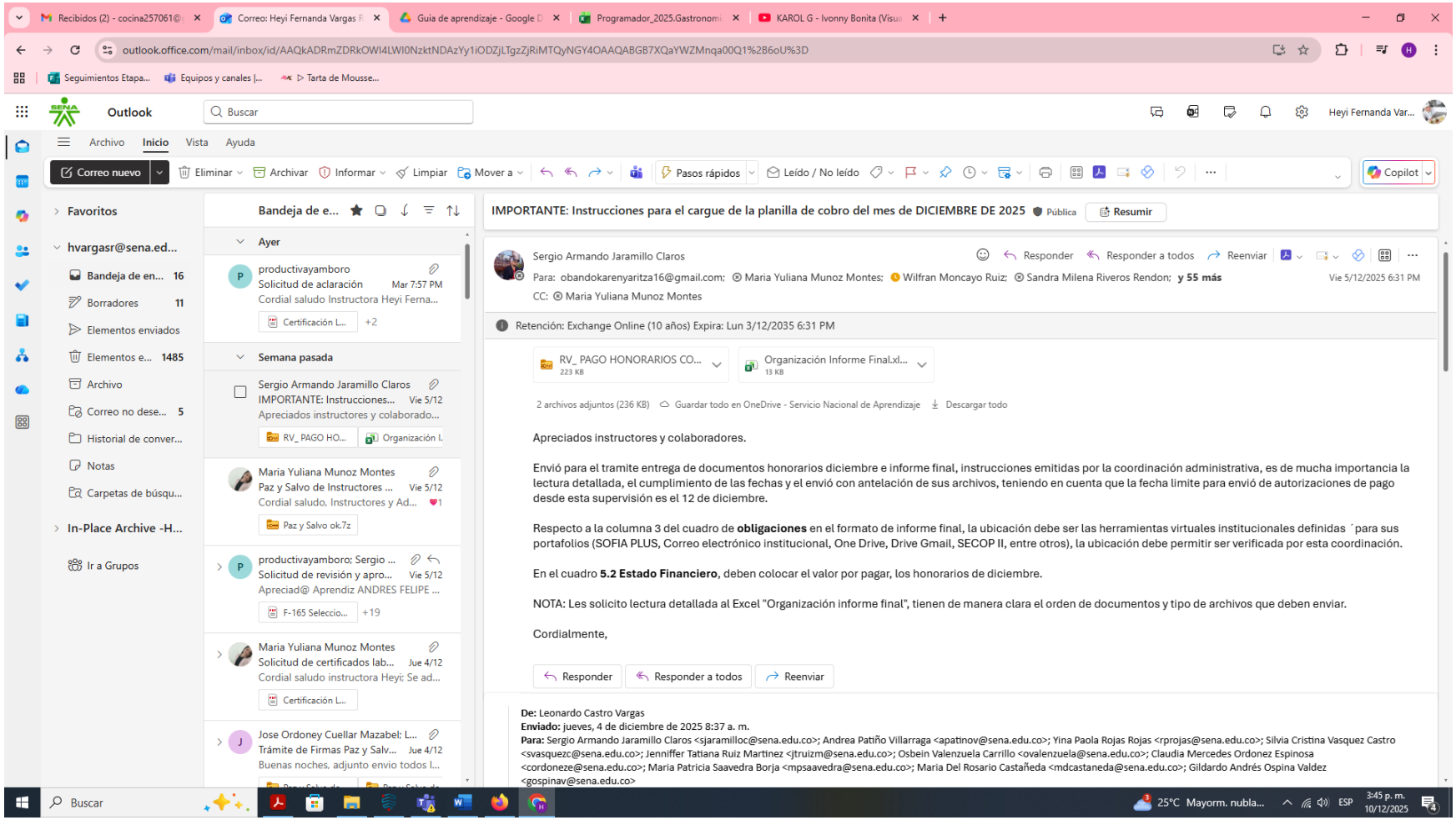
| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|

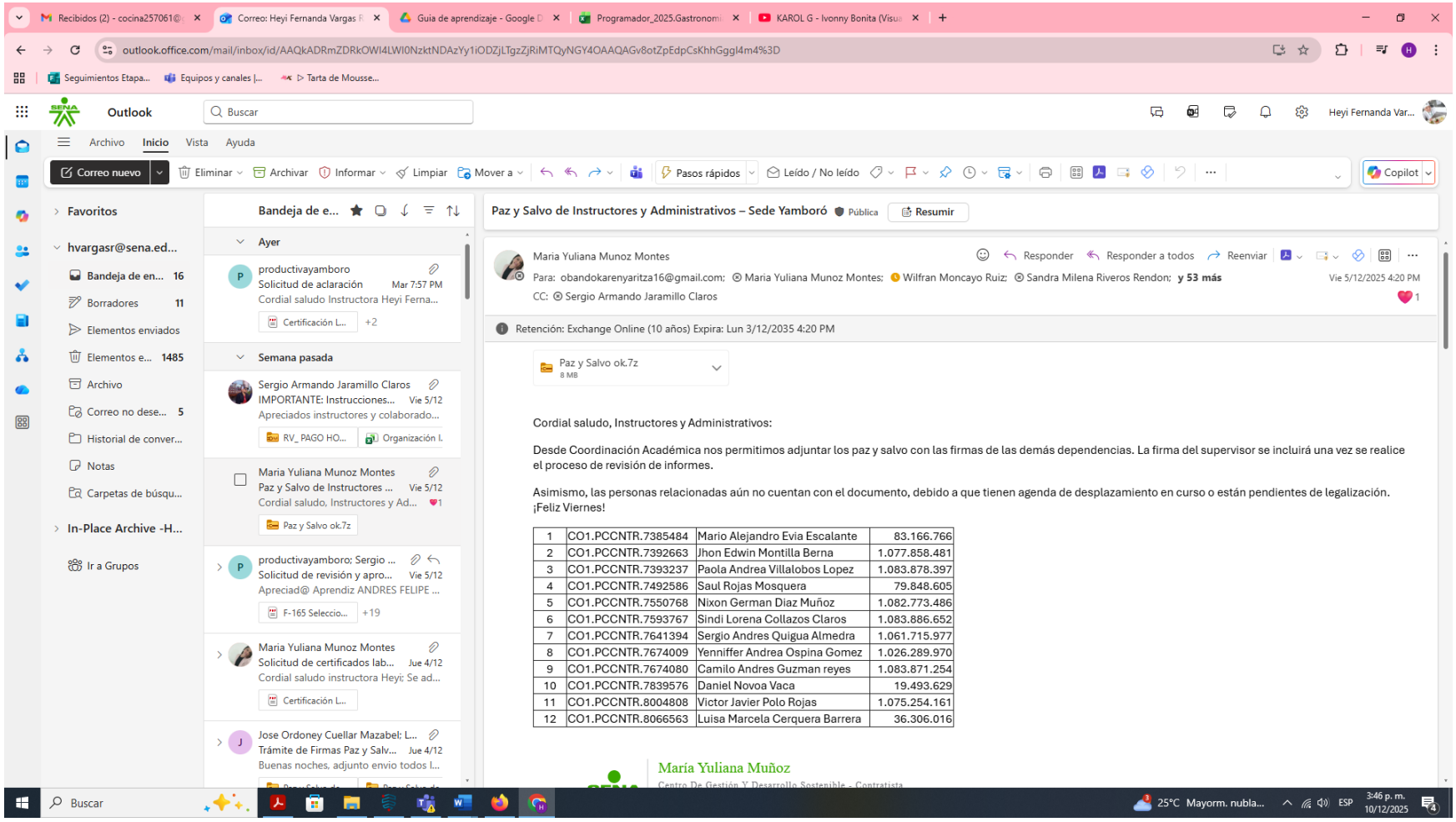
| | |
|---|---|
| **TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** | 0,00 |

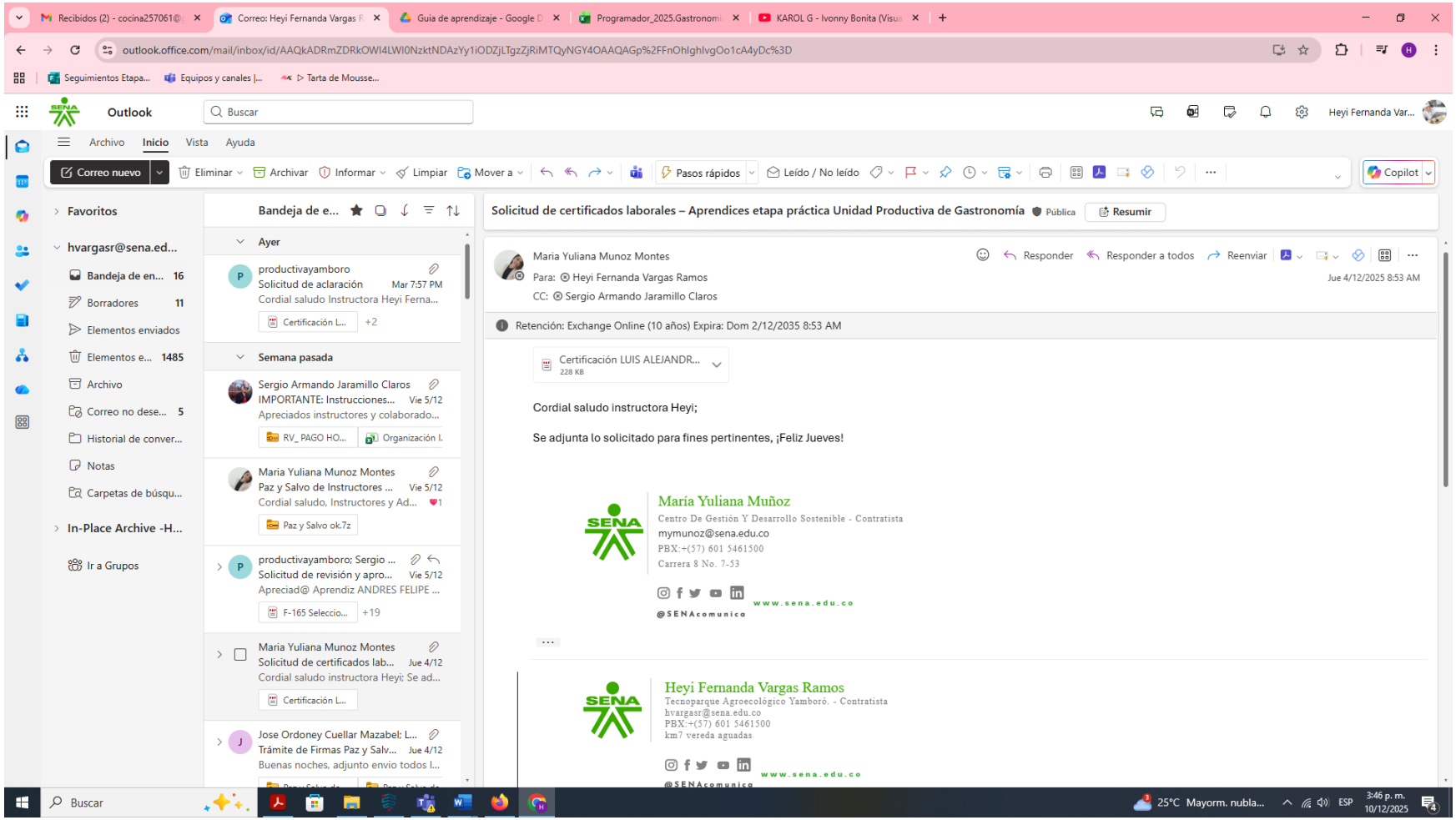
**INSTRUCTOR:** HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

# CORREO SENA


Recibidos (2) - cocina257061@
Correo: Heyi Fernanda Vargas
Guia de aprendizaje - Google D
Programador_2025.Gastronomi
KAROL G - Ivonny Bonita (Visua
outlook.office.com/mail/inbox/id/AAQkADRmZDRkOWI4LWI0NzktNDAzYy1iODZjLTgzZjRiMTQyNGY4OAAQABGB7XQaYWZMnqa00Q1%2B6oU%3D
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Outlook
Buscar
Heyi Fernanda Var...
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Informar
Limpiar
Mover a
Pasos rápidos
Leído / No leído
Copilot
Favoritos
hvargasr@sena.ed...
Bandeja de en... 16
Borradores 11
Elementos enviados
Elementos e... 1485
Archivo
Correo no dese... 5
Historial de conver...
Notas
Carpetas de búsqu...
In-Place Archive -H...
Ir a Grupos
Bandeja de e...
Ayer
productivayamboro
Solicitud de aclaración
Mar 7:57 PM
Cordial saludo Instructora Heyi Ferna...
Certificación L...
+2
Semana pasada
Sergio Armando Jaramillo Claros
IMPORTANTE: Instrucciones...
Vie 5/12
Apreciados instructores y colaborado...
RV_ PAGO HO...
Organización I...
Maria Yuliana Munoz Montes
Paz y Salvo de Instructores ...
Vie 5/12
Cordial saludo, Instructores y Ad...
Paz y Salvo ok.7z
productivayamboro; Sergio ...
Solicitud de revisión y apro...
Vie 5/12
Apreciad@ Aprendiz ANDRES FELIPE ...
F-165 Seleccio...
+19
Maria Yuliana Munoz Montes
Solicitud de certificados lab...
Jue 4/12
Cordial saludo instructora Heyi: Se ad...
Certificación L...
Jose Ordoney Cuellar Mazabel; L...
Trámite de Firmas Paz y Salv...
Jue 4/12
Buenas noches, adjunto envio todos l...
IMPORTANTE: Instrucciones para el cargue de la planilla de cobro del mes de DICIEMBRE DE 2025
Pública
Resumir
Sergio Armando Jaramillo Claros
Responder
Responder a todos
Reenviar
Para: obandokarenyaritza16@gmail.com; Maria Yuliana Munoz Montes; Wilfran Moncayo Ruiz; Sandra Milena Riveros Rendon; y 55 más
Vie 5/12/2025 6:31 PM
CC: Maria Yuliana Munoz Montes
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 3/12/2035 6:31 PM
RV_ PAGO HONORARIOS CO...
223 KB
Organización Informe Final.xl...
13 KB
2 archivos adjuntos (236 KB)
Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje
Descargar todo
Apreciados instructores y colaboradores.
Envió para el tramite entrega de documentos honorarios diciembre e informe final, instrucciones emitidas por la coordinación administrativa, es de mucha importancia la lectura detallada, el cumplimiento de las fechas y el envió con antelación de sus archivos, teniendo en cuenta que la fecha limite para envió de autorizaciones de pago desde esta supervisión es el 12 de diciembre.
Respecto a la columna 3 del cuadro de obligaciones en el formato de informe final, la ubicación debe ser las herramientas virtuales institucionales definidas ´para sus portafolios (SOFIA PLUS, Correo electrónico institucional, One Drive, Drive Gmail, SECOP II, entre otros), la ubicación debe permitir ser verificada por esta coordinación.
En el cuadro 5.2 Estado Financiero, deben colocar el valor por pagar, los honorarios de diciembre.
NOTA: Les solicito lectura detallada al Excel "Organización informe final", tienen de manera clara el orden de documentos y tipo de archivos que deben enviar.
Cordialmente,
Responder
Responder a todos
Reenviar
De: Leonardo Castro Vargas
Enviado: jueves, 4 de diciembre de 2025 8:37 a. m.
Para: Sergio Armando Jaramillo Claros <sjaramilloc@sena.edu.co>; Andrea Patiño Villarraga <apatinov@sena.edu.co>; Yina Paola Rojas Rojas <rprojas@sena.edu.co>; Silvia Cristina Vasquez Castro <svasquezc@sena.edu.co>; Jenniffer Tatiana Ruiz Martinez <jtruizm@sena.edu.co>; Osbein Valenzuela Carrillo <ovalenzuela@sena.edu.co>; Claudia Mercedes Ordonez Espinosa <cordoneze@sena.edu.co>; Maria Patricia Saavedra Borja <mpsaavedra@sena.edu.co>; Maria Del Rosario Castañeda <mdcastaneda@sena.edu.co>; Gildardo Andrés Ospina Valdez <gospinav@sena.edu.co>
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
3:45 p. m.
10/12/2025


Recibidos (2) - cocina257061@
Correo: Heyi Fernanda Vargas
Guia de aprendizaje - Google D
Programador_2025.Gastronomi
KAROL G - Ivonny Bonita (Visua
outlook.office.com/mail/inbox/id/AAQkADRmZDRkOWI4LWI0NzktNDAzYy1iODZjLTgzZjRiMTQyNGY4OAAQAGv8otZpEdpCsKhhGggl4m4%3D
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Outlook
Buscar
Heyi Fernanda Var...
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Informar
Limpiar
Mover a
Pasos rápidos
Leído / No leído
Copilot
Favoritos
hvargasr@sena.ed...
Bandeja de en... 16
Borradores 11
Elementos enviados
Elementos e... 1485
Archivo
Correo no dese... 5
Historial de conver...
Notas
Carpetas de búsqu...
In-Place Archive -H...
Ir a Grupos
Bandeja de e...
Ayer
productivayamboro
Solicitud de aclaración
Mar 7:57 PM
Cordial saludo Instructora Heyi Ferna...
Certificación L...
+2
Semana pasada
Sergio Armando Jaramillo Claros
IMPORTANTE: Instrucciones...
Vie 5/12
Apreciados instructores y colaborado...
RV_ PAGO HO...
Organización I...
Maria Yuliana Munoz Montes
Paz y Salvo de Instructores ...
Vie 5/12
Cordial saludo, Instructores y Ad...
Paz y Salvo ok.7z
productivayamboro; Sergio ...
Solicitud de revisión y apro...
Vie 5/12
Apreciad@ Aprendiz ANDRES FELIPE ...
F-165 Seleccio...
+19
Maria Yuliana Munoz Montes
Solicitud de certificados lab...
Jue 4/12
Cordial saludo instructora Heyi; Se ad...
Certificación L...
Jose Ordoney Cuellar Mazabel; L...
Trámite de Firmas Paz y Salv...
Jue 4/12
Buenas noches, adjunto envio todos l...
Paz y Salvo de Instructores y Administrativos – Sede Yamboró
Pública
Resumir
Maria Yuliana Munoz Montes
Responder
Responder a todos
Reenviar
Para: obandokarenyaritza16@gmail.com; Maria Yuliana Munoz Montes; Wilfran Moncayo Ruiz; Sandra Milena Riveros Rendon; y 53 más
Vie 5/12/2025 4:20 PM
CC: Sergio Armando Jaramillo Claros
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 3/12/2035 4:20 PM
Paz y Salvo ok.7z
8 MB
Cordial saludo, Instructores y Administrativos:
Desde Coordinación Académica nos permitimos adjuntar los paz y salvo con las firmas de las demás dependencias. La firma del supervisor se incluirá una vez se realice el proceso de revisión de informes.
Asimismo, las personas relacionadas aún no cuentan con el documento, debido a que tienen agenda de desplazamiento en curso o están pendientes de legalización.
¡Feliz Viernes!
1 CO1.PCCNTR.7385484 Mario Alejandro Evia Escalante 83.166.766
2 CO1.PCCNTR.7392663 Jhon Edwin Montilla Berna 1.077.858.481
3 CO1.PCCNTR.7393237 Paola Andrea Villalobos Lopez 1.083.878.397
4 CO1.PCCNTR.7492586 Saul Rojas Mosquera 79.848.605
5 CO1.PCCNTR.7550768 Nixon German Diaz Muñoz 1.082.773.486
6 CO1.PCCNTR.7593767 Sindi Lorena Collazos Claros 1.083.886.652
7 CO1.PCCNTR.7641394 Sergio Andres Quigua Almedra 1.061.715.977
8 CO1.PCCNTR.7674009 Yenniffer Andrea Ospina Gomez 1.026.289.970
9 CO1.PCCNTR.7674080 Camilo Andres Guzman reyes 1.083.871.254
10 CO1.PCCNTR.7839576 Daniel Novoa Vaca 19.493.629
11 CO1.PCCNTR.8004808 Victor Javier Polo Rojas 1.075.254.161
12 CO1.PCCNTR.8066563 Luisa Marcela Cerquera Barrera 36.306.016
María Yuliana Muñoz
Centro De Gestión Y Desarrollo Sostenible - Contratista
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
3:46 p. m.
10/12/2025


Recibidos (2) - cocina257061@
Correo: Heyi Fernanda Vargas R
Guia de aprendizaje - Google D
Programador_2025.Gastronomi
KAROL G - Ivonny Bonita (Visua
outlook.office.com/mail/inbox/id/AAQkADRmZDRkOWI4LWI0NzktNDAzYy1iODZjLTgzZjRiMTQyNGY4OAAQAGp%2FFnOhIghIvgOo1cA4yDc%3D
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Outlook
Buscar
Heyi Fernanda Var...
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Informar
Limpiar
Mover a
Pasos rápidos
Leído / No leído
Copilot
Favoritos
hvargasr@sena.ed...
Bandeja de en... 16
Borradores 11
Elementos enviados
Elementos e... 1485
Archivo
Correo no dese... 5
Historial de conver...
Notas
Carpetas de búsqu...
In-Place Archive -H...
Ir a Grupos
Bandeja de e...
Ayer
productivayamboro
Solicitud de aclaración
Mar 7:57 PM
Cordial saludo Instructora Heyi Ferna...
Certificación L...
+2
Semana pasada
Sergio Armando Jaramillo Claros
IMPORTANTE: Instrucciones...
Vie 5/12
Apreciados instructores y colaborado...
RV_ PAGO HO...
Organización I...
Maria Yuliana Munoz Montes
Paz y Salvo de Instructores ...
Vie 5/12
Cordial saludo, Instructores y Ad...
Paz y Salvo ok.7z
productivayamboro; Sergio ...
Solicitud de revisión y apro...
Vie 5/12
Apreciad@ Aprendiz ANDRES FELIPE ...
F-165 Seleccio...
+19
Maria Yuliana Munoz Montes
Solicitud de certificados lab...
Jue 4/12
Cordial saludo instructora Heyi; Se ad...
Certificación L...
Jose Ordoney Cuellar Mazabel; L...
Trámite de Firmas Paz y Salv...
Jue 4/12
Buenas noches, adjunto envio todos l...
Solicitud de certificados laborales – Aprendices etapa práctica Unidad Productiva de Gastronomía
Pública
Resumir
Maria Yuliana Munoz Montes
Para: Heyi Fernanda Vargas Ramos
CC: Sergio Armando Jaramillo Claros
Responder
Responder a todos
Reenviar
Jue 4/12/2025 8:53 AM
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 2/12/2035 8:53 AM
Certificación LUIS ALEJANDR...
228 KB
Cordial saludo instructora Heyi;
Se adjunta lo solicitado para fines pertinentes, ¡Feliz Jueves!
María Yuliana Muñoz
Centro De Gestión Y Desarrollo Sostenible - Contratista
mymunoz@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 8 No. 7-53
www.sena.edu.co
@SENAcomunica
Heyi Fernanda Vargas Ramos
Tecnoparque Agroecológico Yamboró. - Contratista
hvargasr@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
km7 vereda aguadas
www.sena.edu.co
@SENAcomunica
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
3:46 p. m.
10/12/2025

# Reporte de Juicios de Evaluación

**Fecha del**
**Ficha de**
**Código:** 635503
**Versión:** 103
**Denominación:** COCINA.
**Estado de la Ficha**
**Fecha Inicio:** 25/07/2025
**Fecha Fin:** 24/10/2026
**Modalidad de**
**Regional:** 41 - REGIONAL HUILA
**Centro de**

| Tipo | Número de | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio de | Fecha y Hora del | Funcionario que registro el juicio |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1003865297 | SANDRA CAMILA | ESPINOSA POLANIA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1003865297 | SANDRA CAMILA | ESPINOSA POLANIA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1004446334 | MAURICIO | CHILITO SAMBONI | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1004446334 | MAURICIO | CHILITO SAMBONI | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1007163562 | DANIELA | PIMENTEL VARGAS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1007163562 | DANIELA | PIMENTEL VARGAS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1007431254 | SHARICK SOFIA | DIAZ SUAZA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1007431254 | SHARICK SOFIA | DIAZ SUAZA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1061779123 | JUAN CAMILO | JAMAUCA FIGUEROA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1061779123 | JUAN CAMILO | JAMAUCA FIGUEROA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1076906451 | INGRID TATIANA | CHALA GARCIA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1076906451 | INGRID TATIANA | CHALA GARCIA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1077228486 | DANA SALOME | DELUQUE VALENCIA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1077228486 | DANA SALOME | DELUQUE VALENCIA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1079535826 | ZULY VANESA | FAJARDO TAMAYO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1079535826 | ZULY VANESA | FAJARDO TAMAYO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1079535841 | RAUL STEVEN | LIZARRALDE PATIÑO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1079535841 | RAUL STEVEN | LIZARRALDE PATIÑO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083901452 | RUBEN DARIO | ARTUNDUAGA TRIVIÑO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083901452 | RUBEN DARIO | ARTUNDUAGA TRIVIÑO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083984529 | ANDRES FELIPE | IBARRA ZUÑIGA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083984529 | ANDRES FELIPE | IBARRA ZUÑIGA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083984598 | ROBINSON ANDRES | TOVAR ESPINOSA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083984598 | ROBINSON ANDRES | TOVAR ESPINOSA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084332358 | EIVAR ALEXIS | SANCHEZ GRIJALBA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084332358 | EIVAR ALEXIS | SANCHEZ GRIJALBA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084332527 | LAURA SOFIA | POLO BERMEO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084332527 | LAURA SOFIA | POLO BERMEO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084897600 | ANGULY TATIANA | CHAVARRO MURCIA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084897600 | ANGULY TATIANA | CHAVARRO MURCIA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1117513224 | KHATTHER KHYLOUNS | MUÑOZ DELGADO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1117513224 | KHATTHER KHYLOUNS | MUÑOZ DELGADO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1122722748 | YULIANA ANDREA | PALACIO MEDINA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1122722748 | YULIANA ANDREA | PALACIO MEDINA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TI | 1144625836 | KAREN YULIETH | GUTIERREZ CORDOBA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1144625836 | KAREN YULIETH | GUTIERREZ CORDOBA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 17628537 | WILL SMITH | ALVAREZ TURBAY | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 36282607 | JOSEFA | MONTEALEGRE FLOREZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN | APROBADO | 01/12/2025 11.29 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 36282607 | JOSEFA | MONTEALEGRE FLOREZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 52107800 | IRMA CECILIA | VERANO QUITIAN | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE | APROBADO | 14/10/2025 15.18 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |

# Reporte de Juicios de Evaluación

**Fecha del Reporte** 10/12/2025
**Ficha de Caracterización:** 3227840
**Código:** 635503
**Versión:** 103
**Denominación:** COCINA.
**Estado de la Ficha de** EN EJECUCION
**Fecha Inicio:** 12/05/2025
**Fecha Fin:** 11/08/2026
**Modalidad de Formación:** PRESENCIAL
**Regional:** 41 - REGIONAL HUILA
**Centro de Formación** 9528 - CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio de Evaluación | Fecha y Hora del Juicio Evaluativo | Funcionario que registro el juicio evaluativo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1002919272 | LUIS FERNANDO | BOLAÑOS MARTINEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1002919272 | LUIS FERNANDO | BOLAÑOS MARTINEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1002919272 | LUIS FERNANDO | BOLAÑOS MARTINEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1002919272 | LUIS FERNANDO | BOLAÑOS MARTINEZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1004083218 | ALEJANDRO | OME PEÑA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1004083218 | ALEJANDRO | OME PEÑA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1004083218 | ALEJANDRO | OME PEÑA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1004083218 | ALEJANDRO | OME PEÑA | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1004418086 | JUAN ESTEBAN | BURITICA SANTOS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1004418086 | JUAN ESTEBAN | BURITICA SANTOS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1004418086 | JUAN ESTEBAN | BURITICA SANTOS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1004418086 | JUAN ESTEBAN | BURITICA SANTOS | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1006597446 | LAREN YULIANA | CARVAJAL ORTIZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1007283945 | DIANA SOFIA | ROJAS CRUZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1007283945 | DIANA SOFIA | ROJAS CRUZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1007283945 | DIANA SOFIA | ROJAS CRUZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1007283945 | DIANA SOFIA | ROJAS CRUZ | EN FORMACIO N | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1010085837 | ANYELA PAOLA | MOLINA CRUZ | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1010085837 | ANYELA PAOLA | MOLINA CRUZ | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1010085837 | ANYELA PAOLA | MOLINA CRUZ | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1010085837 | ANYELA PAOLA | MOLINA CRUZ | EN FORMACIO N | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1019762696 | DAVID ESTEBAN | OSPINA MORALES | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1075508489 | MARIANA VALENTINA | MARQUEZ LEON | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1075508489 | MARIANA VALENTINA | MARQUEZ LEON | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1075508489 | MARIANA VALENTINA | MARQUEZ LEON | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1075508489 | MARIANA VALENTINA | MARQUEZ LEON | EN FORMACIO N | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1077229190 | NICOLAS | MURCIA ROJAS | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1077229190 | NICOLAS | MURCIA ROJAS | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1077229190 | NICOLAS | MURCIA ROJAS | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1077229190 | NICOLAS | MURCIA ROJAS | EN FORMACIO N | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1079534749 | LEIDY MARCELA | CICERY GALINDO | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1079534749 | LEIDY MARCELA | CICERY GALINDO | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1079534749 | LEIDY MARCELA | CICERY GALINDO | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1079534749 | LEIDY MARCELA | CICERY GALINDO | EN FORMACIO N | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1080050567 | YINET ALEJANDRA | LOPEZ RODRIGUEZ | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1080050567 | YINET ALEJANDRA | LOPEZ RODRIGUEZ | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1080050567 | YINET ALEJANDRA | LOPEZ RODRIGUEZ | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1080050567 | YINET ALEJANDRA | LOPEZ RODRIGUEZ | EN FORMACIO N | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1082773840 | JARISSA DANIELA | CISNEROS GAITAN | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1082773840 | JARISSA DANIELA | CISNEROS GAITAN | EN FORMACIO N | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1082773840 | JARISSA DANIELA | CISNEROS GAITAN | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1082773840 | JARISSA DANIELA | CISNEROS GAITAN | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1082773983 | EXER STIVEN | PEREZ ANACONA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1082773983 | EXER STIVEN | PEREZ ANACONA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1082773983 | EXER STIVEN | PEREZ ANACONA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1082773983 | EXER STIVEN | PEREZ ANACONA | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083883672 | JOSE DARIO | OME CAVICHE | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083883672 | JOSE DARIO | OME CAVICHE | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083883672 | JOSE DARIO | OME CAVICHE | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083883672 | JOSE DARIO | OME CAVICHE | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1083883829 | ANDY SANTIAGO | NIETO BENITEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1083883829 | ANDY SANTIAGO | NIETO BENITEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1083883829 | ANDY SANTIAGO | NIETO BENITEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1083883829 | ANDY SANTIAGO | NIETO BENITEZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1083884411 | CESAR DAVID | VILLEGAS QUINTERO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1083884411 | CESAR DAVID | VILLEGAS QUINTERO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1083884411 | CESAR DAVID | VILLEGAS QUINTERO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1083884411 | CESAR DAVID | VILLEGAS QUINTERO | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083884745 | DANIELA SOFIA | USECHE GONZALEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083884745 | DANIELA SOFIA | USECHE GONZALEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083884745 | DANIELA SOFIA | USECHE GONZALEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1083884745 | DANIELA SOFIA | USECHE GONZALEZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084251140 | SERGIO ALEXANDER | ALVEAR DELGADO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084251140 | SERGIO ALEXANDER | ALVEAR DELGADO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1084251140 | SERGIO ALEXANDER | ALVEAR DELGADO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084251140 | SERGIO ALEXANDER | ALVEAR DELGADO | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1084254696 | LUZ ANGELA | PEREZ ALVAREZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1084254696 | LUZ ANGELA | PEREZ ALVAREZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1084254696 | LUZ ANGELA | PEREZ ALVAREZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| TI | 1084254696 | LUZ ANGELA | PEREZ ALVAREZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084332796 | JHONATAN THOMAS | RIASCOS ORTIZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084332796 | JHONATAN THOMAS | RIASCOS ORTIZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084332796 | JHONATAN THOMAS | RIASCOS ORTIZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1084332796 | JHONATAN THOMAS | RIASCOS ORTIZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1085904979 | EIDY YULIETH | CADENA BENAVIDES | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1085904979 | EIDY YULIETH | CADENA BENAVIDES | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1085904979 | EIDY YULIETH | CADENA BENAVIDES | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1085904979 | EIDY YULIETH | CADENA BENAVIDES | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1108564313 | HELEN GABRIELA | GOMEZ GOMEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1108564313 | HELEN GABRIELA | GOMEZ GOMEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1108564313 | HELEN GABRIELA | GOMEZ GOMEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1108564313 | HELEN GABRIELA | GOMEZ GOMEZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1144624242 | KEVIN FELIPE | BOLAÑOS MUÑOZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN | APROBADO | 10/12/2025 9.48 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1144624242 | KEVIN FELIPE | BOLAÑOS MUÑOZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES | APROBADO | 14/10/2025 15.14 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1144624242 | KEVIN FELIPE | BOLAÑOS MUÑOZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS | APROBADO | 11/08/2025 14.28 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| CC | 1144624242 | KEVIN FELIPE | BOLAÑOS MUÑOZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción | 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE | APROBADO | 10/12/2025 9.49 a | CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |

| | Versión: 04 |
|---|---|
| | Código: GFPI-F-134 |

**Proceso Gestión de Formación Profesional Integral**

**Formato Planeación Pedagógica**

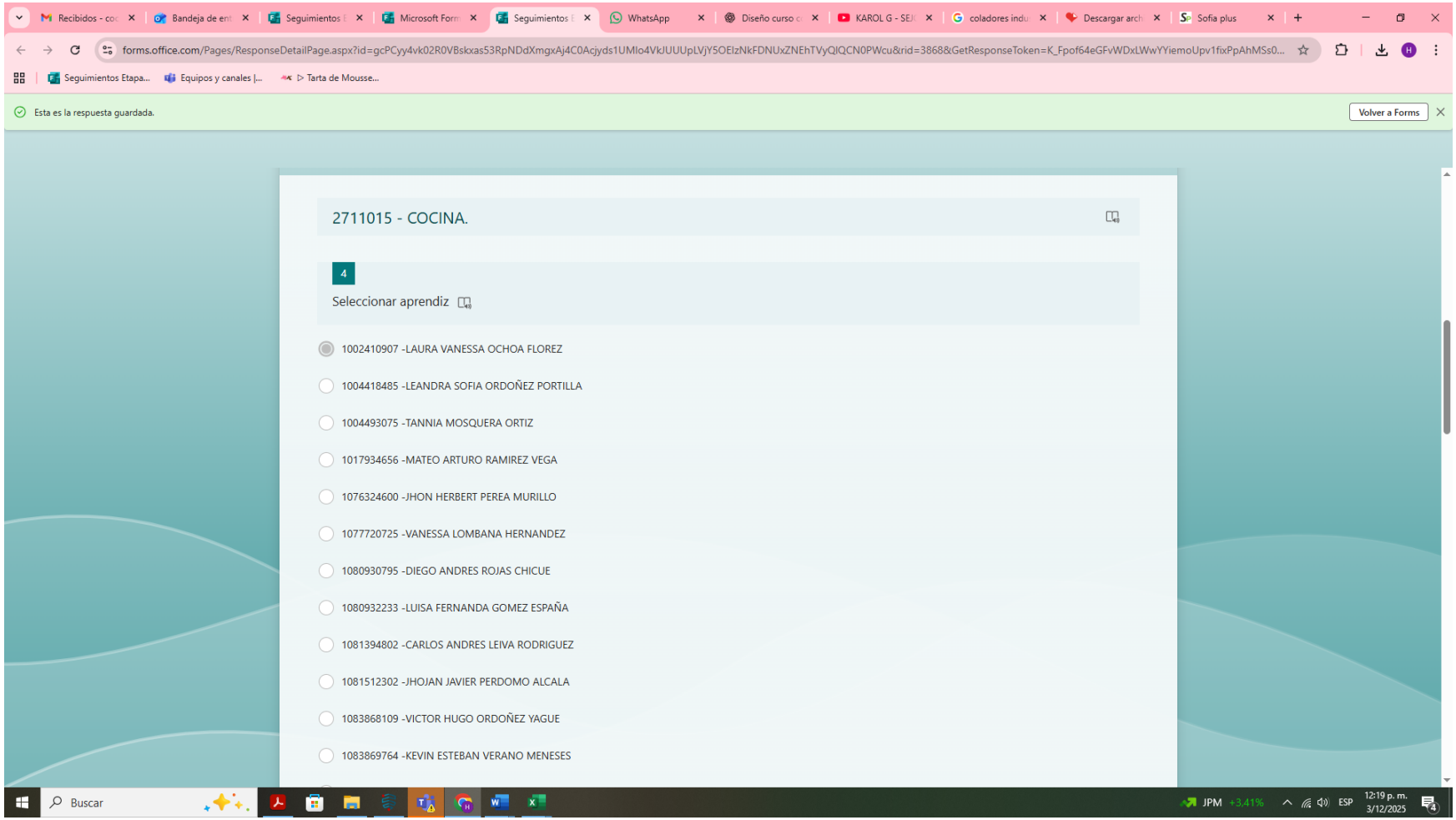
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha de Elaboración** | **21 de mayo 2025** | | |
| **Denominación del Programa de Formación** | **TECNICO EN COCINA** | | |
| **Modalidad de Formación** | **PRESENCIAL** | | |
| **Código y versión del Programa de Formación** | **635503 version 103** | | |
| **Nombre del Proyecto Formativo ( Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)** | **APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS** | | |
| **Código del Proyecto ( Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)** | **3258831** | | |
| **Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica** | Carlos Mario López Anaya | Regional Huila - CGDSS | |
| | Diego Alejandro Gaviria | Regional Huila - CGDSS | |
| | Heyi Fernanda Vargas Ramos | Regional Huila - CGDSS | |
| | Heyi Fernanda Vargas Ramos | Regional Huila - CGDSS | |

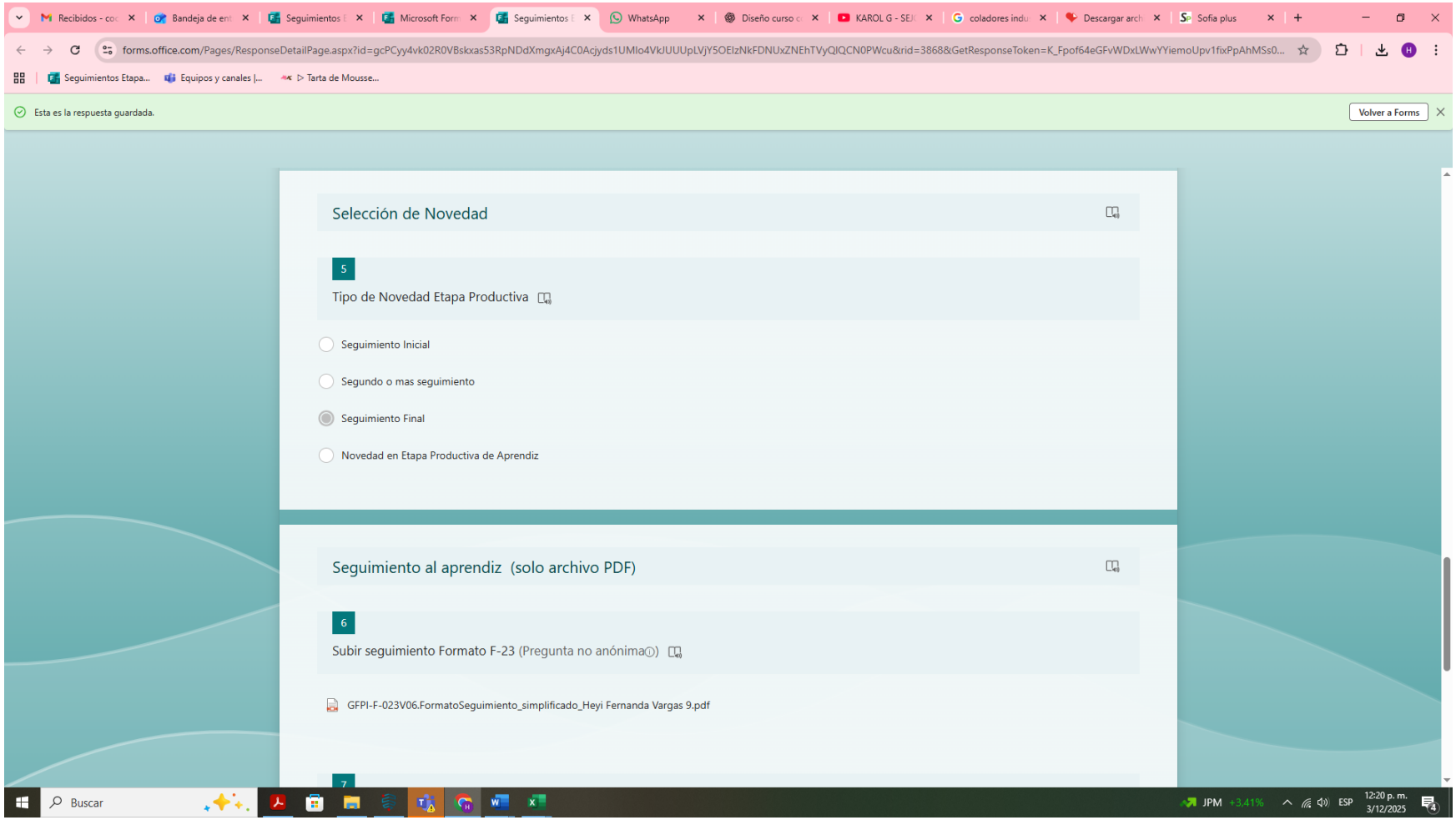
| FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada) | ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO ( si el programa es titulada) | COMPETENCIA | RESULTADOS DE APRENDIZAJE | SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS | SABERES DE PROCESO | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR | DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS) | | DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE | ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS | AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | HORAS TRABAJO DIRECTO | HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE | | | AMBIENTE | MATERIALES DE FORMACIÓN | INSTRUCTORES RESPONSABLES | |
| | | **543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN** | **240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.** | **Misión, visión, historia institucional, objetivos de la formación profesional, Principios éticos, valores**<br>**Éticos y procederes éticos.**<br>**Elementos de la imagen institucional:** | **Identificar el desarrollo histórico del SENA.**<br>**Identificar la identidad corporativa del SENA.**<br>**Describir los elementos que conforman la imagen corporativa del SENA.**<br>**Identificar la estructura organizacional de la** | **Reconoce la identidad institucional y los procedimientos administrativos y formativos.**<br>**Identifica los componentes y estructura de la formación profesional integral según el programa de formación y su perfil como** | Reconocer los componentes de la formación profesional integral de acuerdo con requerimientos del programa y políticas instituciones | 40 | 8 | Acta de cierre de inducción | Proyecto Formativo<br>Estudio de casos<br>Mesas redondas<br>Analisis y solución de problemas<br>Exposiciones | GASTRONOMIA | Computador, TV, Vid | HEYI VARGAS - DIEGO GAVIRIA - CARLOS MARIO LOPEZ | 19-23 MAYO DE 2025 |
| | | **230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.** | **532746 - 4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA** | DESTREZA MOTORA.<br>CONCEPTUALIZACIÓN Y CONDICIONANTES DE LA PSICOMOTRICIDAD.<br>DEFINICIÓN DE MOTRICIDAD Y SU CLASIFICACIÓN, BENEFICIOS. | IDENTIFICA LAS TECNICAS DE COORDINACIÓN MOTRIZ RELACIONADAS CON SU PERFIL OCUPACIONAL.<br>SELECCIONA TÉCNICAS QUE LE PERMITEN POTENCIAR SU CAPACIDAD DE REACCIÓN MENTAL Y MEJORAR SUS DESTREZAS | IDENTIFICA LAS TECNICAS DE COORDINACIÓN MOTRIZ RELACIONADAS CON SU PERFIL OCUPACIONAL.<br>SELECCIONA TÉCNICAS QUE LE PERMITEN POTENCIAR SU CAPACIDAD DE REACCIÓN MENTAL Y MEJORAR SUS DESTREZAS | RECONOCER LAS HABILIDADES PSIMOTRICES, QUE PERMITEN EL DESARROLLO FÍSICO Y MENTAL DURANTE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS JUNTO CON ELLO VERIFICAR EL ESTADO DE SALUD | 12 | | Producto.:<br>Evidencia: Taller teórico practico.<br>conocimiento:<br>Evidencia: Exposición Grupal.<br>Desempeño:<br>Evidencia:Hoja de valoración | LAS ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR EN EL PROCESO FORMATIVO SE PRESENTAN A CONTINUACIÓN: TALLERES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS | Ambiente convencional, complejo deportivo gimnasio. | Balones de fútbol, baloncesto, voleibol, microfútbol, raquetas detenis de mesa, cuerdas para saltar, colchonetas, cronómetros, cinta métrica, balones medicinales, máquinas de gimnasio para trabajo trensuperior e inferior, mancuernas, aros, conos, platos, tallimetro, báscula, cajón de Wells,plicómetro o adipometro, bozu, balones de pilates, theraband. | ANA SILVIA MUÑOZ LIC. EN EDUCACIÓN FISÍCA RECREACIÓN Y DEPORTE | 19 DE MAYO 2025 |
| | | | **532747 - 2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.** | CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE. CONCEPTOS DE HIGIENE Y SU APLICABILIDAD<br>CONCEPTOS DE NUTRICIÓN, BASES FUNDAMENTALES Y PLANES NUTRICIONALES | DE VIDA SALUDABLE, HIGIENE Y NUTRICIÓN EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.<br>ADMINISTRA UN PLAN DE HIGIENE CORPORAL DENTRO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO. | INTERPRETA LOS FUNDAMENTOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE, HIGIENE Y NUTRICIÓN EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.<br>ADMINISTRA UN PLAN DE HIGIENE CORPORAL DENTRO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO. | ADQUIRIR EL CONOCIMIENTO NECESARIO SOBRE LOS HÀBITOS ALIMENTARIOS E HIGIENE CORPORAL PARA SER APLICADOS EN EL MUNDO LABORAL Y PERSONAL | 12 | | Técnica: exposición<br>Instrumento: Lista de chequeo<br>Técnica: Observación directa<br>Instrumento: Lista de chequeo desempeño.<br>Técnica: taller teórico practico | LAS ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR EN EL PROCESO FORMATIVO SE PRESENTAN A CONTINUACIÓN: TALLERES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS | | | ANA SILVIA MUÑOZ LIC. EN EDUCACIÓN FISÍCA RECREACIÓN Y DEPORTE | 20 DE MAYO 2025 |
| | | | **532748 - 1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICESEN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL** | DEFINICIÓN, CLASES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TEST FÍSICO ATLÉTICOS.<br>DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL ACONDICIONAMIENTO FÍSICO APLICACIÓN DE SERIES, REPETICIONES Y CARGAS DE TRABAJO | EJECUTA RUTINAS DE EJERCICIO FISICO SEGUN LAS NECESIDADES DE LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.<br>ESTABLECE PAUSAS DE ACUERDO CON CARGAS DE TRABAJO Y TIEMPOS DE | EJECUTA RUTINAS DE EJERCICIO FISICO SEGUN LAS NECESIDADES DE LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.<br>ESTABLECE PAUSAS DE ACUERDO CON CARGAS DE TRABAJO Y TIEMPOS DE ACTIVIDAD FÍSICA PARA UNA RECUPERACIÓN | DISEÑAR Y EJECUTAR UN PLAN DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO PARA MEJORAR EL DESEMPEÑO LABORAL REQUERIDO COMO ACTIVIDAD DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, A | 12 | | Producto.:<br>Evidencia: Taller teórico practico.<br>conocimiento: Evidencia: Exposición Grupal. | LAS ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR EN EL PROCESO FORMATIVO SE PRESENTAN A CONTINUACIÓN: TALLERES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS | | | ANA SILVIA MUÑOZ LIC. EN EDUCACIÓN FISÍCA RECREACIÓN Y DEPORTE | 21 DE MAYO 2025 |
| | | | **532749 - 3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS** | APLICABILIDAD DE LA ERGONOMÍA Y LA ACTIVIDAD FÍSICA.<br>POSTURAS, CLASIFICACIÓN, MANEJO DE CARGAS Y PLANES POSTURALES.<br>REHABILITACIÓN Y PLAN DE TRABAJO.<br>PAUSAS ACTIVAS, CONCEPTOS Y PRÁCTICAS | APLICA CONCEPTOS BASICOS DE ERGONOMIA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.<br>DISCRIMINA EJERCICIOS ESPECÍFICOS PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ERGONÓMICOS SEGÚN SU | APLICA CONCEPTOS BASICOS DE ERGONOMIA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.<br>DISCRIMINA EJERCICIOS ESPECÍFICOS PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ERGONÓMICOS SEGÚN SU ENTORNO LABORAL. | APLICA CONCEPTOS BÁSICOS DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA, ESTRUCTURANDO UN PLAN DE EJERCICIOS | 12 | | Técnica: Cuestionario de preguntas.<br>Instrumento: Cuestionario<br>Técnica: Explicación Magistral - Observación directa<br>Instrumento: Lista de chequeo de | LAS ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR EN EL PROCESO FORMATIVO SE PRESENTAN A CONTINUACIÓN: TALLERES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS | | | ANA SILVIA MUÑOZ LIC. EN EDUCACIÓN FISÍCA RECREACIÓN Y DEPORTE | 22 DE MAYO 2025 |

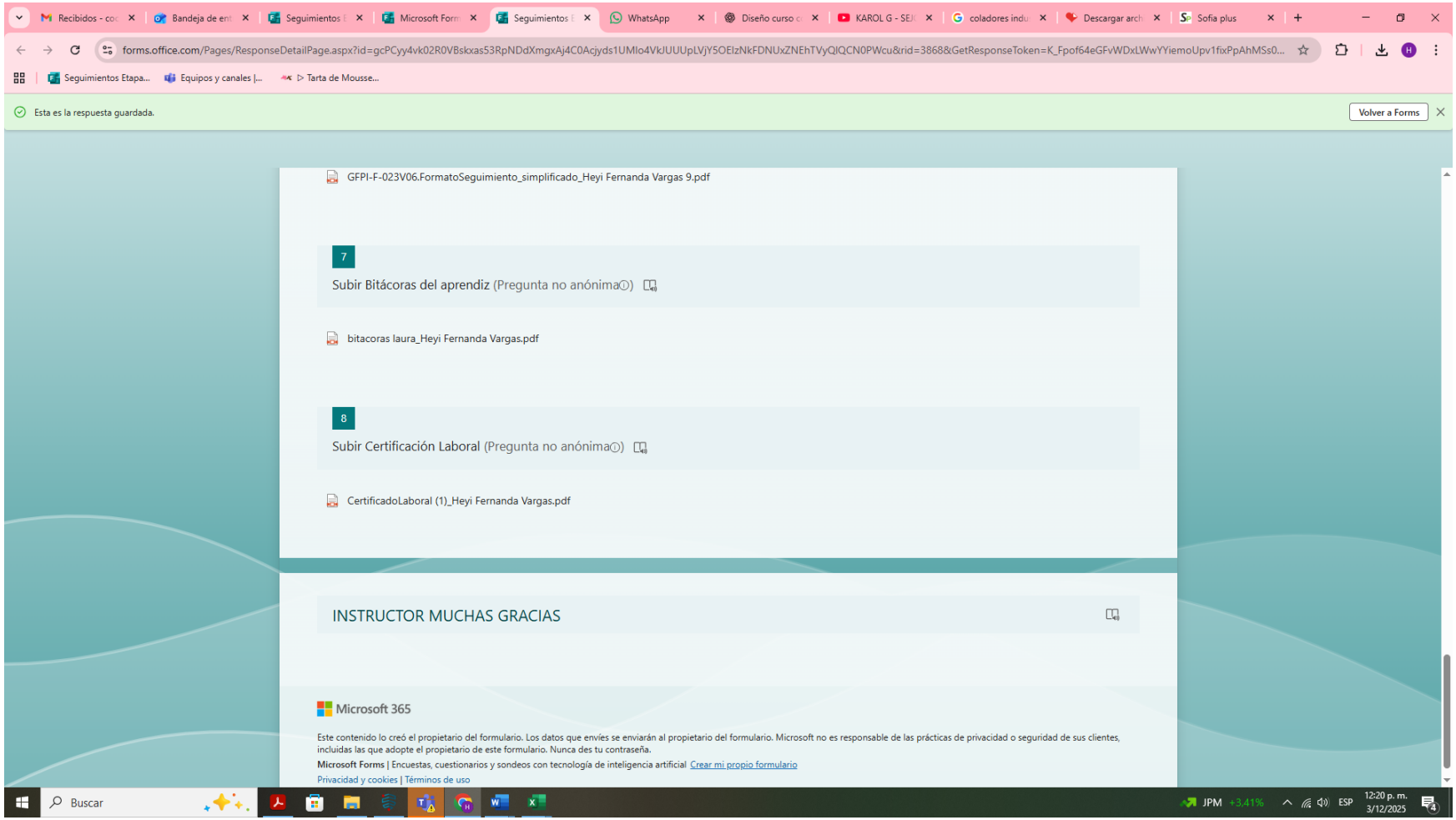
| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS Y PLANEACION | "RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA." | **220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.** | **532757 - 2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.** | Atomos: estructura del atomo, numero atómico, masa atómica.<br>Compuestos: concepto, molécula, iones, enlaces químicos, formulas químicas.<br>Tabla periódica: concepto, estructura (periodos, grupos, familias, elemento | Clasificar los fenómenos identificados en su contexto según su naturaleza.<br>Interpretar los fenómenos teniendo en cuenta los principios químicos de su contexto productivo y social.<br>Realizar cálculos de conversiones y | Argumenta los diferentes fenómenos y principios químicos de acuerdo a las situaciones que se presentan en su entorno social y productivo.<br>Apropia conceptos y principios químicos según el contexto productivo y social. | Aplicar los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social | 16 | 0 | Evidencia de Producto:<br>Actividad 1. Ensayo<br><br>Evidencias de Conocimiento:<br>Actividad 2: Taller sistema internacional de unidades.<br><br>Evidencias de Desempeño y Producto:<br>Actividad 3. Clase Practica de laboratorio sobre reconocimiento material volumetrico<br><br>Evidencias de Conocimiento:<br>Actividad 4. Taller clasificación de la materia | Mesa redonda<br>Resolucion de ejercicios y problemas<br>Practica de laboratorio<br>Exposición | Y20 | Tablero<br>Marcadores<br>Tv<br>cable HDMI<br>PC<br>Acceso a internet | ANA MILENA CAMACHO TÁMARA | | |
| | | | **532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL** | Ciencia: concepto, características, clasificación. Teoría, ley, principio y fenómeno: concepto Química: concepto, clasificación. Materia: concepto, naturaleza, clasificación (elemento, compuesto, sustancia, mezcla, disolución), estado de la materia (sólido, | Identificar los fenómenos químicos de su contexto productivo y social.<br>Conceptualizar los principios que fundamentan los fenómenos químicos de su contexto productivo y social. | Identifica las transformaciones químicas presentes en su contexto social y productivo, según su naturaleza.<br>Interpreta principios y leyes de la química según situaciones concretas de su entorno. | | 16 | 0 | | | | | | | |
| | | | **532760 - 3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.** | Mezcla: concepto, tipos y separación, disoluciones, unidades de concentración. Nomenclatura de compuestos inorgánicos: ácidos, bases, sales, iones. Reacciones químicas y ecuaciones químicas: concepto, tipos y balanceo. | Identificar reacciones químicas presentes en su contexto productivo<br>Usar los principios de la química aplicados a situaciones reales del entorno productivo y social. | Reconoce las variables que influyen en los diferentes fenómenos químicos de acuerdo con principios, leyes y teorías.<br>Efectúa cálculos estequiométricos de acuerdo con principios y fundamentos químicos. | | 16 | 0 | | | | | | | |
| | | **240201526 - Enrique Low Murtra- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.** | **532782 - 2.ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.** | _Hombre: concepto, sujeto moral, sujeto ético.<br>_Naturaleza humana: Concepto.<br>_ Autoestima, autonomía, autocontrol, autocuidado.<br>_Libertad: Concepto. | _Reconocer la autonomía personal.<br>_Practicar con hechos el respeto conmigo mismo y con los demás.<br>_Fijar el proyecto de vida.<br>_Usar la ciencia y la tecnología para | _Reconoce su valor y el valor del otro de acuerdo a los principios de dignidad y construcción cultural y autonomía.<br>__Cambia actitudes frente a su comportamiento con base en la dignidad, | **14** | | | Evidencia de Producto:<br>Actividad 1. Historieta Personal<br><br>Evidencias de Conocimiento:<br>Actividad 2: Taller sistema internacional de unidades.<br><br>Evidencias de Desempeño y Producto:<br>Actividad 3. Informe de Laboratorio<br><br>Evidencias de Conocimiento:<br>Actividad 4. Taller clasificación de la materia | Historieta<br><br>Preguntas<br><br>Practica de Laboratorio<br><br>Preguntas | | Computador portatil, Tv, cable HDMI, acceso a internet, Tablero, Marcadores, borrador, material de vidrio, material de soporte, equipos de laboratorio, | | | |
| | | | **532783 - 3.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA** | _Ley Natural: Concepto.<br>_Trabajo: Concepto, sistema de relaciones.<br>_Relaciones sociales: Concepto, clases.<br>_Comunicación Asertiva: | _Establecer relaciones interpersonales a partir de una comunicación asertiva.<br>_Establecer comunicación constructiva.<br>_Aplicar la capacidad de escucha<br>_Respetar la opinión del otro<br>_Considerar las ideas del otro. | _Construye relaciones interpersonales a partir del enfoque diferencial y la promoción<br>de una cultura de paz.<br>_Evidencia respeto por el bien común, la | **12** | | | | | | | | | |
| | | | **532784 - 1.PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ** | _Ley Positiva: Concepto, aplicaciones.<br>_Responsabilidad Social: Concepto, estrategias para generar una cultura de responsabilidad social.<br>_Trabajo en Equipo: contextualización, | _Desarrollar el sentido de pertenencia.<br>_Incentivar el aprovechamiento de los recursos naturales.<br>_Preservar los recursos naturales.<br>__Desarrollar proyectos sociales.<br>_Proponer temas para proyectos sociales | _Define su proyecto de vida de acuerdo a los criterios de Dignidad, de Respeto, Creencias, Ecología y Cultura. | **10** | | | | | | | | | |
| | | | **532785 - 4.CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS.** | _Diálogo: Concepto<br>_Concertación: Concepto<br>_ Justicia: Concepto, clases<br>_Equidad: Concepto, aplicaciones<br>_ Gobierno: Concepto, Formas<br>_Sociedad: Concepto | _Reclamar derechos de dignidad.<br>_Identificar los hechos de violencia en mi historia de vida.<br>_Mantener el valor de mi dignidad<br>_Mantener el valor de la dignidad del otro.<br>_Establecer procesos de comunicación | _Reconoce hitos históricos de violencia y paz como aporte a la construcción de una cultura de paz.<br>_Modifica actitudes comportamentales a partir de la resolución pacífica de conflictos | 12 | | | | | | | | | |
| | | **240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.** | RAP 1.Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística. | Comunicación: Concepto, tipos, usos, medios, canales, técnicas, procesos características, escenarios, componentes, funciones, barreras, niveles.<br>• Expresión corporal: Concepto, características, gestos, posturas, emociones, sentimientos<br>• Actos de habla: Concepto, percepción, observación, escucha activa, comunicación verbal y no verbal.<br>• Comprensión de Textos: Concepto, técnicas, procesos, niveles, características, interpretación, elementos.<br>• Redacción de Textos: Tipos, usos, clases, partes, forma, contenido, intencionalidad, técnicas, métodos, cohesión, coherencia, normas básicas de sintaxis, ortografía, puntuación, principios y cualidades.<br>• Carácter convencional y función social de los signos: Concepto, tipos, relaciones, usos, carácter, interpretación, características, contexto.<br>• Procesos de pensamiento: Concepto | Reconocer la importancia, naturaleza y características de la comunicación humana.<br>• Mantener la atención y escucha en los procesos de comunicación.<br>• Interpretar mensajes y reconstruir el discurso con sus propias palabras manteniendo<br>el sentido.<br>• Aplicar técnicas para la comunicación oral, escrita, verbal y no verbal<br>• Interpretar señales, signos, símbolos e íconos propios de su actividad laboral.<br>• Usar el léxico con precisión y propiedad en los procesos de comunicación<br>• Organizar la información.<br>• Utilizar la información según el propósito establecido.<br>• Apropiar un método para leer comprensiva e interpretativamente.<br>• Establecer acuerdos a partir de la diversidad de conceptos y opiniones.<br>• Codificar y decodificar mensajes.<br>• Utiliza la información según el propósito | Reconoce la importancia, naturaleza y características de la comunicación humana, según el contexto en el que se desarrolla.<br>• Escucha con atención y concentración, asiente y pregunta al hablante---oyente para retroalimentar el proceso.<br>• Establece acuerdos a partir de la diversidad de conceptos y opiniones.<br>• Interpreta mensajes y reconstruye el discurso con sus propias palabras manteniendo<br>el sentido.<br>• Interpreta señales, signos, símbolos e íconos propios de su actividad laboral.<br>• Codifica y decodifica mensajes utilizando procesos comunicativos orales y escritos.<br>• Utiliza íconos, símbolos, señales, planos, esquemas y flujogramas según requerimiento.<br>• Gráfica la información con contenidos semánticos.<br>• Utiliza la información según el propósito | Conocer el arte de la comunicación verbal y no verbal requeridos en el mundo laboral, así como el buen manejo de las normas técnicas entre ellas APA y GTC 185, aplicando conceptos básicos de la lengua castellana. | 8 | 4 | **Evidencias de Conocimiento** : Resolver cuestionario de Comuniación Verbal y no Verbal<br><br>**Evidencias de Desempeño**: Desarrollar y exponer estudio de casos área comercial del sector Cocina.<br><br>**Evidencias de Producto:** Elaborar propuesta comercial referente a productos Cocina aplicando normas GTC 185 para documentos empresariales | Dictado, cuestionario, estudio de casos, propuesta comercial, exposiciones, simulacro, reflexiónes argumentativas, socializaciones. | Y - 26 | Regla, lápiz, borrador, hojas blancas blog, lapicero, computador, celular, led. micrófono, atril. | Instructor Norma Constanza Pérez Benavides. Comunicadora Social Periodista | **Fecha de inicio:** 24 de mayo del 2025<br>**Fecha fin:** 19 de agosto del 2025 | |
| | | | RAP 2. Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación | | | | | 8 | 4 | | | | | | | |
| | | | RAP 3. Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad. | | | | | 8 | 4 | | | | | | | |
| | | | RAP 4. Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto. | | | | | 8 | 4 | | | | | | | |
| | | **240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS** | **534282 - 03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA** | Gramática: Pronombres personales, presente simple de be (am, is, are) y estructuración sintáctica (sujeto / verbo / complemento), interrogación (yes/no wh estructura),<br>Vocabulario: | Saludar en situaciones formales o informales, en diferentes momentos del día.<br>Intercambiar números de teléfono y direcciones de correo electrónico.<br>Utilizar fórmulas de cortesía apropiadas en | • Comprende vocabulario y expresiones en inglés en contextos personales acorde con<br>nivel principiante.<br>• Comprende información básica en textos en inglés acorde con nivel principiante. | Reconocer la importancia del dominio del idioma Inglés dentro de un contexto cotidiano y culinario a traves la elaboración y presentación de un CV en inglés | 20 | 10 | Evidencia de conocimiento:<br>Prueba de conocimiento inglés básico.<br><br>Evidencia de desempeño:<br>Presentación Dirección Ubicación | Método de preguntas y respuestas en inglés.<br>LLuvia de ideas.<br>Trabajo colaborativo.<br>Estategias de comprensión de lecturas en inglés. | Ambiente de formación en Yamboró | TV, video beam, doc PDF, marcadores, tablero, conexión a internet, computadoras | Instructor de bilinguismo Jhony Mesa Aley | | |
| | | | **534284 - 01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA** | Gramática: There is, there are, adverbios de cantidad (many, much, a lot of)adjetivos posesivos, artículos demostrativos (como pronombres y adjetivos), sustantivos plurales, | Familiarse con distintos aspectos de la lengua hablada, como los fonemas, el acento y los patrones básicos de la entonación.<br>Emplear la estructura básica de una frase en inglés (sujeto-verbo-complemento) | Comprende información básica en textos en inglés acorde con nivel principiante.<br>• Identifica información básica de objetos y sus características.<br>Expresa el quehacer diario personal y laboral utilizando vocabulario y gramática acorde con nivel principiante. | Elaborar inventarios en inglés haciendo uso de estructuras gramaticales básicas del idioma extranjero en el contexto culinario | 20 | 10 | Evidencia de producto:<br>Inventario de Gastronomia en inglés.<br><br>Evidencia de desempeño:<br>Presentación del informe de | Método de preguntas y respuestas en inglés.<br>LLuvia de ideas.<br>Trabajo colaborativo.<br>Estategias de comprensión de lecturas en inglés. | Ambiente de formación en Yamboró | TV, video beam, doc PDF, marcadores, tablero, conexión a internet, computadoras | Instructor de bilinguismo Jhony Mesa Aley | | |
| | | | **534287 - 02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.** | gramática: Adjetivos después del verbo be, y antes de los sustantivos, Presente simple (verbos más usados) y estructuración sintáctica (sujeto / verbo / complemento), Adverbios de frecuencia, | Pedir prestado algo a alguien de manera formal e informal.<br>Solicitar ayuda de manera formal e informal. ofrecer ayuda a alguien a través del uso de fórmulas de cortesía.<br>Responder a preguntas de ayuda | Comprende recomendaciones sobre conductas seguras en el lugar de trabajo, utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.<br>• Expresa gustos, preferencias y actividades en el tiempo libre utilizando | Elaborar y presentar una receta simple en inglés haciendo uso del vocabulario tecnico y estrucutras gramaticales en un contexto laboral | 20 | 10 | | Método de preguntas y respuestas en inglés.<br>LLuvia de ideas.<br>Trabajo colaborativo.<br>Estategias de comprensión de lecturas en inglés. | Ambiente de formación en Yamboró | TV, video beam, doc PDF, marcadores, tablero, conexión a internet, computadoras | Instructor de bilinguismo Jhony Mesa Aley | | |
| | | **240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.** | **543605 - 4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS** | Números Racionales: Concepto, representaciones y propiedades Operaciones aritméticas: Concepto, procesos, Orden de las operaciones y propiedades<br>Proporcionalidad Directa: Concepto y Regla de tres simple Directa<br>Geometría: Conceptos básicos, elementos: Punto, Segmento, Recta, ángulo y figuras<br>Unidades de medida: Concepto, equivalencias y sistema de medidas Ecuaciones de primer grado: Conceptos y métodos de solución<br>Variables estadísticas: Concepto y tipos de variables<br>Gráficos estadísticos: Diagramas de Barras y Circular<br>Conversión de Unidades: Concepto y métodos | Reconocer información cuantitativa<br>Establecer relaciones entre variables<br>Identificar equivalencias entre sistemas de medidas<br>Definir elementos de figuras geométricas<br>Realizar ecuaciones de primer grado<br>Interpretar un conjunto de datos Plantear proporciones<br><br>Plantear ecuaciones de primer grado<br>Representar figuras geométricas Representar un conjunto de datos Realizar operaciones y procedimientos matemáticos entre cantidades racionales<br>Solucionar Reglas de Tres Simple Directa<br>Calcular perímetros, áreas y volúmenes | Define el problema a resolver de acuerdo con las necesidades de su entorno<br>Define procedimientos matemáticos según la situación problemática Plantea ecuaciones de primer grado de acuerdo con los ejercicios planteados<br>Plantea reglas de tres de acuerdo a la relación entre las variables Presenta solución a problemas mediante figuras geométricas<br>Resuelve ecuaciones de acuerdo con principios matemáticos<br>Calcula perímetros, áreas y volúmenes de acuerdo con los elementos de la figura geométrica Realiza conversiones según las equivalencias entre sistemas de medida | | 48 | | | | | | | |
| | | | **543606 - 2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL** | | | | | | | | | | | | | |
| | | | **543607 - 1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.** | | | | | | | | | | | | | |

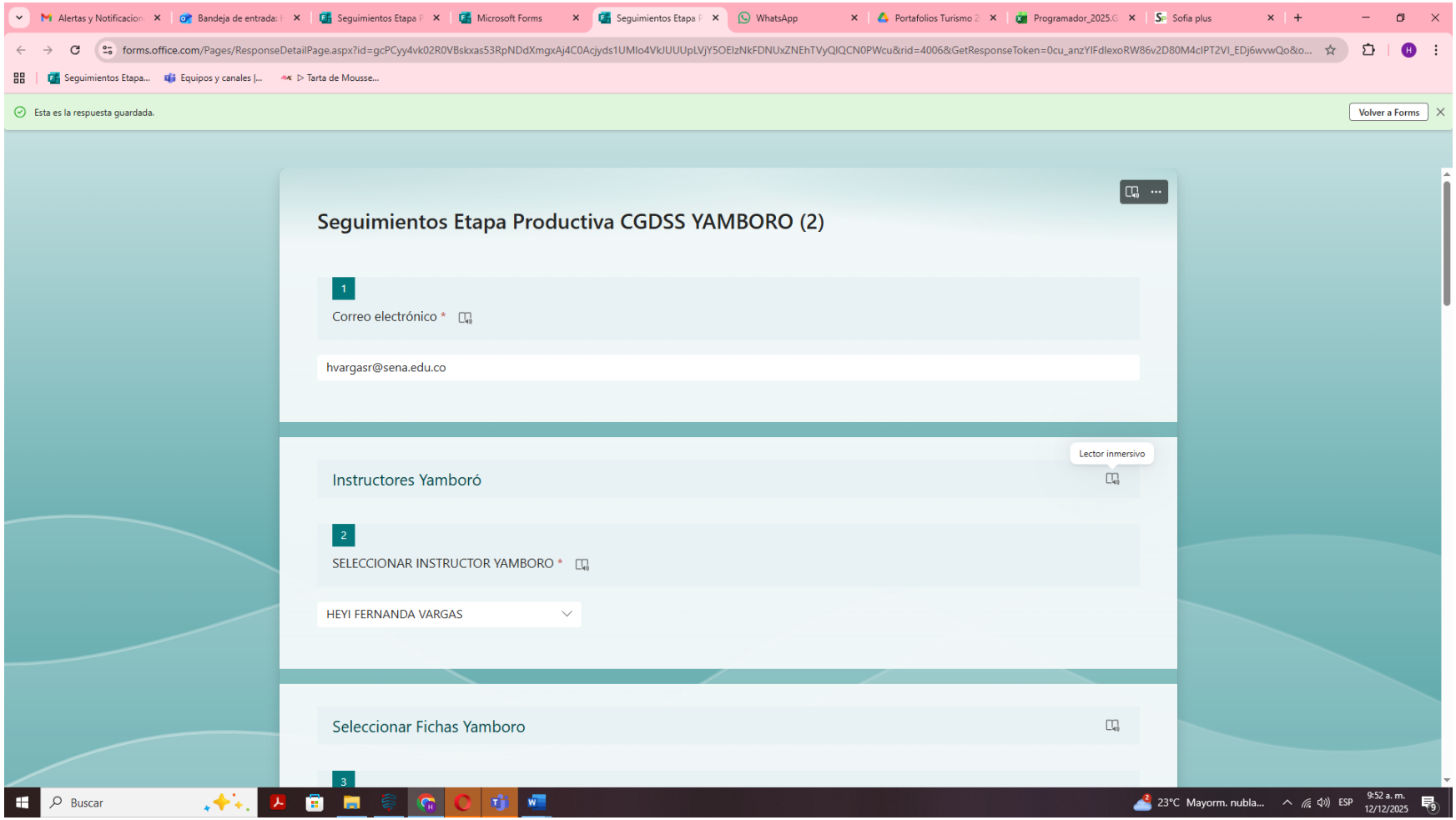
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **543608 - 3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS** | Perímetro: Concepto y cálculos<br>Áreas: Concepto y cálculos<br>Volumen: Concepto y cálculos Calculadora: Concepto, Componentes y Funciones | Realizar conversión de unidades de medida<br>Resolver ecuaciones de primer grado<br>Comprobar los procedimientos matemáticos<br>Verificar la solución de una ecuación | Representa un conjunto de datos de acuerdo con la variable estadística Realiza procedimientos matemáticos mediante el uso de calculadora | | | | | | | | | | |
| | | **290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.** | **543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.** | **Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento - POAS: definición, alcance y normatividad. Agentes para lavado y desinfección: clasificación, concentraciones, procedimientos de dosificación y manejo.** | **Manejar programa de limpieza y desinfección en áreas, equipos y utensilios para la preparación de alimentos.**<br>**Aplicar técnicas de limpieza y desinfección en áreas de producción y servicio.**<br>**Limpiar áreas, equipos y utensilios para la** | **Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.**<br>**Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos** | Identificación de normativas sanitarias vigentes relacionadas con la limpieza y desinfección en la industria alimentaria. | 44 | 4 | Evidencia de conocimiento: Cuestionario sobre normativas, productos y protocolos de limpieza y desinfección.<br><br>Evidencia de desempeño: | Aprendizaje basado en problemas (ABP): Resolver un caso donde se debe diseñar o mejorar un programa de limpieza. | Taller de procesamiento de alimentos.<br><br>Sala de | Normativas actualizadas (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997, entre otras) | HEYI VARGAS | |
| | | | **543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).** | **Agentes patógenos: concepto, clases, características, medios y factores de incubación.**<br>**Enfermedades infectocontagiosas: concepto, fundamentos generales.**<br>**Enfermedades transmitidas por alimentos:** | **Analizar riesgos y fuentes de contaminación.**<br>**Clasificar riesgos de contaminación.**<br>**Establecer factores de riesgo de contaminación.**<br>**Listar posibles síntomas de enfermedades trasmitidas por alimentos** | **Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan.**<br>**Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores, fuentes y puntos críticos de control** | | 21 | 3 | | | | | HEYI VARGAS | |
| | | **260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE** | **544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.** | 1- Alimento: concepto, tipos, clases, vida útil, composición físico química (pH, aw,<br>2- Materia prima: concepto, tipos, clases emporada de cosecha, propiedades sensoriales, condiciones de almacenamiento, grupos de inventario. | 1- Describir las características físico químicas y organolépticas de las materias primas.<br>2- Identificar estándares de calidad de las materias primas.<br>3- Identificar grupos de inventario de la materia primaModelo de Mejora | 1- Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas?químicas y grupos de inventario.<br>2- Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra. | 1- Exposiciones y ponencias sobre alimentos, tipología y caracetrización.<br>2- Técnicas y saberes en el Reconocimiento de materias primas, utilización. | 78 | 18 | 1- Evidencia de Conocimiento: cuestionario sobre materias primas y caracterización.<br>2- Evidencia de Producto: Álbum de especias<br>3- Evidencia de Desempeño: | cuestionario, taller de producción documental, juego de roles, simulación de caso, mesa redonda, debate. | Aula de clase | Computador, TV, Video Beam, tablero, marcadores, resmas de papel, servidores, Wifi, esferos, regla, | instructor técnico de Cocina | |
| | | **290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE** | **532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO** | **Plan de saneamiento: concepto, componentes programas.**<br>**Plagas: concepto, tipos, clasificación, programa de control.**<br>**Residuos: características, impacto, tipos, técnicas de clasificación y disposición** | **Conocer plan de saneamiento.**<br>**Conocer programa de control de plagas.**<br>**Emplear programa de manejo de residuos.**<br>**Clasificar residuos.**<br>**Cumplir la normatividad de manipulación de alimentos** | **Dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad.**<br>**Desarrolla actividades del programa de control de plagas aplicando medidas de prevención en el proceso de trasformación.**<br>**Asume las prácticas higiénicas y medidas de** | | 21 | 3 | | | | | HEYI VARGAS | |
| | **220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.** | **532742 - 4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL** | 1. CONTEXTUALIZACIÓN EN MEDIO AMBIENTE: CONCEPTO, COMPONENTES AMBIENTALES, AIRE, AGUA, SUELO, FLORA Y FAUNA, CARACTERÍSTICAS Y DEFINICIONES.<br>2. RESIDUOS, VERTIMIENTOS, EMISIONES, VIBRACIONES, OLORES Y TEMPERATURA: | 1. INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST PROPIOS DE SU ÁMBITO LABORAL.<br>2. DEDUCIR DE LOS PLANES Y PROGRAMAS AMBIENTALES Y DE SST LOS | 1. CONTEXTUALIZA EL ENTORNO AMBIENTAL Y DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.<br>2. ANALIZA LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL, PELIGROS Y RIESGOS DE LAS PERSONAS EN SU DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN MARCO | Realiza informes y reportes de condiciones de trabajo ante las instancias respectivas. | 20 | | | | | | | |
| | | | **532743 - 3. VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.** | 1. CONTEXTUALIZACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: SEGURIDAD, SALUD, ENFERMEDAD COMÚN, ENFERMEDAD LABORAL ACCIDENTE DE TRABAJO, LUGAR DE TRABAJO.<br>2. MANEJO AMBIENTAL: PREVENCIÓN, | 2- EJERCER LOS CONTROLES PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL, LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES.<br>3- EJECUTAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST | 1. APLICA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL PARA EL MANEJO AMBIENTAL Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES LABORALES Y ACCIDENTES DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. | 1- observar video de sensivilizacion ambiental<br>2-describe aspectos generales de problematicas ambientales:cambio climatico contaminacion del | 10 | | | | | | | |
| | | | **532744 - 2. EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN** | 1. CONTROL DE RIESGOS DE SST: FUENTE, MEDIO E INDIVIDUO.<br>2, PLANES DE EMERGENCIA: CONCEPTO, ALCANCE, ROLES DE LAS BRIGADAS DE EMERGENCIA.<br>3. MECANISMOS DE CONTROL EN LA | 1. ANALIZAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST DESDE SU ÁMBITO SOCIAL Y PRODUCTIVO.<br>2. COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL Y DE SST EN SU CONTEXTO LABORAL Y SOCIAL | 4. APLICA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST SEGÚN POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN Y EL CONTEXTO DE SU DESEMPEÑO LABORAL. | Aplicar correcciones y medidas preventivas en el ambiente de trabajo. | 10 | | | | | | | |
| | | | **532745 - 1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA** | 1. ACTOS Y CONDICIONES INSEGURAS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y REPORTE.<br>2. PERMISOS DE TRABAJO EN EL CONTEXTO AMBIENTAL Y DE SST: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.<br>3.INCIDENTES AMBIENTALES: CONCEPTO, | 1. IDENTIFICAR LAS FORMAS DE REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES QUE AFECTAN EL DESEMPEÑO AMBIENTAL Y DE LA SST.<br>2. OBTENER LOS DATOS DE LAS CONDICIONES QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE O LA SST.<br>3. ELABORAR EL REPORTE DE LAS | PREPARA LOS REPORTES DE ACTOS Y CONDICIONES QUE AFECTAN EL DESEMPEÑO AMBIENTAL Y DE LA SST SEGÚN OBJETIVO DEL INFORME Y LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN. | Conocer marco normativo nacional para el analisi de condiciones de trabajo. | 8 | | | | | | | |
| | | **260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico** | **532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.** | • Listar los componentes de la receta estándar.<br>• Diligenciar receta estándar.<br>• Manejar recetas estándar.<br>• Clasificar arroces.<br>• Aplicar técnicas para la preparación de arroces | • Receta estándar: concepto, componentes, procedimiento de diligenciamiento y elaboración.<br>• Arroz: tipos, origen, criterios de uso, técnicas para la preparación.<br>• Pastas: tipos, criterios de uso, métodos de | • Construye receta estándar con base en componentes y procedimiento técnico de diligenciamiento.<br>• Obtiene arroces aplicando receta estándar, técnica de preparación y normatividad sanitaria | Analizar el impacto de cocina en la historia humana en los aspecto culturales, políticos y sociales en las diferentes épocas y civilizaciones | 115 | 29 | Evidencias de Conocimiento: Formulación de preguntas Técnicas e Instrumentos de Evaluación CUESTIONARIO Evidencias de Desempeño: OBSERVACION | Cuestionario, juego de roles, exposición, historietas, debates, mesa redonda, talleres practicos, estudio de caso, demostración, | Taller de cocina mixto | Utensilios y equipos de cocina para la elaboración técnica de alimentos y materias primas. | instructor técnico de Cocina | |
| | | | **532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.** | • Enumerar los hechosque permitieron la evolución de la panadería<br>• Mencionar hechos que permitieron la evolución de la panadería.<br>• Reconocer los ingredientes base de la repostería y la panadería | • Ingredientes base de la repostería (harinas, gras as, huevos, glucosa, glicerina, crémor tártaro, leudantes saborizantes, colorantes): tipos, características técnicas, métodos de conservación.<br>• Ingredientes base de panadería (levadura | Reconocer y utilizar las características organolépticas y nutricionales de los ingredientes básicos de la panadería y repostería. | 38 | 10 | Evidencias de Conocimiento: Formulación de preguntas Técnicas e Instrumentos de Evaluación CUESTIONARIO Evidencias de Desempeño: OBSERVACION | Cuestionario, juego de roles, exposición, historietas, debates, mesa redonda, talleres practicos, estudio de caso, demostración, | Taller de cocina mixto | Utensilios y equipos de cocina para la elaboración técnica de alimentos y materias primas. | instructor técnico de Cocina | |
| | | **210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.** | **532774 - 01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en** | 1. Persona sociedad y Trabajo • Dignidad humana, democracia, el trabajo, Justicia y paz. • Desarrollo humano integral. • Diversidad cultural • Fenomenología del mundo del trabajo 2. Leyes fundamentales y mandatos | • Analizar la relación entre el trabajo y el desarrollo humano • Identificar la naturaleza de los derechos humanos y fundamentales del trabajo • Relacionar, en el marco de los | • Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la humanidad de acuerdo con los derechos humanos y fundamentales del trabajo. • Argumenta los momentos | | | | Evidencias de Conocimiento : Resolver cuestionario de Comuniación Verbal y no Verbal<br><br>Evidencias de Desempeño: Desarrollar y exponer estudio de casos área comercial del sector Cocina.<br><br>Evidencias de Producto: Elaborar propuesta comercial referente a productos Cocina aplicando normas GTC 185 para documentos empresariales | Dictado, cuestionario, estudio de casos, propuesta comercial, exposiciones, simulacro, reflexiónes argumentativas, socializaciones. | Y - 26 | Regla, lápiz, borrador, hojas blancas blog, lapicero, computador, celular, led. micrófono, atril. | | |
| | | | **532775 - 03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.** | legales • Política. Derechos humanos y Constitución Política de Colombia. • Principios y derechos de la OIT: Declaración de la O.I.T. • Derecho a la vida. • Derechos políticos y civiles. • Trabajo digno y decente: Definición, análisis del trabajo forzoso u obligatorio. 3. | marco de los derechos humano el desarrollo social, la autonomía y la dignidad • Desarrollar documentos relacionados con los derechos y las obligaciones políticas, prestacionales, | 48 | | | | | | | | |
| | | | **532776 - 04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.** | Derechos del trabajo y Ciudadanía laboral • Derechos del trabajo y su impacto en el desarrollo de la sociedad • Diálogo social • Persona sujeto de derechos y deberes en el contexto de los derechos humanos • Derechos | sociales, y de bienestar derivadas de las acciones laborales. • Argumentar el ejercicio de los derechos del trabajo como defensa de los mismos y expresión de la ciudadanía laboral. • Dimensionar el ejercicio del derecho a la huelga. | | | | | | | | | |
| | | | **532777 - 02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.** | individuales y colectivos del trabajo: Características y campos para el desarrollo del derecho individual y colectivo en el mundo del trabajo • Mecanismos de protección de los derechos del trabajo. • Trabajo Decente: Integración de políticas | • Integrar acciones de solidaridad para la defensa del ser humano, la naturaleza y los valores de la convivencia social y ciudadanía. | | | | | | | | | |
| **EJECUCIÓN** | **DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS** | **240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO** | **534283 - 05 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.** | **Gramática:** Conectores simples: and, or, but, Verbo Can (permiso, posibilidad, habilidad), Verbo Would (invitaciones)Verbo Should (recomendar un sitio o un lugar), Verbo Should (hacer una recomendación sencilla de seguridad | Disculparse a través del uso de expresiones y fórmulas de cortesía. Responder a disculpas presentadas a través del uso de expresiones y fórmulas de cortesía. | Emplea la estructura básica del inglés (sujeto + verbo + complemento) en la elaboración de textos cortos orales y escritos que contienen descripción u opinión | Vender y comprar productos en inglés teniendo en cuenta un contexto cotidiano y laboral. | 20 | 10 | | Método de preguntas y respuestas en inglés. LLuvia de ideas. Trabajo colaborativo. Estategias de comprensión de lecturas en inglés. | Ambiente de formación en Yamboró | TV, video beam, doc PDF, marcadores, tablero, conexión a internet, computadores | Instructor de bilinguismo Jhony Mesa Aley | |
| | | | **534285 - 06 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE** | **Gramática:** Verbos que implican el infinitivo: have to, need to, (would) like to, want to, Sujeto + contracciones auxiliares (I'd), Auxiliares + sin contracciones (I would), Posesivos con 's', Pronombres sujeto y objeto | Intercambiar información relacionada con la rutina laboral y de los puestos de trabajo. decir la hora. brindar información acerca de la ubicación de ciertos lugares en un país, ciudad, pueblo o espacios como un edificio. preguntar por artículos | Emplea la estructura básica del inglés (sujeto + verbo + complemento) en la elaboración de textos cortos orales y escritos en pasado simple que contienen información personal de su historia de vida y de otros | Atender a clientes en un restaurante en inglés | 20 | 10 | Elaborar una carta de producto | Método de preguntas y respuestas en inglés. LLuvia de ideas. Trabajo colaborativo. Estategias de comprensión de lecturas en inglés. | Ambiente de formación en Yamboró | TV, video beam, doc PDF, marcadores, tablero, conexión a internet, computadores | Instructor de bilinguismo Jhony Mesa Aley | |

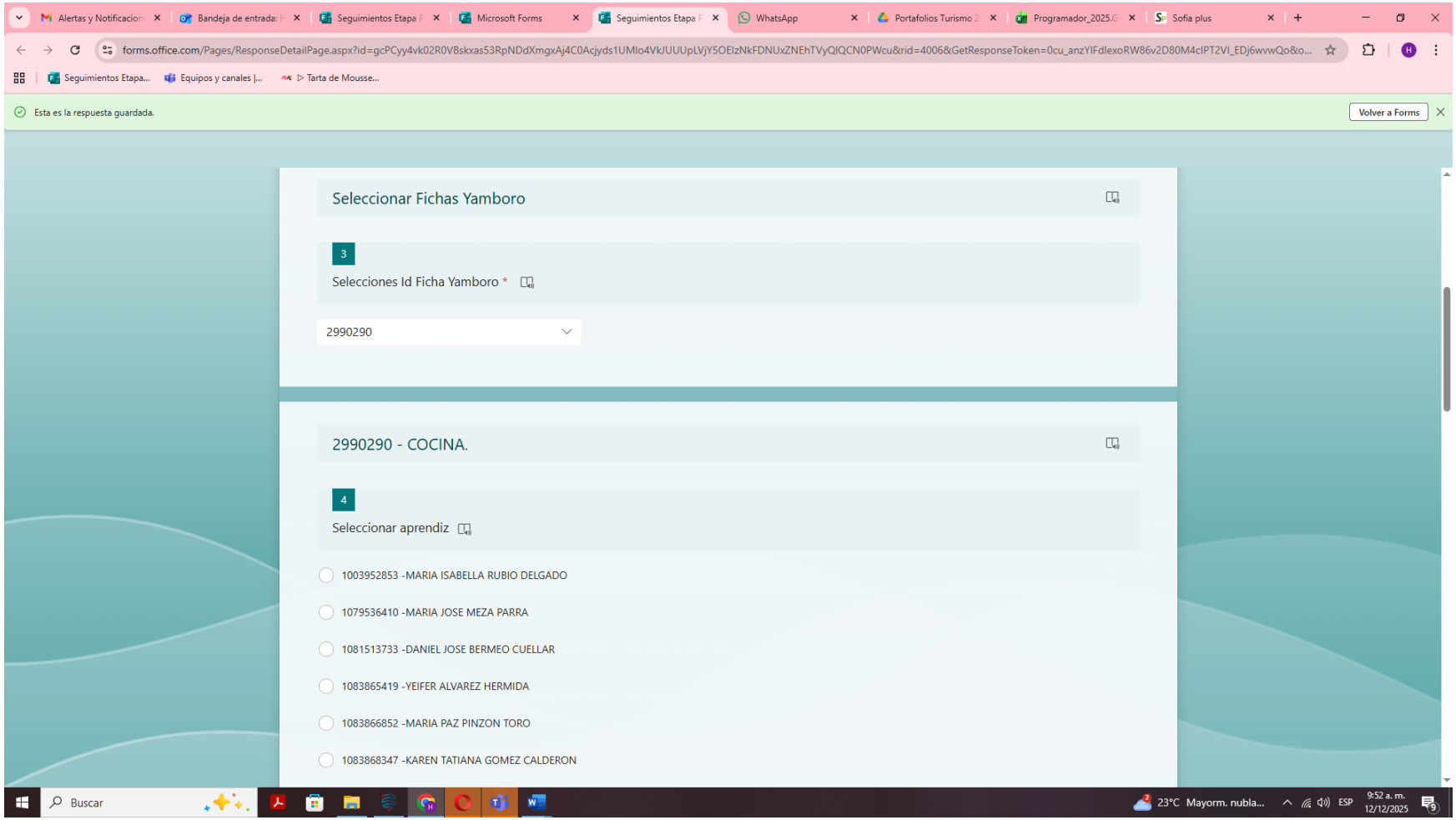
| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS** | **534286 - 04**<br>**LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS** | **Gramatica:** Pronombres indefinidos, Pasado simple (regular e irregular) y estructuración sintáctica (sujeto / verbo / complemento), Used to<br>**Vocabulario:** El clima<br>• Almacenes y plan de compras | Realizar un proceso de autoevaluación, que permita revisar su saber, hacer y ser dentro del programa de formación.<br>Identificar los aciertos y dificultades presentados en cada punto del proceso de aprendizaje | Contesta una llamada o e-mail usando fórmulas de cortesía en el contexto laboral.<br>• Comprende palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos o similares de | haciendo uso de vocabulario basico en inglés para cocina. | 20 | 10 | | Método de preguntas y respuestas en inglés.<br>LLuvia de ideas.<br>Trabajo colaborativo.<br>Estategias de comprensión de lecturas en inglés. | Ambiente de formación en Yamboró | TV, video beam, doc PDF, marcadores, tablero, conexión a internet, computadores | Instructor de bilinguismo Jhony Mesa Aley | |
| | | **240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.** | **543633 - 1. INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL** | EMPRENDIMIENTO, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, HABILIDADES, TIPOS, PERFIL EMPRENDEDOR, RESPONSABILIDAD, COMUNICACIÓN ASERTIVA, AUTOGESTIÓN, AUTONOMÍA, PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS. | IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA<br>RECONOCER CASOS DE ÉXITO EMPRESARIAL<br>DETERMINAR ELEMENTOS PERSONALES EN LA CULTURA EMPRENDEDORA | APLICA ACCIONES DE EMPRENDIMIENTO DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE DESARROLLO SOCIAL Y PERSONAL.<br>ESTRUCTURA UN PERFIL DE EMPRENDEDOR TENIENDO EN CUENTA LAS HABILIDADES Y PRINCIPIOS DE LA GESTIÓN EMPRESARIAL | Elaboracion de taller practico, con actividades como: taller QJUIEN SOY?, identificacion herramientas emprendedoras propias, revision de casos exitosos de empresas | 12 | | Desempeño: Evidencia:Hoja de valoración Antropometricas. | Dictado, cuestionario, estudio de casos, propuesta comercial, exposiciones, simulacro, reflexiónes argumentativas, socializaciones. | Y - 26 | Regla, lápiz, borrador, hojas blancas blog, lapicero, computador, celular, led. micrófono, atril. | INSTRUCTORA DIANA PAC | AGOSTO 14 - OCTUBRE 2 |
| | | | **543634 - 3.ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO<br>DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO** | IDEACIÓN, CONCEPTO, METODOLOGÍAS, TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS.<br>PROBLEMA, CONCEPTOS, ESTRUCTURA DE PROBLEMA, ALTERNATIVAS CREATIVAS DE SOLUCIÓN.<br>IDEAS Y OPORTUNIDADES DE NEGOCIO, | CONSULTAR FUENTES DE INFORMACIÓN: PRIMARIAS Y SECUNDARIAS<br>RECOLECTAR INFORMACIÓN DE FORMA ESTADÍSTICA<br>ESTABLECER OPORTUNIDADES DE NEGOCIO<br>ESTABLECER SOLUCIONES A PROBLEMAS O | PLANTEA IDEAS DE NEGOCIO A PARTIR DE OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL MERCADO CONFORME CON EL ANÁLISIS SECTORIAL<br>INTEGRA ELEMENTOS BÁSICOS DE INVESTIGACIÓN DE ACUERDO CON LAS | elaboracion de taller practico, donde mediante la tecnica design thinking se generan ideas de negocios. | 12 | | | | | | INSTRUCTORA DIANA PAC | AGOSTO 14 - OCTUBRE 2 |
| | | | **543635 - 4.VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL** | VALIDACIÓN TEMPRANA DE MERCADOS, INNOVACIÓN, CREATIVIDAD, PROCESO CREATIVO.<br>EMPRESA, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA, TIPOLOGÍA, ÁREAS FUNCIONALES, FORMALIZACIÓN | ANALIZAR EL MERCADO POTENCIAL<br>EMPLEAR TÉCNICAS DE MERCADEO<br>IDENTIFICAR ESTRUCTURAS ORGANIZACIONALES<br>DEFINIR LA NATURALEZA DE LAS ORGANIZACIONES EMPRESARIALES | DETERMINA GRUPOS FOCALES DE MERCADO DE ACUERDO CON LA IDEA DE NEGOCIO.<br>CONSTRUYE PROPUESTAS EMPRESARIALES Y DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES Y SEGMENTACIÓN DEL MERCADO. | mediante taller practico se realizan dos test que permiten revisar la idea de negocios, analizar tamaño del mercado y ventas potenciales. | 12 | | | | | | INSTRUCTORA DIANA PAC | AGOSTO 14 - OCTUBRE 2 |
| | | | **543636 - 2.CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO<br>TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y<br>NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL** | ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL, CONCEPTO, TIPOLOGÍA, ESTRUCTURA ORGÁNICA.<br>PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.<br>FINANZAS, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA BÁSICA, TENDENCIA Y PROSPECTIVA.<br>GESTIÓN EMPRESARIAL, CONCEPTO, | DESARROLLAR HABILIDADES DE GESTIÓN EMPRESARIAL<br>DETERMINAR ESTRATEGIAS DE MERCADEO<br>CONSTRUIR IDEAS DE NEGOCIO<br>EMPLEAR ELEMENTOS DE LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA | DETERMINA EL IMPACTO DEL PLAN DE NEGOCIO CONFORME CON LAS ATRIBUCIONES Y DINÁMICAS DEL SECTOR PRODUCTIVO<br>ARGUMENTA LA IDEA DE NEGOCIO CONFORME CON LA PROPUESTA Y NECESIDADES DEL SECTOR | con taller practico se termina de concretar la idea, generar costos, gastos, activos y precios de dicha idea de negocios, y a su vez realizar exposicion mediante lienzo canvas y diapositivas | 12 | | | | | | INSTRUCTORA DIANA PAC | AGOSTO 14 - OCTUBRE 2 |
| | | **260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS** | **544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN<br>Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.** | Convierte unidades de medida.<br>Manejar receta estándar y orden de producción.<br>Realizar inventario.<br>Revisar el stock de productos.<br>Calcular las cantidades necesarias de materia | Unidades de medida: de peso, volumen, temperatura,<br>métodos de conversión.<br>Receta estándar: concepto, componentes, procedimiento<br>de manejo y elaboración y criterios de | Establece cantidades de materia prima a solicitar<br>según inventario físico y necesidades de la producción.<br>Elabora requisición de materias primas de acuerdo | 1- Talleres de conversión de unidades de medida<br>2- Elaboración de formatos del proceso de adquisición de productos 3- Talleres de rendimiento de | 60 | 16 | 1- Cuesstionarios - Talleres: Resolución de problemas de mateiras primas, costos y rendimiento<br>2- Lista de Vefrificación de Desempeño: Elaboración de | cuestionario, taller de producción documental, juego de roles, simulación de caso, mesa redonda, debate. | Aula de clase | Computador, TV, Video Beam, tablero, marcadores, resmas de papel, servidores, Wifi, esferos, regla, | instructor técnico de Cocina | |
| | | | **544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.** | Convierte unidades de medida.<br>Manejar receta estándar y orden de producción.<br>Realizar inventario.<br>Revisar el stock de productos.<br>Calcular las cantidades necesarias de materia | Unidades de medida: de peso, volumen, temperatura,<br>métodos de conversión.<br>Receta estándar: concepto, componentes, procedimiento<br>de manejo y elaboración y criterios de | Establece cantidades de materia prima a solicitar<br>según inventario físico y necesidades de la producción.<br>Elabora requisición de materias primas de acuerdo | 1- Talleres de conversión de unidades de medida<br>2- Elaboración de formatos del proceso de adquisición de productos 3- Talleres de rendimiento de | 60 | 16 | 1- Cuesstionarios - Talleres: Resolución de problemas de mateiras primas, costos y rendimiento<br>2- Lista de Vefrificación de Desempeño: Elaboración de | cuestionario, taller de producción documental, juego de roles, simulación de caso, mesa redonda, debate. | Aula de clase | Computador, TV, Video Beam, tablero, marcadores, resmas de papel, servidores, Wifi, esferos, regla, | instructor técnico de Cocina | |
| | | **260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la<br>orden de producción y procedimiento técnico** | **551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.** | Citar hechos históricos y avances tecnológicos de la cocina.<br>Reconocer las tipologías de la gastronomía mundial, sus características y tendencias.<br>Mencionar las características de las principales cocinas internacionales. | • La cocina: historia, acontecimientos que incidieron en su desarrollo por cada región del mundo, avances tecnológicos,<br>• Gastronomía del mundo: culturas e influencias gastronómicas, tipología, características y tendencias, cocineros | Relaciona los hechos históricos de la cocina con la época en que sucedieron y los aportes hechos al desarrollo de la profesión.<br>Describe las características de las gastronomías nacionales y del mundo con base en los alimentos, preparaciones utilizadas y | 1- Fundamentación teórica en conceptos y principios básicos de la historia de la cocina, antecedentes históricos de la cocina mundial, nacional y regional, mediante ponencias. | 115 | 29 | 1- Evidencia de Conocimiento: cuestionario sobre historia de la cocina, gaastronomía mundial, nacional y regional, brigadas de cocina, nuevas tendencias.<br>2- Evidencia de Producto: Lista de | Cuestionario, juego de roles, exposición, historietas, debates, mesa redonda, talleres practicos, estudio de caso, demostración, | Taller de cocina mixto | Utensilios y equipos de cocina para la elaboración técnica de alimentos y materias primas. | instructor técnico de Cocina | |
| | | | **551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS** | • Ejecutar técnicas de decoración, presentación y emplatado.<br>• Reconocer las diferentes teorías de diseño, color y contrastes en la presentación de productos<br>• Ensamblar preparaciones. | • Estándares de calidad: tamaño, forma, diseño (arquitectura del plato), características nutricionales y organolépticas.<br>• Técnicas de presentación de productos para el servicio: tendencias, diseño, teoría del color en los alimentos, criterios de | • Obtiene montajes de preparaciones según estándares de calidad y técnicas de decoración en productos para el servicio | Identificar los conceptos técnicos en los procesos de montaje de platos según la arquitectura del plato. | 28 | 8 | Evidencias de Conocimiento: Formulación de preguntas Técnicas e Instrumentos de Evaluación CUESTIONARIO Evidencias de Desempeño: OBSERVACION | cuestionario, taller de producción documental, juego de roles, simulación de caso, mesa redonda, debate. | Taller de cocina mixto | Utensilios y equipos de cocina para la elaboración técnica de alimentos y materias primas. | | |
| | | | **551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN** | • Reconocer los tipos de postres fríos al plato.<br>• Identificar las características de los postres fríos al plato.<br>• Aplicar procedimiento técnico de preparación de postres fríos al plato.<br>• Usar métodos de conservación en postres | • Postres fríos al plato: concepto, tipos, características, procedimiento técnico de preparación, métodos de conservación.<br>• Postres calientes al plato: concepto, tipos, características, procedimiento técnico de preparación, métodos de conservación | • Obtiene postres fríos empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria.<br>• Obtiene postres calientes empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria | Apropiar las técnicas de repostería y panadería con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos | 38 | 10 | Evidencias de Conocimiento: Formulación de preguntas Técnicas e Instrumentos de Evaluación CUESTIONARIO Evidencias de Desempeño: OBSERVACION | Cuestionario, juego de roles, exposición, historietas, debates, mesa redonda, talleres practicos, estudio de caso, demostración, | Taller de cocina mixto | Utensilios y equipos de cocina para la elaboración técnica de alimentos y materias primas. | | |
| EVALUACIÓN | ETAPA PRODUCTIVA | **999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA** | **486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS<br>COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE** | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

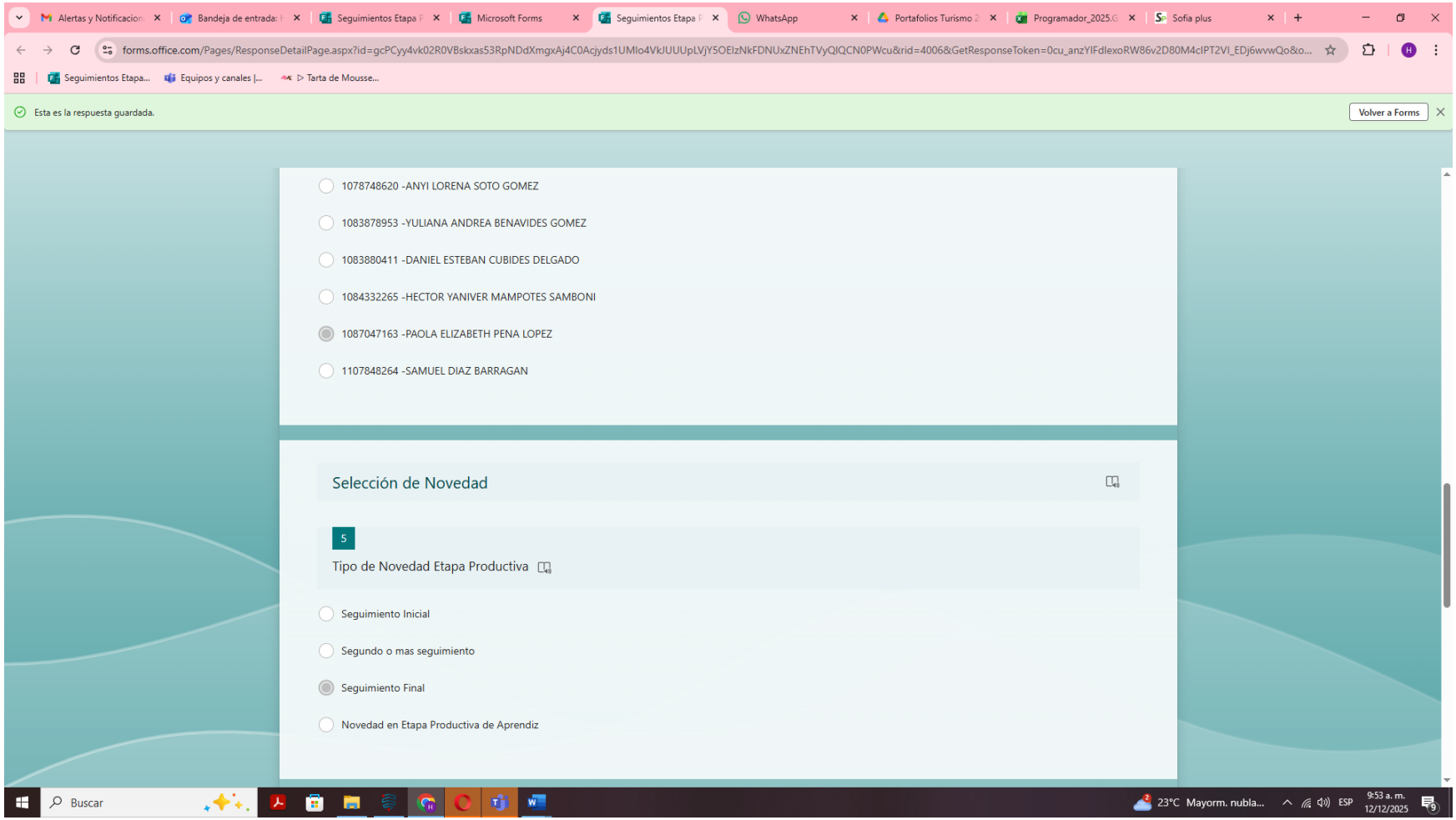

Esta es la respuesta guardada.
Volver a Forms
2711015 - COCINA.
4
Seleccionar aprendiz
1002410907 -LAURA VANESSA OCHOA FLOREZ
1004418485 -LEANDRA SOFIA ORDOÑEZ PORTILLA
1004493075 -TANNIA MOSQUERA ORTIZ
1017934656 -MATEO ARTURO RAMIREZ VEGA
1076324600 -JHON HERBERT PEREA MURILLO
1077720725 -VANESSA LOMBANA HERNANDEZ
1080930795 -DIEGO ANDRES ROJAS CHICUE
1080932233 -LUISA FERNANDA GOMEZ ESPAÑA
1081394802 -CARLOS ANDRES LEIVA RODRIGUEZ
1081512302 -JHOJAN JAVIER PERDOMO ALCALA
1083868109 -VICTOR HUGO ORDOÑEZ YAGUE
1083869764 -KEVIN ESTEBAN VERANO MENESES
Buscar
JPM +3.41%
ESP
12:19 p. m.
3/12/2025

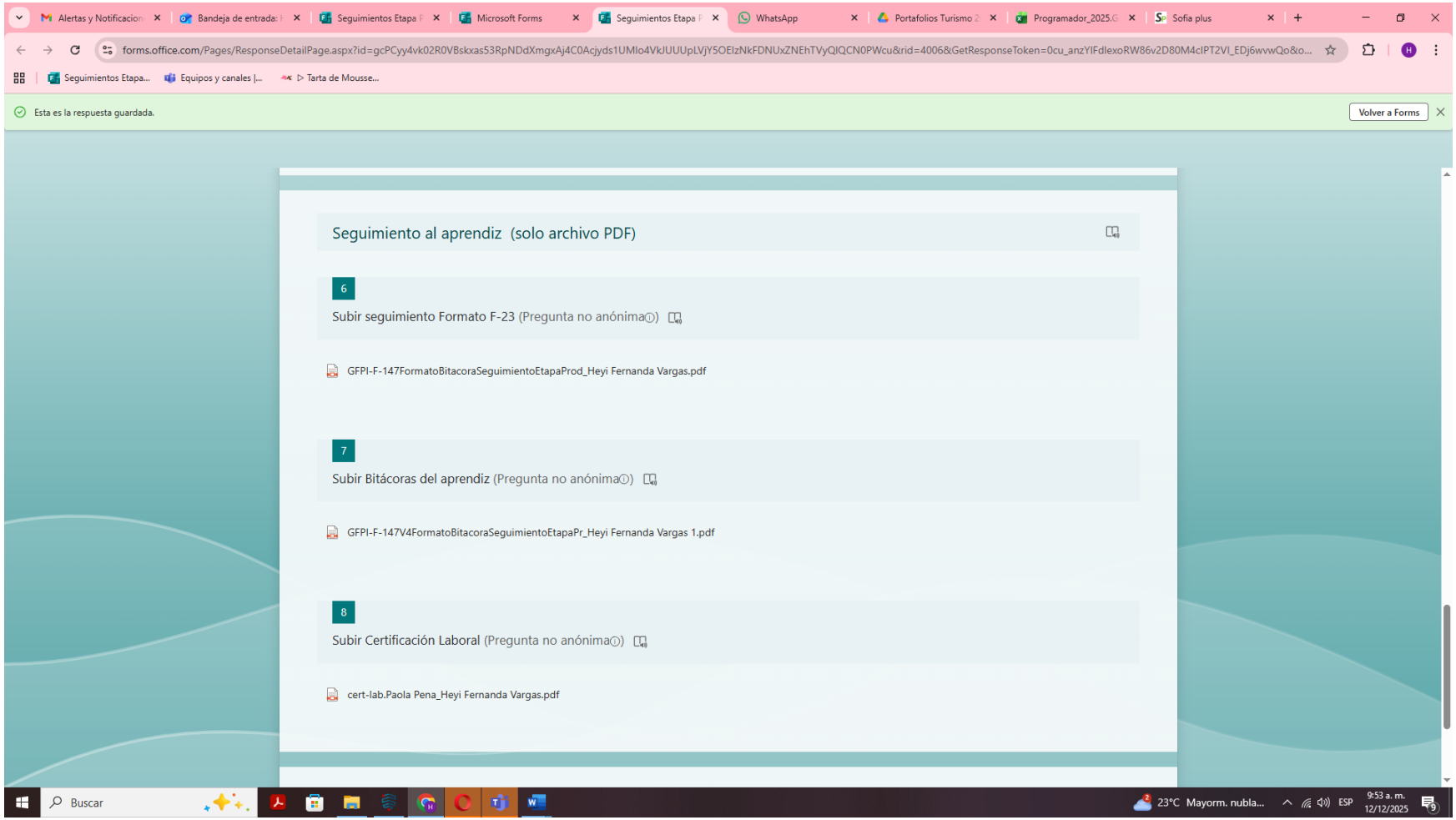

Recibidos - co
Bandeja de ent
Seguimientos E
Microsoft Form
Seguimientos E
WhatsApp
Diseño curso c
KAROL G - SEJ
coladores indu
Descargar arch
Sofia plus
forms.office.com/Pages/ResponseDetailPage.aspx?id=gcPCyy4vk02R0VBskxas53RpNDdXmgxAj4C0Acjyds1UMIo4VkJUUUpLVjY5OElzNkFDNUxZNEhTVyQlQCN0PWcu&rid=3868&GetResponseToken=K_Fpof64eGFvWDxLWwYYiemoUpv1fixPpAhMSs0...
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Esta es la respuesta guardada.
Volver a Forms
Selección de Novedad
5
Tipo de Novedad Etapa Productiva
Seguimiento Inicial
Segundo o mas seguimiento
Seguimiento Final
Novedad en Etapa Productiva de Aprendiz
Seguimiento al aprendiz (solo archivo PDF)
6
Subir seguimiento Formato F-23 (Pregunta no anónima)
GFPI-F-023V06.FormatoSeguimiento_simplificado_Heyi Fernanda Vargas 9.pdf
7
Buscar
JPM +3.41%
ESP
12:20 p. m.
3/12/2025


forms.office.com/Pages/ResponseDetailPage.aspx?id=gcPCyy4vk02R0VBskxas53RpNDdXmgxAj4C0Acjyds1UMIo4VkJUUUpLVjY5OElzNkFDNUxZNEhTVyQlQCN0PWcu&rid=3868&GetResponseToken=K_Fpof64eGFvWDxLWwYYiemoUpv1fixPpAhMSs0...
Esta es la respuesta guardada.
Volver a Forms
GFPI-F-023V06.FormatoSeguimiento_simplificado_Heyi Fernanda Vargas 9.pdf
7
Subir Bitácoras del aprendiz (Pregunta no anónima)
bitacoras laura_Heyi Fernanda Vargas.pdf
8
Subir Certificación Laboral (Pregunta no anónima)
CertificadoLaboral (1)_Heyi Fernanda Vargas.pdf
INSTRUCTOR MUCHAS GRACIAS
Microsoft 365
Este contenido lo creó el propietario del formulario. Los datos que envíes se enviarán al propietario del formulario. Microsoft no es responsable de las prácticas de privacidad o seguridad de sus clientes, incluidas las que adopte el propietario de este formulario. Nunca des tu contraseña.
Microsoft Forms | Encuestas, cuestionarios y sondeos con tecnología de inteligencia artificial Crear mi propio formulario
Privacidad y cookies | Términos de uso
Buscar
JPM +3.41%
ESP
12:20 p. m.
3/12/2025


Alertas y Notificacion
Bandeja de entrada:
Seguimientos Etapa P
Microsoft Forms
Seguimientos Etapa P
WhatsApp
Portafolios Turismo 2
Programador_2025.G
Sofia plus
forms.office.com/Pages/ResponseDetailPage.aspx?id=gcPCyy4vk02R0VBskxas53RpNDdXmgxAj4C0Acjyds1UMIo4VkJUUUpLVjY5OElzNkFDNUxZNEhTVyQlQCN0PWcu&rid=4006&GetResponseToken=0cu_anzYIFdlexoRW86v2D80M4clPT2VI_EDj6wvwQo&o...
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Esta es la respuesta guardada.
Volver a Forms
Seguimientos Etapa Productiva CGDSS YAMBORO (2)
1
Correo electrónico *
hvargasr@sena.edu.co
Lector inmersivo
Instructores Yamboró
2
SELECCIONAR INSTRUCTOR YAMBORO *
HEYI FERNANDA VARGAS
Seleccionar Fichas Yamboro
3
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
9:52 a. m.
12/12/2025


Esta es la respuesta guardada.
Volver a Forms
Seleccionar Fichas Yamboro
3
Selecciones Id Ficha Yamboro *
2990290
2990290 - COCINA.
4
Seleccionar aprendiz
1003952853 -MARIA ISABELLA RUBIO DELGADO
1079536410 -MARIA JOSE MEZA PARRA
1081513733 -DANIEL JOSE BERMEO CUELLAR
1083865419 -YEIFER ALVAREZ HERMIDA
1083866852 -MARIA PAZ PINZON TORO
1083868347 -KAREN TATIANA GOMEZ CALDERON
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
9:52 a. m.
12/12/2025


Alertas y Notificacion
Bandeja de entrada:
Seguimientos Etapa P
Microsoft Forms
Seguimientos Etapa P
WhatsApp
Portafolios Turismo 2
Programador_2025.G
Sofia plus
forms.office.com/Pages/ResponseDetailPage.aspx?id=gcPCyy4vk02R0VBskxas53RpNDdXmgxAj4C0Acjyds1UMIo4VkJUUUpLVjY5OElzNkFDNUxZNEhTVyQlQCN0PWcu&rid=4006&GetResponseToken=0cu_anzYIFdlexoRW86v2D80M4clPT2VI_EDj6wvwQo&o...
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Esta es la respuesta guardada.
Volver a Forms
1078748620 -ANYI LORENA SOTO GOMEZ
1083878953 -YULIANA ANDREA BENAVIDES GOMEZ
1083880411 -DANIEL ESTEBAN CUBIDES DELGADO
1084332265 -HECTOR YANIVER MAMPOTES SAMBONI
1087047163 -PAOLA ELIZABETH PENA LOPEZ
1107848264 -SAMUEL DIAZ BARRAGAN
Selección de Novedad
5
Tipo de Novedad Etapa Productiva
Seguimiento Inicial
Segundo o mas seguimiento
Seguimiento Final
Novedad en Etapa Productiva de Aprendiz
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
9:53 a. m.
12/12/2025


Esta es la respuesta guardada.
Volver a Forms
Seguimiento al aprendiz (solo archivo PDF)
6
Subir seguimiento Formato F-23 (Pregunta no anónima)
GFPI-F-147FormatoBitacoraSeguimientoEtapaProd_Heyi Fernanda Vargas.pdf
7
Subir Bitácoras del aprendiz (Pregunta no anónima)
GFPI-F-147V4FormatoBitacoraSeguimientoEtapaPr_Heyi Fernanda Vargas 1.pdf
8
Subir Certificación Laboral (Pregunta no anónima)
cert-lab.Paola Pena_Heyi Fernanda Vargas.pdf
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
9:53 a. m.
12/12/2025

# CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO
# PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA DE FORMACIÓN** | TECNICO EN COCINA 3227840 |
| **COMPETENCIA** | MANIPULAR ALIMENTOS PRIMAS |
| **RESULTADO (s)** | APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. |
| **Fecha Inicio** | 3/10/2025 |
| **Fecha Final** | 24/12/2025 |

| No. | Nombre del Aprendiz | Apellidos | Actividad 1<br>Investigar los componentes de un plan de saneamiento para comprender su estructura y alcance, utilizando fuentes normativas. | | | Actividad 2<br>Implementar un programa de manejo de residuos en un ambiente de cocina simulado, clasificando y disponiendo los desechos según la normativa.. | | | Actividad<br>Aplicar medidas de prevención y control de plagas en un área de cocina, según un programa de control de plagas establecido. | | | Firma del Aprendiz |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Forma de entrega | | Fecha de entrega | Forma de entrega | | Fecha de entrega | Forma de entrega | | Fecha de entrega | |
| | | | Física | Digital | | Física | Digital | | Física | Digital | | |
| 1 | ALEJANDRO | OME PEÑA | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 2 | ANDY SANTIAGO | NIETO BENITEZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 3 | ANYELA PAOLA | MOLINA CRUZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 4 | CESAR DAVID | VILLEGAS QUINTERO | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 5 | DANIEL | ORTIZ RODRIGUEZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 6 | DANIELA SOFÍA | USECHE GONZALEZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 7 | DAVID ESTEBAN | OSPINA MORALES | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 8 | DIANA SOFÍA | ROJAS CRUZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 9 | EXER STIVEN | PEREZ ANACONA | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 10 | EYDI JULIETH | CADENA BENAVIDES | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 11 | HELEN GABRIELA | GÓMEZ GÓMEZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 12 | JARISSA DANIELA | CISNEROS GAITÁN | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 13 | JHONATAN THOMAS | RIASCOS ORTÍZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 14 | JOSE DARÍO | OME CAVICHE | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 15 | JUAN ESTEBAN | BURITICA SANTOS | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 16 | KEVIN FELIPE | BOLAÑOS MUÑOZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 17 | LAREN YULIANA | CARVAJAL ORTIZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 18 | LEIDY MARCELA | CICERY GALINDO | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 19 | LUIS FERNANDO | BOLAÑOS MARTÍNEZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 20 | LUZ ANGELA | PÉREZ ÁLVAREZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 21 | MARIA CAMILA | SAMBONI ORTIZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 22 | MARÍA VALENTINA | MÁRQUEZ LEÓN | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 23 | NICOLÁS | MURCIA ROJAS | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 24 | SERGIO ALEXANDER | ALVEAR DELGADO | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |
| 25 | YINET ALEJANDRA | LÓPEZ RODRÍGUEZ | X | | 10/08/2025 | X | | 17/09/2025 | X | | 14/12/2025 | |

**Observaciones**

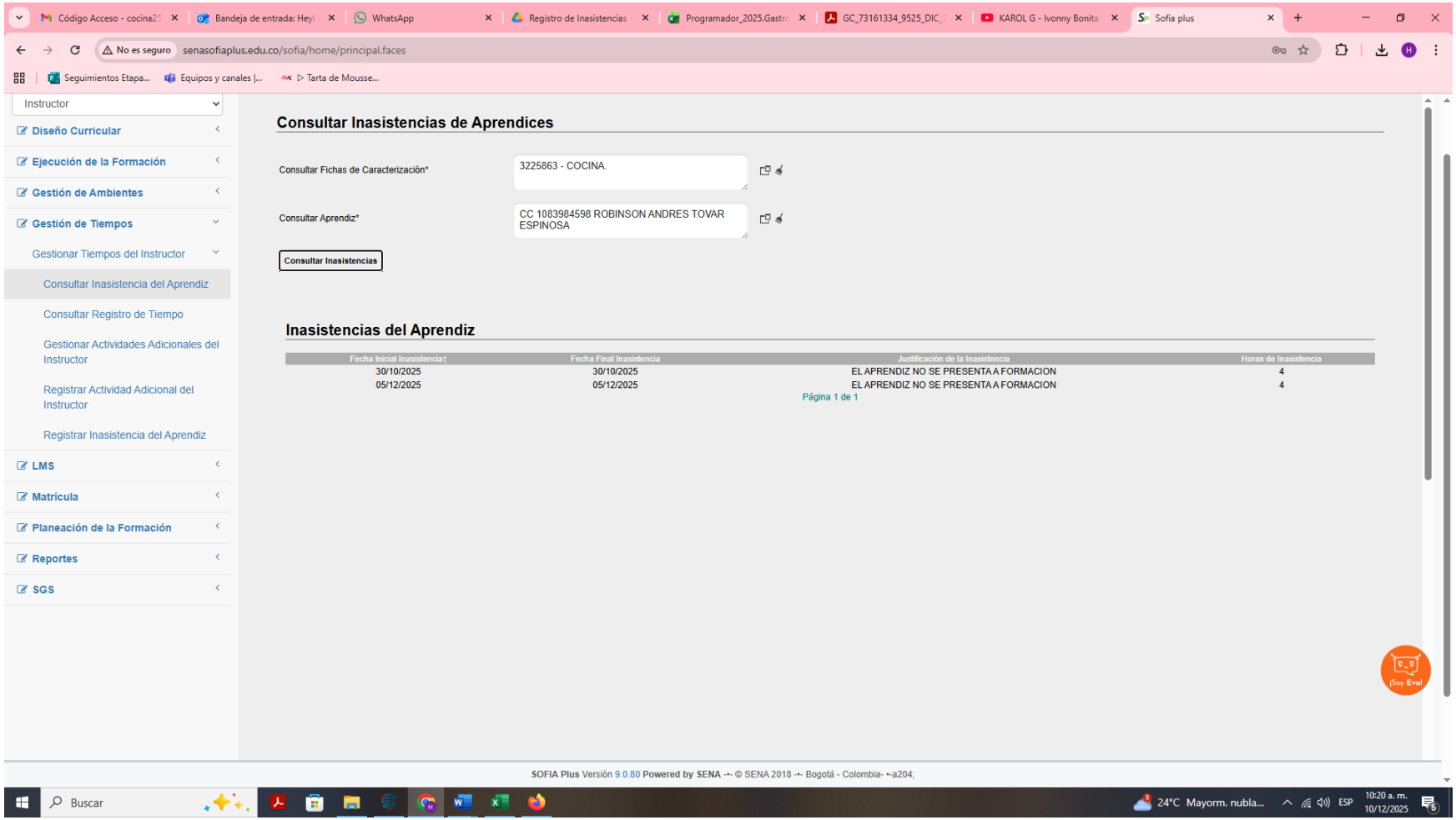
# CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO
# PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

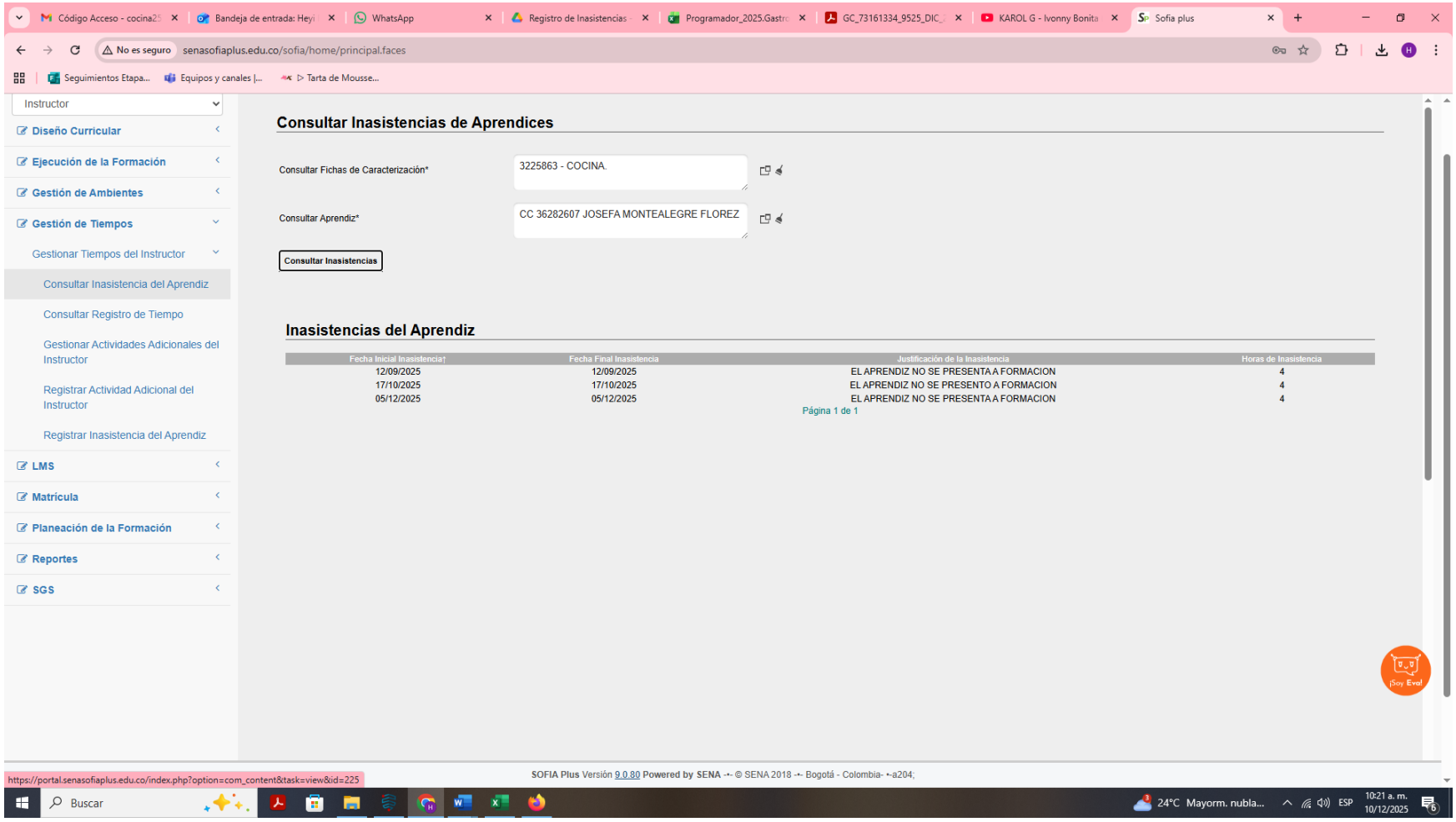
| | |
|---|---|
| **PROGRAMA DE FORMACIÓN** | TECNICO EN COCINA 3225863 |
| **COMPETENCIA** | MANIPULAR ALIMENTOS PRIMAS |
| **RESULTADO (s)** | Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos. |
| **Fecha Inicio** | 6/08/2025 |
| **Fecha Final** | 24/09/2025 |

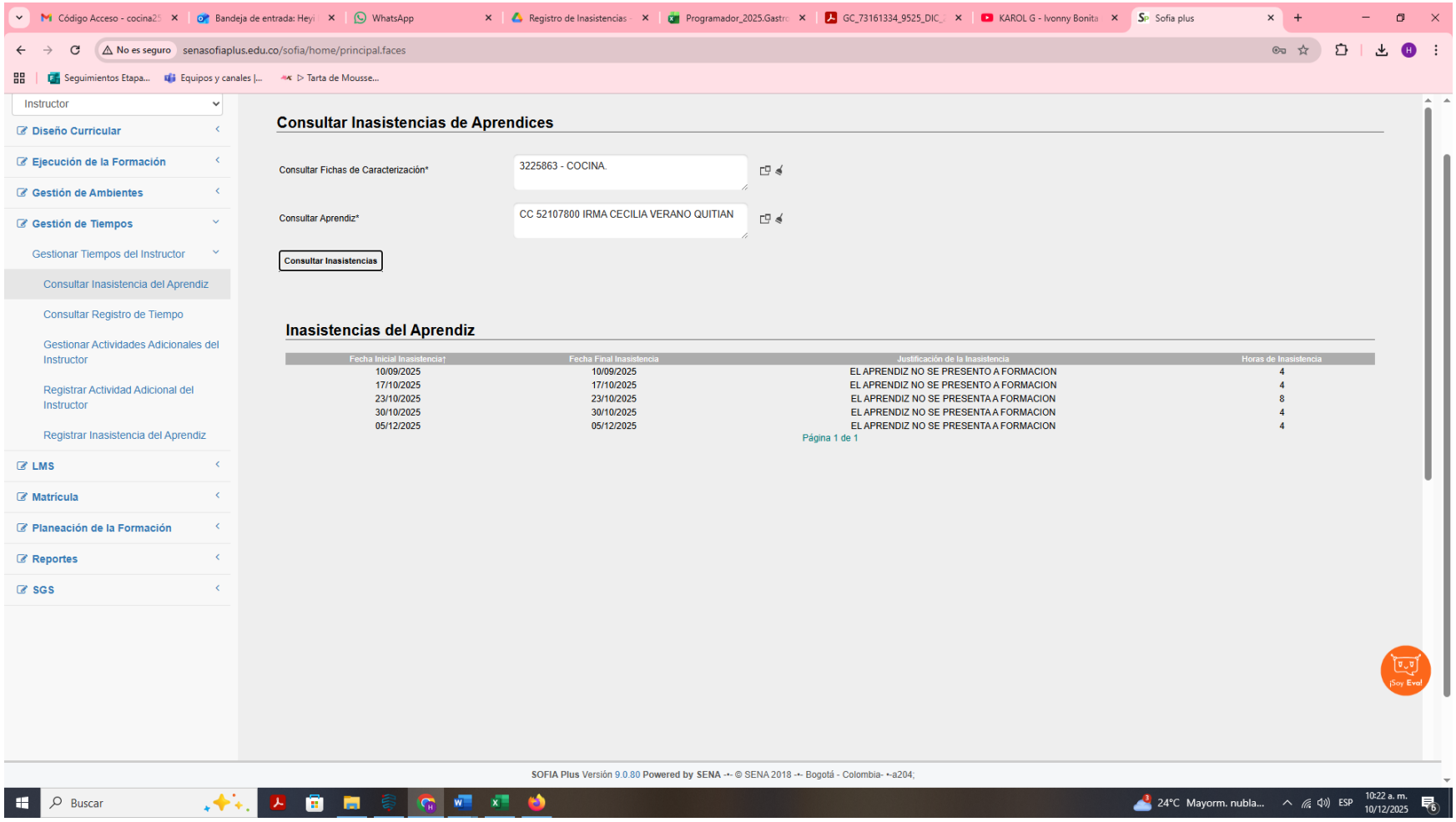
| No. | Nombre del Aprendiz | Apellidos | Actividad 1<br>Evidencia de conocimiento: Identificar percepciones previas sobre la higiene alimentaria, mediante una lluvia de ideas grupal. | | | Actividad 2<br>Evidencia de Desempeño: Diseñar tablas de dosificación de agentes químicos para diferentes superficies, basándose en fichas técnicas y normativas de seguridad. | | | Actividad 3<br>Evidencia de producto: Elaborar un protocolo de limpieza y desinfección para un área específica de cocina, aplicando la normativa vigente y los POES. | | | Firma del Aprendiz |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Forma de entrega | | Fecha de entrega | Forma de entrega | | Fecha de entrega | Forma de entrega | | Fecha de entrega | |
| | | | Física | Digital | | Física | Digital | | Física | Digital | | |
| 1 | Andrés Felipe | Ibarra Zuñiga | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 2 | Anguly Tatiana | Chavarro Murcia | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 3 | Dana Salome | Deluque Valencia | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 4 | Daniela | Pimentel Vargas | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 5 | Eivar Alexis | Sánchez Grijalba | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 6 | Ingrid Tatiana | Chala Garcia | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 7 | Irma Cecilia | Verano Quitian | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 8 | Josefa | Montealegre florez | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 9 | Juan Camilo | | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 10 | Karen yulieth | Gutierrez cordoba | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 11 | Khatther khylouns | Muñoz delgado | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 12 | Laura Sofía | Polo Bermeo | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 13 | Mauricio | Chilito Samboni | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 14 | Raul Steven | Lizarralde Patiño | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 15 | Robinson Andres | Tocar Espinosa | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 16 | Rubén Dario | Artunduaga | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 17 | Sandra Camila | Espinosa Polania | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 18 | Sharick Sofía | Díaz Suaza | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 19 | Will Smith | Álvarez Turbay | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 20 | Yuliana Andrea | Palacio Medina | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |
| 21 | Zuly vanesa | Fajardo tamayo | X | | 10/08/2025 | X | | 17/08/2025 | X | | 19/12/2025 | |

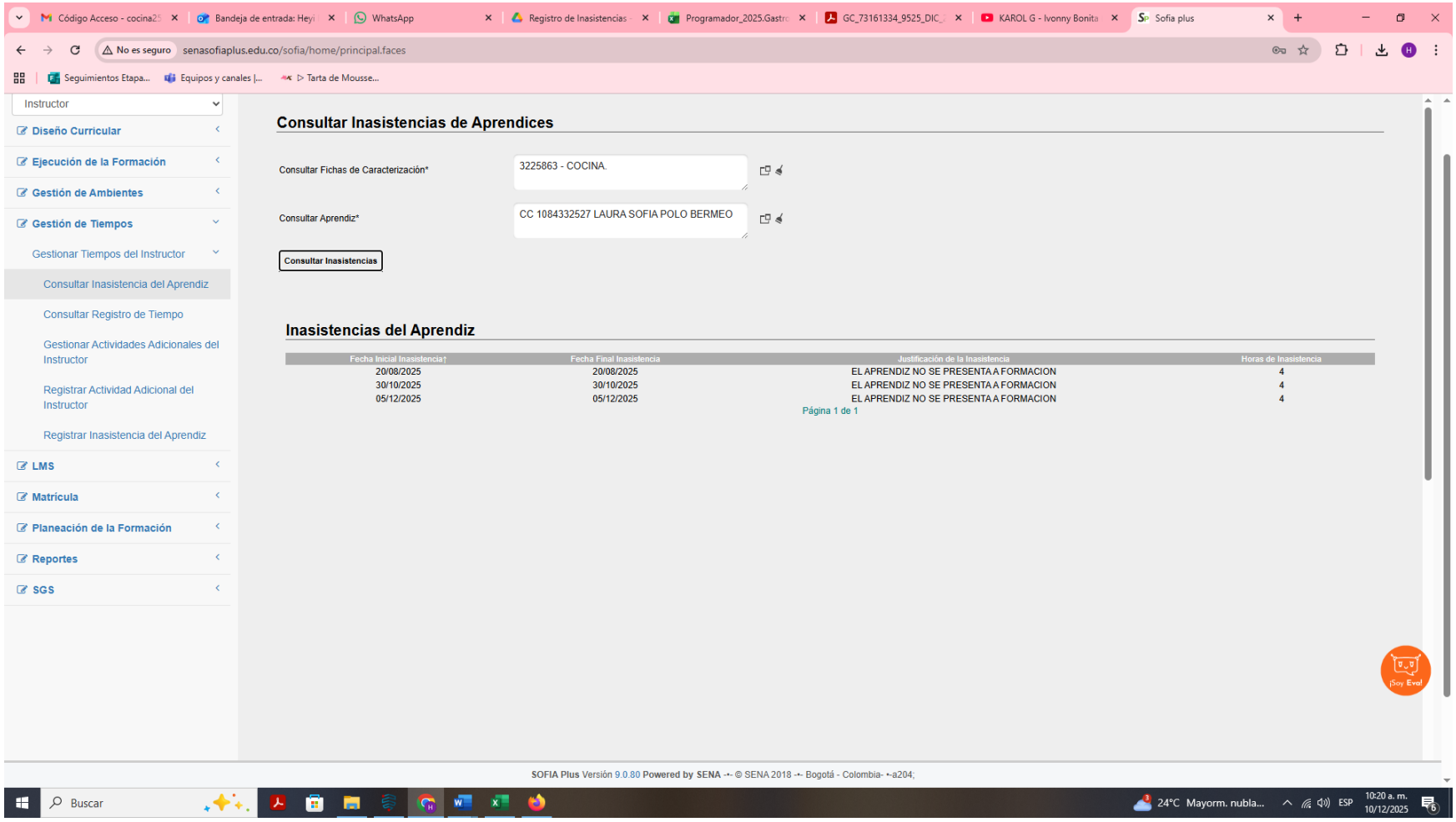
**Observaciones**

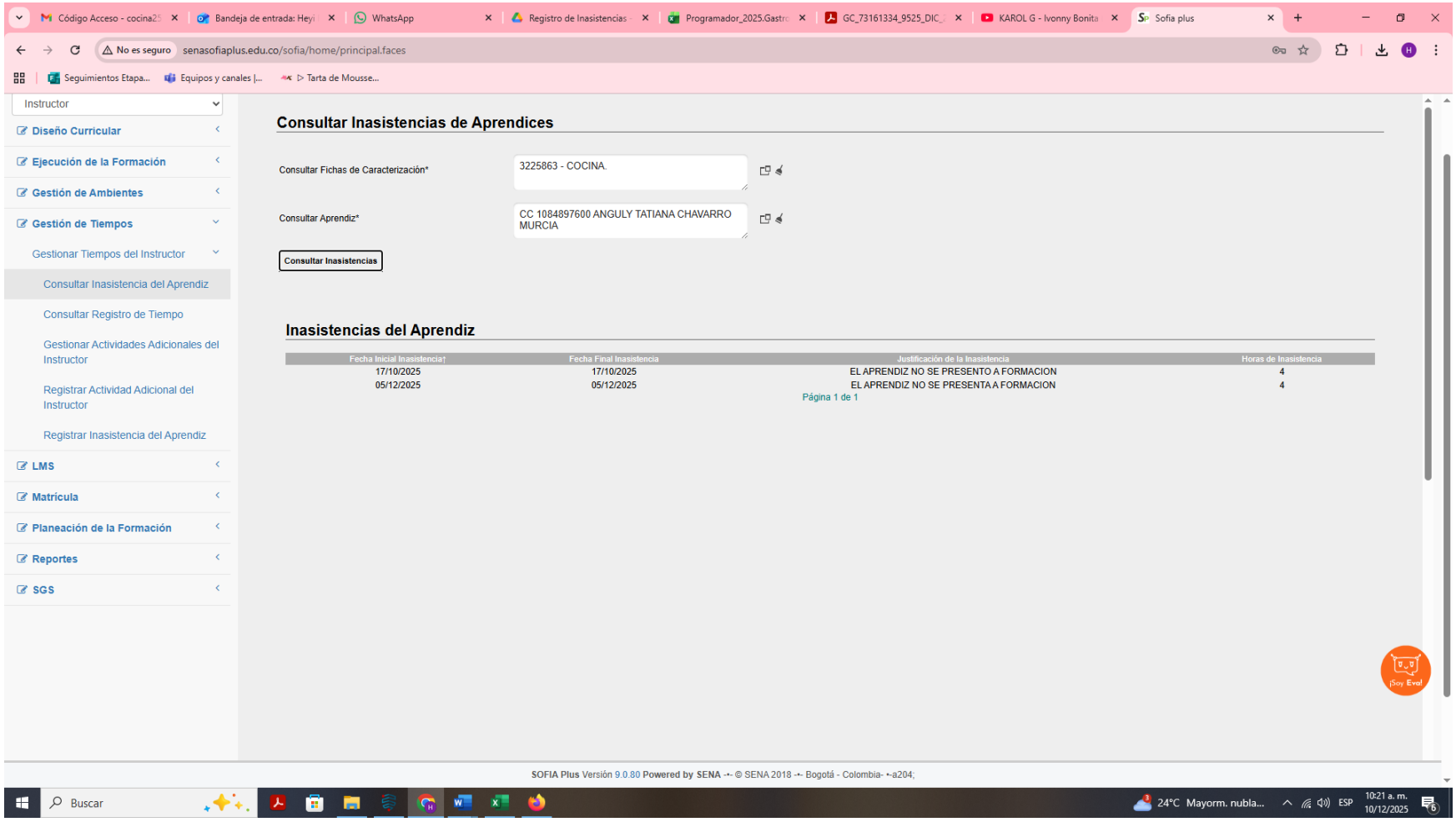
INASISTENCIAS DICIEMBRE




Código Acceso - cocina2
Bandeja de entrada: Hey!
WhatsApp
Registro de Inasistencias
Programador_2025.Gastr
GC_73161334_9525_DIC_
KAROL G - Ivonny Bonita
Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
3225863 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 36282607 JOSEFA MONTEALEGRE FLOREZ
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
12/09/2025
12/09/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION
4
17/10/2025
17/10/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION
4
05/12/2025
05/12/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION
4
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
https://portal.senasofiaplus.edu.co/index.php?option=com_content&task=view&id=225
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a204;
Buscar
24°C Mayorm. nubla...
ESP
10:21 a. m.
10/12/2025


Código Acceso - cocina2
Bandeja de entrada: Hey
WhatsApp
Registro de Inasistencias
Programador_2025.Gastr
GC_73161334_9525_DIC_
KAROL G - Ivonny Bonita
Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
3225863 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 52107800 IRMA CECILIA VERANO QUITIAN
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
10/09/2025 10/09/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION 4
17/10/2025 17/10/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION 4
23/10/2025 23/10/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 8
30/10/2025 30/10/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
05/12/2025 05/12/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a204;
Buscar
24°C Mayorm. nubla...
ESP
10:22 a. m.
10/12/2025


Código Acceso - cocina2
Bandeja de entrada: Hey
WhatsApp
Registro de Inasistencias
Programador_2025.Gastr
GC_73161334_9525_DIC_
KAROL G - Ivonny Bonita
Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
3225863 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1084332527 LAURA SOFIA POLO BERMEO
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
20/08/2025
20/08/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION
4
30/10/2025
30/10/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION
4
05/12/2025
05/12/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION
4
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a204;
Buscar
24°C Mayorm. nubla...
ESP
10:20 a. m.
10/12/2025


Código Acceso - cocina2
Bandeja de entrada: Hey
WhatsApp
Registro de Inasistencias
Programador_2025.Gastr
GC_73161334_9525_DIC_
KAROL G - Ivonny Bonita
Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
3225863 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1084897600 ANGULY TATIANA CHAVARRO MURCIA
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
17/10/2025
17/10/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION
4
05/12/2025
05/12/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION
4
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a204;
Buscar
24°C Mayorm. nubla...
ESP
10:21 a. m.
10/12/2025

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico en Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto Formativo: APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo: RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 32 horas

## 2. PRESENTACIÓN

- ¡Bienvenido(a) a esta guía de aprendizaje! En el dinámico mundo de la cocina, la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección es tan crucial como la habilidad culinaria. Esta guía te sumergirá en los fundamentos esenciales para garantizar la seguridad alimentaria, permitiéndote no solo comprender la normatividad, sino también implementarla eficazmente. A lo largo de estas 32 horas, desarrollarás competencias clave en la gestión de residuos, el control de plagas y la manipulación higiénica de alimentos. Te

invitamos a un viaje de aprendizaje autónomo y colaborativo, donde tus conocimientos previos se integrarán con nuevas herramientas y estrategias. Prepárate para dominar las prácticas que aseguran la calidad e inocuidad en cada plato que prepares, fortaleciendo tu perfil profesional en el sector gastronómico.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

### 3.1 Actividades de Reflexión Inicial

Nombre de la Actividad:
Identificar prácticas de higiene personal y del entorno en el contexto de la cocina, mediante una discusión guiada.

Descripción de la actividad:
Los aprendices participarán en una discusión grupal para compartir sus ideas iniciales y experiencias sobre la importancia de la higiene personal, el uso de vestimenta adecuada y las medidas de protección en cualquier ambiente de cocina. Se buscará reflexionar sobre los riesgos asociados a la falta de estas prácticas.

Ambiente requerido: Aula con espacio para el debate.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Pregunta abierta, lluvia de ideas, debate guiado.

Materiales de formación: Tablero o rotafolio, marcadores.

Material de apoyo: Ninguno específico.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Nombre de la Actividad:
Analizar situaciones de riesgo sanitario en establecimientos gastronómicos, a través de videos y estudios de caso.

Descripción de la actividad:

Se presentarán videos cortos o estudios de caso que muestren situaciones reales de manejo de residuos, control de plagas y manipulación de alimentos en cocinas. Los aprendices deberán identificar las buenas y malas prácticas, y discutir las posibles consecuencias para la inocuidad alimentaria y la salud pública, relacionándolas con la normatividad conocida.

Ambiente requerido: Aula con proyector y acceso a internet o material impreso.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de caso, discusión en pequeños grupos, video-foro.

Materiales de formación: Computador, proyector, videos o lecturas de casos de estudio.

Material de apoyo: Artículos o documentales sobre incidentes sanitarios en la industria alimentaria.

Duración de la actividad: 4 horas.

### 3.3 Actividades de apropiación:

Actividad 1: Investigar los componentes de un plan de saneamiento para comprender su estructura y alcance, utilizando fuentes normativas.

Descripción de la actividad: Los aprendices, en equipos, investigarán a fondo el concepto y los componentes de un plan de saneamiento, incluyendo los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua. Deberán identificar la normatividad asociada a cada componente y preparar un resumen ejecutivo para compartir con el grupo.

Ambiente requerido: Aula con acceso a internet y material bibliográfico.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación documental, trabajo colaborativo, exposición corta.

Materiales de formación: Computadores, textos de normatividad sanitaria, guías de saneamiento.

Material de apoyo: Ejemplos de planes de saneamiento.

Evidencias de aprendizaje: Resumen ejecutivo o mapa mental del plan de saneamiento.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para resumen/mapa mental.

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 2: Clasificar tipos de residuos generados en cocina para aplicar técnicas de disposición adecuadas, según la normativa ambiental.

Descripción de la actividad: Los aprendices identificarán los diferentes tipos de residuos (orgánicos, inorgánicos, peligrosos, aceites) generados en una cocina. Deberán investigar las características de cada uno, su impacto ambiental y las técnicas de clasificación y disposición final de acuerdo con la normativa de manejo de desechos sólidos, líquidos y aceites residuales.

Ambiente requerido: Aula o laboratorio de cocina, con acceso a información sobre gestión de residuos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación, elaboración de diagrama de flujo de residuos, discusión.

Materiales de formación: Material impreso o digital sobre gestión de residuos, ejemplos de contenedores de clasificación.

Material de apoyo: Normativa local sobre manejo de residuos sólidos y líquidos.

Evidencias de aprendizaje: Diagrama de flujo de clasificación y disposición de residuos.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo para el diagrama.

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 3: Identificar los deberes del personal manipulador de alimentos para asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, mediante un análisis de casos.

Descripción de la actividad: A partir de la lectura del marco legal y las normas técnicas sectoriales sobre higiene y manipulación de alimentos, los aprendices analizarán casos prácticos donde se evidencian o incumplen los deberes del personal manipulador. Deberán identificar las acciones correctas e incorrectas y justificar sus respuestas con base en las BPM.

Ambiente requerido: Aula con material impreso de casos y normatividad.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de casos, debate, juego de roles (opcional).

Materiales de formación: Extractos de normatividad (Decreto 3075, Resolución 2674), descripciones de casos.

Material de apoyo: Guías de buenas prácticas de manipulación.

Evidencias de aprendizaje: Informe de análisis de casos con justificación.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para el informe de análisis.

Duración de la actividad: 4 horas.

### 3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Actividad 1: Implementar un programa de manejo de residuos en un ambiente de cocina simulado, clasificando y disponiendo los desechos según la normativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices, en un ambiente simulado de cocina, ejecutarán un programa de manejo de residuos. Deberán clasificar los desechos generados durante una preparación culinaria (simulada) en los contenedores adecuados (orgánicos, reciclables, aceites usados, etc.) y realizar la disposición inicial siguiendo la normativa y los procedimientos establecidos.

Ambiente requerido: Laboratorio de cocina o ambiente simulado con contenedores de clasificación de residuos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Simulación práctica, demostración, aplicación de procedimientos.

Materiales de formación: Residuos simulados (materiales no contaminantes), contenedores de clasificación, elementos de protección personal.

Material de apoyo: Diagrama de flujo de clasificación de residuos, programa de manejo de residuos.

Evidencias de aprendizaje: Desempeño práctico (observación directa), registro fotográfico/videográfico de la clasificación.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación de desempeño.

Duración de la actividad: 5 horas.

Actividad 2: Aplicar medidas de prevención y control de plagas en un área de cocina, según un programa de control de plagas establecido.

Descripción de la actividad: Los aprendices identificarán posibles puntos de entrada y refugio de plagas en un ambiente de cocina simulado. Deberán proponer y aplicar medidas de prevención (ej. sellado de grietas, limpieza profunda, almacenamiento adecuado) y, si aplica, simular actividades de control, basándose en un programa de control de plagas y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Ambiente requerido: Laboratorio de cocina o ambiente simulado.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación guiada, simulación de acciones preventivas, elaboración de informe.

Materiales de formación: Guías de control de plagas, ejemplos de fichas de monitoreo.

Material de apoyo: Imágenes o videos de tipos de plagas comunes en cocinas.

Evidencias de aprendizaje: Informe de identificación de puntos críticos y medidas aplicadas.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para el informe.

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 3: Ejecutar prácticas higiénicas personales y uso de EPP en la preparación de alimentos, cumpliendo con los procedimientos operativos estándar.

Descripción de la actividad: Los aprendices realizarán una preparación culinaria básica en el laboratorio de cocina, aplicando rigurosamente las prácticas higiénicas personales (lavado de manos, higiene de uñas), utilizando la vestimenta de trabajo completa y los elementos de protección personal (gorro, tapabocas, guantes si aplica) de acuerdo con los procedimientos operativos estándar y la normatividad sanitaria.

Ambiente requerido: Laboratorio de cocina equipado.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración práctica, observación estructurada.

Materiales de formación: Ingredientes para una preparación sencilla, elementos de protección personal, jabón antibacterial, toallas de un solo uso.

Material de apoyo: Protocolos de lavado de manos, imágenes de vestimenta adecuada.

Evidencias de aprendizaje: Desempeño práctico (observación directa del instructor).

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño.

Duración de la actividad: 5 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| Ejecución | RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA | **Investigar los componentes de un plan de saneamiento para comprender su estructura y alcance, utilizando fuentes normativas.** | **De Producto:** Resumen ejecutivo o mapa mental detallado de los componentes del plan de saneamiento y normatividad asociada. | Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. | **Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica para resumen ejecutivo/mapa mental. |
| | | **Clasificar tipos de residuos generados en cocina para aplicar técnicas de disposición adecuadas, según la** | **De Producto:** Diagrama de flujo de clasificación y disposición de residuos, con justificación de las técnicas. | Dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad. | **Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de verificación o rúbrica para el |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **normativa ambiental.** | | | diagrama de flujo. |
| | | **Identificar los deberes del personal manipulador de alimentos para asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, mediante un análisis de casos.** | **De Producto:** Informe de análisis de casos con identificación de acciones correctas/incorrectas y justificación basada en BPM. | Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. | **Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica para el informe de análisis de casos. |
| | | **Implementar un programa de manejo de residuos en un ambiente de cocina simulado, clasificando y disponiendo los desechos según la normativa.** | **De Desempeño:** Observación directa de la correcta clasificación y disposición inicial de residuos. **De Producto:** Registro fotográfico/videográfico o informe de ejecución de la actividad. | Dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad. | **Técnica:** Observación directa, Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de chequeo de desempeño, Rúbrica para el registro/informe. |
| | | **Aplicar medidas de prevención y control de plagas en un área de cocina, según un programa de control de plagas establecido.** | **De Producto:** Informe con la identificación de puntos críticos y propuesta de medidas de prevención/control. **De Desempeño:** Demostración de aplicación de medidas preventivas (simuladas). | Desarrolla actividades del programa de control de plagas aplicando medidas de prevención en el proceso de trasformación. | **Técnica:** Análisis de producto, Observación directa. **Instrumento:** Rúbrica para el informe, Lista de chequeo de la simulación. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **Ejecutar prácticas higiénicas personales y uso de EPP en la preparación de alimentos, cumpliendo con los procedimientos operativos estándar.** | **De Desempeño:** Observación directa de la aplicación de prácticas higiénicas y uso correcto de EPP durante la preparación culinaria. | Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. | **Técnica:** Observación directa. **Instrumento:** Lista de chequeo de desempeño. |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BPM (Buenas Prácticas de Manufactura): Son un conjunto de principios y reglas de higiene que se aplican en todas las etapas de la elaboración de alimentos. Su objetivo es asegurar que los productos sean seguros y de alta calidad para el consumidor.

Contaminación Cruzada: Es el paso de microorganismos (como bacterias) o alérgenos de un alimento, superficie o persona a otro alimento. Esto puede ocurrir de forma directa o indirecta, por ejemplo, al usar el mismo cuchillo para carne cruda y luego para vegetales sin lavarlo.

Control de Plagas: Conjunto de medidas y acciones destinadas a prevenir la presencia y proliferación de animales indeseables (como insectos, roedores) que pueden contaminar los alimentos y el ambiente en un establecimiento.

Disposición de Residuos: Se refiere al proceso de clasificar, almacenar y desechar correctamente los diferentes tipos de basura generados, siguiendo normativas específicas para cada tipo (orgánicos, inorgánicos, peligrosos, aceites, etc.).

EPP (Elementos de Protección Personal): Son los equipos o prendas que usa el manipulador de alimentos para protegerse a sí mismo y, principalmente, para evitar la contaminación del alimento. Incluyen gorros, tapabocas, guantes, delantales, calzado de seguridad, entre otros.

Higiene Alimentaria: Disciplina que se encarga de asegurar que los alimentos no causen daño al consumidor. Implica todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Manipulación de Alimentos: Son todas las operaciones que se realizan con los alimentos, desde su recepción, almacenamiento, preparación, cocción, hasta su servicio. Requiere el cumplimiento de normas de higiene para prevenir riesgos de contaminación.

Normatividad Sanitaria: Es el conjunto de leyes, decretos y resoluciones expedidas por las autoridades de salud (en Colombia, por ejemplo, el Ministerio de Salud y el INVIMA) que establecen los requisitos y estándares que deben cumplir los establecimientos y el personal que manipula alimentos para garantizar la salud pública.

Plan de Saneamiento: Es un documento escrito que contiene los procedimientos y programas que un establecimiento debe implementar para mantener las condiciones sanitarias adecuadas. Incluye programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua.

POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento): Son instrucciones escritas, claras y detalladas, que describen cómo se deben realizar las tareas de limpieza y desinfección específicas en un establecimiento de alimentos, incluyendo el qué, quién, cuándo y cómo.

**6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

Normatividad y Legislación Vigente (Colombia):

Ministerio de la Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos para consumo humano. Bogotá D.C., Colombia. (Este es el documento clave que actualiza las directrices para la industria alimentaria).

Ministerio de Salud y Protección Social. (1979). Ley 09 de 1979: Por la cual se dictan Medidas Sanitarias. Bogotá D.C., Colombia. (Conocida como el Código Sanitario Nacional, establece los principios generales de salud y saneamiento).

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (s.f.). Guías y circulares técnicas sobre Buenas Prácticas de Manufactura, Planes de Saneamiento y vigilancia sanitaria. Disponibles en: https://www.invima.gov.co/ (Especialmente la sección de alimentos, donde se publican documentos de interés y actualizaciones normativas).

Documentos de Apoyo y Guías Técnicas:

Organización Panamericana de la Salud (OPS) / Organización Mundial de la Salud (OMS). (2007). Manual sobre las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos. Washington, D.C., USA. (Un recurso práctico y global sobre principios básicos de higiene alimentaria).

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). (2009). Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos: Guía para educadores en higiene de los alimentos. Roma, Italia. (Ofrece una base pedagógica y técnica robusta para la formación de manipuladores).

SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje. Materiales de formación complementaria y diseños curriculares relacionados con programas del sector de alimentos. (Acceder a través de las plataformas institucionales del SENA, como Territorio o la biblioteca virtual, según disponibilidad).

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **HEYI VARGAS** | **INSTRUCTOR** | **FPI** | **10/08/2025** |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico en Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto Formativo: APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo: RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 32 horas

## 2. PRESENTACIÓN

- Esta guía de aprendizaje está diseñada para motivar al aprendiz hacia el desarrollo de habilidades y destrezas esenciales en el ámbito de la manipulación de alimentos. Su propósito es guiar y organizar el aprendizaje de manera integral, promoviendo el trabajo autónomo, sistemático y organizado. Se busca facilitar la conexión entre los conocimientos previos y los nuevos, fomentando una construcción significativa del saber. Adicionalmente, se promueve el aprendizaje colaborativo, crucial para el crecimiento individual y colectivo del grupo, asegurando la adquisición de competencias fundamentales para el desempeño profesional en entornos gastronómicos, siempre bajo los estándares de la normativa vigente.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

### 3.1 Actividades de Reflexión Inicial

Nombre de la Actividad:
Identificar percepciones previas sobre la higiene alimentaria, mediante una lluvia de ideas grupal.

Descripción de la actividad:
Los aprendices participarán en una sesión de lluvia de ideas guiada por el instructor. Deberán expresar sus conocimientos, experiencias y percepciones iniciales acerca de la importancia de la higiene y la manipulación segura de alimentos en un establecimiento gastronómico. La actividad busca activar saberes previos y generar un punto de partida para los nuevos aprendizajes.

Ambiente requerido:
Ambiente de aprendizaje con tablero/pizarra, marcadores y sillas dispuestas para facilitar el debate.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
Lluvia de ideas, debate dirigido.

Materiales de formación:
Tablero/pizarra, marcadores.

Material de apoyo: No aplica.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Nombre de la Actividad:
Relacionar conceptos de normatividad sanitaria con casos prácticos, analizando videos y estudios de caso.

Descripción de la actividad:
Se presentarán videos cortos y estudios de caso que ejemplifican situaciones reales de manipulación de alimentos (correctas e incorrectas) y la aplicación de normativas sanitarias. Los aprendices deberán identificar y discutir los principios y la normatividad involucrados, conectando estos escenarios con los saberes previos y los conceptos a desarrollar.

Ambiente requerido:

Ambiente de aprendizaje con equipo de proyección, sonido y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
Análisis de casos, video-foro, discusión guiada.

Materiales de formación:
Computador, proyector, parlantes.

Material de apoyo:
Videos sobre higiene alimentaria y normatividad, estudios de caso impresos o digitales.

Duración de la actividad: 4 horas.

### 3.3 Actividades de apropiación:

Actividad 1: Elaborar un protocolo de limpieza y desinfección para un área específica de cocina, aplicando la normativa vigente y los POES.

Descripción de la actividad: Los aprendices, organizados en equipos, investigarán la normatividad vigente y los POES relacionados con la limpieza y desinfección en cocinas. A partir de esta investigación, deberán elaborar un protocolo detallado que incluya la definición de agentes, concentraciones, métodos y frecuencias para la limpieza y desinfección de un área de trabajo (ej. zona de cocción, zona de almacenamiento, área de lavado de loza), justificado en la normatividad.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con mesas de trabajo, acceso a internet (para investigación).

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo colaborativo, investigación documental, elaboración de producto (protocolo).

Materiales de formación: Computadores con acceso a internet, material bibliográfico (libros, artículos sobre normatividad sanitaria), papel, esferos.

Material de apoyo: Guías de POES, extractos de normativas sanitarias colombianas (ej. Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013).

Evidencias de aprendizaje: Documento escrito del protocolo de limpieza y desinfección.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación (para el protocolo), rúbrica (para la sustentación si aplica).

Duración de la actividad: 6 horas.

Actividad 2: Diseñar tablas de dosificación de agentes químicos para diferentes superficies, basándose en fichas técnicas y normativas de seguridad.

Descripción de la actividad: Cada aprendiz, de forma individual, deberá diseñar una tabla de dosificación segura y efectiva para al menos tres agentes de limpieza y desinfección comunes en la industria alimentaria (ej. cloro, amonio cuaternario, detergente enzimático). La tabla debe especificar las concentraciones correctas para diversas aplicaciones (ej. superficies en contacto con alimentos, pisos, equipos), incluyendo las precauciones de seguridad, basándose en las fichas técnicas de los productos y la normatividad aplicable.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con acceso a internet y recursos bibliográficos sobre agentes químicos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación individual, análisis de información técnica, elaboración de producto (tabla).

Materiales de formación: Computadores con acceso a internet, fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección, material de consulta sobre seguridad química.

Material de apoyo: Ejemplos de tablas de dosificación, documentos sobre manejo seguro de químicos.

Evidencias de aprendizaje: Tabla de dosificación elaborada.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación (para la tabla, evaluando precisión y completitud).

Duración de la actividad: 3 horas.

Actividad 3: Comparar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con ejemplos de su aplicación en la industria alimentaria, mediante un mapa conceptual.

Descripción de la actividad: En parejas, los aprendices construirán un mapa conceptual que ilustre los principales componentes de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Deberán incluir ejemplos concretos de cómo cada principio de BPM se aplica en la vida real de un establecimiento gastronómico, utilizando material audiovisual o casos prácticos proporcionados por el instructor o investigados por ellos mismos.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con acceso a internet y materiales para la elaboración de mapas conceptuales.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en parejas, construcción de mapas conceptuales, análisis de ejemplos.

Materiales de formación: Pliegos de papel, marcadores, acceso a software para mapas conceptuales (opcional), material audiovisual con ejemplos de BPM.

Material de apoyo: Normatividad de BPM, artículos sobre su implementación.

Evidencias de aprendizaje: Mapa conceptual elaborado.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para mapas conceptuales (evaluando coherencia, completitud y relación entre conceptos).

Duración de la actividad: 3 horas.

## 3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Actividad 1: Ejecutar un proceso completo de limpieza y desinfección en un simulacro de cocina real, utilizando el protocolo elaborado y los equipos adecuados.

Descripción de la actividad: Cada equipo de aprendices deberá aplicar el protocolo de limpieza y desinfección que elaboraron en la actividad de apropiación, en un ambiente simulado de cocina o en un área real designada para la práctica. Deberán manipular y dosificar los agentes de limpieza y desinfección de forma segura, y realizar los procedimientos de acuerdo con lo estipulado en su protocolo y las Buenas Prácticas de Manufactura. Se observará la precisión, seguridad y eficacia de la aplicación.

Ambiente requerido: Ambiente de cocina (simulada o real) con equipos de trabajo (mesas, fregaderos, utensilios) y ventilación adecuada.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Simulación práctica, demostración, aprendizaje basado en proyectos.

Materiales de formación: Equipos y utensilios de cocina, agentes de limpieza y desinfección, elementos de protección personal (guantes, delantal, etc.), dosificadores, recipientes.

Material de apoyo: El protocolo de limpieza y desinfección elaborado previamente.

Evidencias de aprendizaje: Desempeño práctico (observación directa), registro fotográfico/videográfico del proceso, informe de ejecución.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de desempeño, lista de verificación de procedimientos.

Duración de la actividad: 6 horas.

Actividad 2: Plantear soluciones a escenarios de contaminación alimentaria identificando la causa y aplicando las medidas correctivas de limpieza y desinfección.

Descripción de la actividad: Se presentarán a los aprendices (individualmente o en parejas) diversos escenarios hipotéticos de contaminación en un establecimiento gastronómico (ej. derrame de producto, presencia de plagas, contaminación cruzada). Deberán identificar la fuente de contaminación, proponer las acciones inmediatas de limpieza y desinfección necesarias, y justificar sus decisiones basándose en los POES y las BPM aprendidas.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con mesas de trabajo.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Resolución de problemas, análisis de casos, debate.

Materiales de formación: Descripciones escritas o audiovisuales de los escenarios de contaminación.

Material de apoyo: Documentos de casos reales o simulados de incidentes sanitarios.

Evidencias de aprendizaje: Documento con la propuesta de solución y justificación.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de resolución de problemas (evaluando la pertinencia y fundamentación de las soluciones).

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 3: Capacitar a un compañero sobre el manejo seguro de un agente desinfectante específico, mediante una exposición práctica y teórica.

Descripción de la actividad: Cada aprendiz seleccionará un agente desinfectante estudiado y preparará una breve capacitación (máximo 10 minutos) para un compañero. La capacitación debe incluir: la clasificación del agente, su correcta dosificación, el procedimiento de aplicación segura, y las medidas de emergencia en caso de contacto o ingestión. Deberán demostrar la manipulación adecuada del producto (simulada o con materiales inertes).

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con espacio para demostraciones.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición didáctica, demostración práctica, aprendizaje entre pares.

Materiales de formación: Fichas técnicas del desinfectante, elementos de simulación (recipientes vacíos, guantes), material de apoyo visual (diapositivas, afiches).

Material de apoyo: Videos de demostración de uso seguro de químicos.

Evidencias de aprendizaje: Exposición oral y demostración práctica.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de exposición (evaluando claridad, precisión, seguridad en la información y demostración).

Duración de la actividad: 4 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| Ejecución | RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL | Identificar percepciones previas sobre la higiene | **De Producto:** Registro de ideas principales de la lluvia de ideas. **De Desempeño:** | Demuestra interés y disposición para el aprendizaje, | **Técnica:** Observación directa, Interrogación. **Instrumento:** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA | alimentaria, mediante una lluvia de ideas grupal. | Participación activa en la discusión grupal. | articulando ideas iniciales sobre la higiene alimentaria. | Lista de chequeo (para participación), Cuestionario corto (para ideas previas). |
| | | **Relacionar conceptos de normatividad sanitaria con casos prácticos, analizando videos y estudios de caso.** | **De Producto:** Análisis escrito de casos prácticos identificando normativas. **De Desempeño:** Participación en la discusión sobre los casos y videos. | Identifica correctamente la normatividad sanitaria aplicable a los casos presentados. Relaciona los conceptos teóricos con situaciones prácticas de forma coherente. | **Técnica:** Análisis de producto, Interrogación. **Instrumento:** Rúbrica para el análisis de casos, Preguntas de profundización. |
| | | **Elaborar un protocolo de limpieza y desinfección para un área específica de cocina, aplicando la normativa vigente y los POES.** | **De Producto:** Documento escrito del protocolo de limpieza y desinfección. | Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos. | **Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de verificación (para el protocolo), rúbrica (para la sustentación si aplica). |
| | | **Diseñar tablas de dosificación de agentes químicos para diferentes superficies, basándose en fichas técnicas y normativas** | **De Producto:** Tabla de dosificación elaborada. | Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos. | **Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de verificación (para la tabla, evaluando precisión y completitud). |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **de seguridad.** | | | |
| | | **Comparar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con ejemplos de su aplicación en la industria alimentaria, mediante un mapa conceptual.** | **De Producto:** Mapa conceptual elaborado. | Identifica y relaciona los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura con su aplicación práctica en la industria alimentaria. | **Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica para mapas conceptuales (evaluando coherencia, completitud y relación entre conceptos). |
| | | **Ejecutar un proceso completo de limpieza y desinfección en un simulacro de cocina real, utilizando el protocolo elaborado y los equipos adecuados.** | **De Desempeño:** Desempeño práctico (observación directa). **De Producto:** Registro fotográfico/videográfico del proceso, informe de ejecución. | Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento. Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos. | **Técnica:** Observación directa, Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica de desempeño, lista de verificación de procedimientos. |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Agentes de Limpieza y Desinfección: Sustancias químicas utilizadas para remover suciedad (limpieza) y eliminar microorganismos (desinfección) de superficies, equipos y utensilios en ambientes de producción de alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Conjunto de principios, procedimientos y normas generales de higiene y manipulación, desde la producción hasta el consumo, cuyo objetivo es garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se reduzcan los riesgos asociados a la inocuidad.

Contaminación Cruzada: Transferencia de microorganismos (bacterias, virus) o alérgenos de un alimento (generalmente crudo) o superficie a otro alimento (generalmente cocido o listo para consumir), ya sea por contacto directo o indirecto (manos, utensilios, equipos).

Desinfección: Proceso físico o químico que tiene como objetivo eliminar la mayoría de los microorganismos patógenos y no patógenos, a excepción de las esporas bacterianas, de objetos inanimados o superficies.

Dosificación: Proceso de medir y aplicar la cantidad correcta de un producto (como un agente de limpieza o desinfección) para lograr su efectividad, siguiendo las especificaciones del fabricante y la normatividad.

Ficha Técnica: Documento que contiene información detallada sobre las características, composición, modo de uso, precauciones, almacenamiento y riesgos de un producto, especialmente los químicos.

Limpieza: Proceso de remoción de suciedad visible (residuos de alimentos, polvo, grasa) de una superficie u objeto, utilizando métodos físicos (fregado), químicos (detergentes) o mecánicos.

Normatividad Vigente (Sanitaria/Alimentaria): Conjunto de leyes, decretos y resoluciones expedidas por las autoridades competentes que regulan las condiciones sanitarias, los procesos y las prácticas para la producción, procesamiento, almacenamiento y comercialización de alimentos, con el fin de proteger la salud pública.

POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento): Documentos escritos y detallados que describen las tareas diarias de saneamiento que se deben realizar en un establecimiento de alimentos, incluyendo el qué, cómo, cuándo y quién las debe llevar a cabo para asegurar la inocuidad.

Saneamiento: Conjunto de prácticas y actividades destinadas a mantener un ambiente limpio y libre de contaminantes para proteger la salud. Incluye la limpieza, desinfección, control de plagas y manejo de residuos.

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Normatividad y Legislación Vigente (Colombia):

Ministerio de Salud y Protección Social. (1997). Decreto 3075 de 1997: Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones en materia de procesamiento, envase, transporte y expendio de alimentos. Diario Oficial N. 43.155. Bogotá D.C., Colombia. (Fundamental para las Buenas Prácticas de Manufactura).

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones. Bogotá D.C., Colombia. (Actualiza y complementa la reglamentación sanitaria para la fabricación y procesamiento de alimentos).

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Documentos técnicos y guías de inspección disponibles en su portal oficial. Recuperado de: https://www.invima.gov.co/ (Especialmente en la sección de alimentos).

Documentos de Apoyo y Guías Técnicas:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2009). Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos: Guía para educadores en higiene de los alimentos. Roma, Italia. (Disponible en línea, ofrece bases sólidas sobre higiene).

Organización Mundial de la Salud (OMS). Cinco claves para la inocuidad de los alimentos. (Materiales educativos y guías prácticas disponibles en su sitio web). Recuperado de: https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety

SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje. Diseños Curriculares y Guías de Desarrollo Curricular de Programas de Formación en Procesamiento de Alimentos. (Documentos internos y oficiales del SENA, disponibles para instructores y aprendices en las plataformas institucionales).

Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ACTA). Publicaciones y artículos relevantes sobre inocuidad alimentaria. Recuperado de: http://www.acta.org.co/

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **HEYI VARGAS** | **INSTRUCTORA** | **FPI** | **10/08/2025** |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

| CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Pública | **X** | Pública Clasificada | | Pública Reservada | |

**INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**
**CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7385071**

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia, me permito presentar el informe final del mismo, de acuerdo con la siguiente información:

## 1. ASPECTOS GENERALES

| | |
|---|---|
| **CONTRATANTE** | CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO |
| **CONTRATO** | **Prestación de servicios** |
| **CONTRATO NRO.** | No. CO1.PCCNTR.7385071 |
| **OBJETO** | Prestar servicios profesionales de carácter temporal, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de los programas de formación en las áreas temáticas de GASTRONOMIA, en el Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano SENA Regional Huila y en los municipios de su cobertura. |
| **FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO** | 01 de febrero de 2025 |
| **FECHA DE INICIO** | 10 de febrero de 2025 |
| **PLAZO INICIAL** | 10 meses y quince días |
| **FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL** | 26 de diciembre de 2025 |
| **RAZÓN SOCIAL** | HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS |
| **CC** | 1075214102 |
| **NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL** | NO APLICA |
| **NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL** | NO APLICA |
| **LUGAR DE EJECUCIÓN** | Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano SENA Regional Huila y en los municipios de su cobertura. |

| | |
|---|---|
| **VALOR INICIAL** | $48.294.866 |
| **FORMA DE PAGO** | Un (1) primer pago por los días de febrero por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTICUATRO PESOS MCTE. ($2.913.024), nueve (9) pagos mensuales de marzo a noviembre por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS MCTE ($4.599.511) cada uno, y un (1) pago por los días del mes de diciembre por TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS MCTE. ($3.986.243). |
| **CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL** | 2825 |
| **CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL** | **9525** |
| **VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO** | $48.294.866 |
| **FECHA DE TERMINACIÓN FINAL** | 26 de diciembre de 2025 |
| **FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)** | No aplica |
| **VALOR TOTAL PAGADO** | $44.308.623 |
| **VALOR TOTAL EJECUTADO** | $48.294.866 |
| **SUPERVISOR** | Sergio Armando Jaramillo Claros |
| **APOYO A LA SUPERVISIÓN** | No aplica |

## 2. ASPECTOS TÉCNICOS

### 2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción del contrato, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

| OBLIGACIONES | ¿CUMPLIÓ? | PRODUCTO O EVIDENCIA |
|---|---|---|
| Orientar la formación y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje, de acuerdo con lo establecido en las guías, los | SI | 1-Portafolio del instructor Drive de Google suministrado por coordinación de Yamboró<br>2-programdor del instructor OneDrive de Outlook<br>3- Informe de apoyo a la formación aplicativo Sofía |

| | | |
|---|---|---|
| procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según programación en SOFIA PLUS. | | 4- SOFIA PLUS, Correo electrónico institucional, One Drive, Drive Gmail, SECOP II, entre otros |
| Participar y apoyar los procesos de inducción a aprendices, programados por la coordinación de formación y la coordinación académica, aplicando y entregando los soportes para reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje cuando sea requerido, acorde a los estipulado en las guías y procedimientos de la entidad | SI | 1-Portafolio del instructor Drive de Google suministrado por coordinación de Yamboró<br>2-programdor del instructor OneDrive de Outlook<br>3- Informe de apoyo a la formación aplicativo Sofía<br>4-Informes de ejecución mensual subidos al SECOP II |
| Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz (acuerdo 007 de 2012 y/o acuerdo 009 de 2024), así como implementar cuando se requiera las estrategias establecidas en el Protocolo Ruta atención prevención deserción aprendices GFPI-PR-001. | SI | 1-Correo institucional<br>2-Portafolio del instructor Drive de Google suministrado por coordinación de Yamboró<br>3- Inasistencias del aprendiz registradas en el Aplicativo Sofía<br>4-Informes de ejecución mensual subidos al SECOP II |
| Participar de las reuniones de equipo ejecutor programadas por la Coordinación Académica, y entregar los soportes derivados de las mismas: actas de inducción, control de entrega de materiales de formación, actas de seguimiento a la ejecución de la formación de las | SI | 1-Portafolio del instructor Drive de Google suministrado por coordinación de Yamboró<br>2-Informes de ejecución mensual subidos al SECOP II |

| | | |
|---|---|---|
| fichas asignadas, garantizando la emisión de todos los juicios evaluativos, trámite de novedades y actas de cierre de etapa lectiva. | | |
| Usar siempre los elementos de protección personal, higiene y seguridad en el trabajo, y la indumentaria adecuada para el normal ejercicio de las actividades de formación. | SI | Informes de ejecución mensual subidos al SECOP II |
| Informar, novedades académicas y/o disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz (acuerdo 007 de 2012 y/o acuerdo 009 de 2024), reportando al Coordinador Académico de manera oportuna. | SI | 1-Correo institucional<br>2-Portafolio del instructor Drive de Google suministrado por coordinación de Yamboró<br>3- Inasistencias del aprendiz registradas en el Aplicativo Sofía<br>4-Informes de ejecución mensual subidos al SECOP II |
| Acompañar a los grupos de aprendices asignados en su programación, en actividades que se encuentren enmarcados en jornadas del equipo Bienestar al aprendiz. | SI | 1-Portafolio del instructor Drive de Google suministrado por coordinación de Yamboró<br>2-programdor del instructor OneDrive de Outlook<br>3- Informe de apoyo a la formación aplicativo Sofía<br>4-Informes de ejecución mensual subidos al SECOP II |
| Hacer uso del correo institucional como canal oficial para toda comunicación con personal interno y externo de la entidad, usando siempre un lenguaje cordial y claro. | SI | 1-Correo institucional<br>2-Informes de ejecución mensual subidos al SECOP II |

| | | |
|---|---|---|
| Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias de los programas asignados, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas, en los tiempos definidos por la entidad, una vez ejecutado el resultado de aprendizaje correspondiente. | SI | 1-Portafolio del instructor Drive de Google suministrado por coordinación de Yamboró<br>2-Informes de ejecución mensual subidos al SECOP II |
| Dar cumplimiento a la normativa, cuando sea asignada formación complementaria o formación virtual, con lo establecido en la Guía Orientación para Ambientes virtuales de aprendizaje GFPI-G -014 y la Guía para la Ejecución de la formación complementaria presencial GFPI-G-043, vigentes en plataforma COMPROMISO. | No se requirió el cumplimiento | No fue requerido durante el período contractual |
| Realizar cuando sea asignados seguimiento a etapa productiva, de acuerdo con lo establecido en la Guía Etapa Productiva Proceso Formativo GFPI-G-040 e implementar en el proceso el Formato Planeación, seguimiento y evaluación etapa productiva GFPI-F-023 vigentes en plataforma COMPROMISO. | SI | 1-OneDrive Productiva Yamboró<br>2-programador del instructor OneDrive de Outlook<br>3- Informe de apoyo a la formación aplicativo Sofía<br>4-Informes de ejecución mensual subidos al SECOP II |
| Cuidar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades | SI | Informes de ejecución mensual subidos al SECOP II |

| | | |
|---|---|---|
| puestos al servicio del centro de formación, de acuerdo con las guías y/o procedimientos institucionales, además estar atento frente a la necesidad de mantenimientos predictivos, preventivos y correctivos e informar oportunamente daños o eventualidades de los mismos. | | |
| Mantener actualizado el Portafolio del Instructor en plataformas institucionales, haciendo uso de los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran (cuando aplique). d. Seguimiento y evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. Y formatos no controlados avalados por el equipo pedagógico. | SI | Portafolio del instructor Drive de Google suministrado por coordinación de Yamboró |

| | | |
|---|---|---|
| Apoyar cuando se requiera por parte de la coordinación académica, la documentación de Registro calificado y/o autoevaluación de los programas del Centro de Formación. | No se requirió el cumplimiento | No fue requerido durante el período contractual |
| Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones escritas en el presente acápite. | SI | Informes de ejecución mensual Y Gestión financiera subidos al SECOP II |
| En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. | No se requirió el cumplimiento | No fue requerido durante el período contractual |
| Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo. | SI | 1-programador del instructor OneDrive de Outlook<br>2- Informe de apoyo a la formación aplicativo Sofía<br>3-Informes de ejecución mensual subidos al SECOP II |

## 3. ASPECTOS LEGALES

### 3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

| GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO | | | |
|---|---|---|---|
| **ASEGURADORA** | COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A. | | |
| **NRO. DE PÓLIZA** | CHU-100039671 | | |
| **CERTIFICADO O ANEXO** | N.A. | | |
| **FECHA EXPEDICIÓN** | 03/02/2025 | | |
| **FECHA APROBACIÓN** | 08/02/2025 | | |
| **AMPARO** | **VIGENCIA** | | **VALOR** |
| | **DESDE** | **HASTA** | |
| Cumplimiento | 10/02/2026 | 260/04/2026 | 4.829.486 |

### 3.2 Cumplimiento del objeto

Conforme al contrato suscrito con el SENA, se cumplieron cabalmente todas las obligaciones contractuales necesarias para la correcta ejecución del mismo, durante la totalidad de la ejecución según el tiempo pactado.

### 3.3 Cumplimiento de los aspectos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

No. Aplica

### 3.4 Multas y sanciones

De conformidad con la ejecución del contrato NO se presentaron multas y/o sanciones.

### 3.5 Certificado de pagos de seguridad social

Mediante los informes presentados por la supervisión durante la ejecución del contrato, los cuales fueron entregados para el proceso de pago, se evidenció que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto y las obligaciones contractuales de pago de seguridad social en los porcentajes establecidos por la ley.

### 3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión del contrato mediante la plataforma secop II el día de la suscripción de este.

### 3.7 Liquidación del negocio jurídico

De conformidad con el artículo 217 del Decreto Ley 19 de 2012, que modificó el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, no será liquidado el presente contrato cuando el Supervisor de este, certifique a su finalización que el objeto y todas las obligaciones del contrato fueron cumplidas a satisfacción por el Contratista y que a éste se le canceló el valor total de los honorarios pactados. En caso contrario, o cuando el contratista presente reclamación que impida considerar que las partes han terminado el contrato a paz y salvo, el presente contrato será liquidado de mutuo acuerdo entre las partes, dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de su terminación por cualquier causa; en el evento de que las partes no lleguen a un acuerdo, el SENA procederá a liquidarlo unilateralmente en las condiciones y términos establecidos en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

## 4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

Además de las obligaciones consagradas en la Ley 80 de 1993 y 1150 de 2007, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015 y las demás normas que regulen la materia, el SENA se obliga a: **1)** Verificar previo a la suscripción del contrato los documentos requeridos para la contratación. **2)** Pagar los honorarios en la forma estipulada en este contrato. **3)** Prestar la mayor colaboración necesaria para la correcta ejecución del objeto contratado. **4)** Poner a disposición la información y/o documentación que se requiera para la cabal ejecución del contrato. **5)** Socializar los lineamientos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. **6)** Cumplir las obligaciones establecidas en el artículo 2.2.4.2.2.15 del Decreto 1072 de 2015. **7)** Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del contrato y expedir el recibo a satisfacción que fuere a lugar. Para tal efecto, se designará al supervisor del control de ejecución, quien estará en contacto con el CONTRATISTA para la coordinación de cualquier asunto que así lo requiera y sea acorde a la naturaleza del contrato. **8)** Suscribir las actas que sean necesarias durante la ejecución del contrato. **9)** Verificar el registro en el Sistema de Información y Gestión del Empleo Público (SIGEP) administrado por el Departamento Administrativo de la Función Pública, de la información de hoja de vida del CONTRATISTA, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 227 del Decreto Ley 019 de 2012. **10)** Afiliar al CONTRATISTA al Sistema General de Riesgos Laborales a través de la Aseguradora de Riesgos Laborales, en los términos del literal a) del artículo 2º de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012. **11)** Brindar al CONTRATISTA los medios para que conozca los lineamientos y políticas del Sistema Integrado de Gestión y del Sistema de Gestión Documental. **12)** Socializar al CONTRATISTA la política y propósitos del Sistema Integrado de Gestión que aplican en la ejecución del contrato, los procesos, riesgos, lineamientos, controles, requisitos y/o responsabilidades del Sistema Integrado de Gestión que le aplican en el desarrollo del contrato. **13)** Remover o designar al supervisor o supervisores de conformidad con las exigencias de

ejecución del contrato. En el evento de cambio del Supervisor, no será necesario modificar el presente contrato, y la designación se efectuará mediante notificación para asignación del seguimiento del contrato a través de la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP. **14)** Verificar y aprobar la garantía constituida por el CONTRATISTA. **15)** Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

Lo anterior, de conformidad con lo estipulado en la Clausula Segunda de la Minuta del Contrato de Prestación de Servicios.

## 5. ASPECTOS FINANCIEROS

### 5.1 Pagos realizados

| ID DE PAGO | FECHA DE PAGO | VALOR DE PAGO |
|---|---|---|
| 01 | 28/02/2025 | $2.913.024 |
| 02 | 31/03/2025 | $4.599.511 |
| 03 | 30/04/2025 | $4.599.511 |
| 04 | 31/05/2025 | $4.599.511 |
| 05 | 30/06/2025 | $4.599.511 |
| 06 | 31/07/2025 | $4.599.511 |
| 07 | 31/08/2025 | $4.599.511 |
| 08 | 30/09/2025 | $4.599.511 |
| 09 | 31/10/2025 | $4.599.511 |
| 10 | 30/11/2025 | $4.599.511 |
| 11 | 30/12/2025 | $3.986.243 |

## 5.2 Estado financiero

| CONCEPTO | VALOR |
|---|---|
| **Valor inicial del negocio jurídico** | $48.294.866 |
| **Adiciones o disminuciones del negocio jurídico** | $ 0,00 |
| **Valor de las reducciones** | $ 0,00 |
| **Valor final del negocio jurídico** | $48.294.866 |
| **Valor ejecutado** | $48.294.866 |
| **Valor pagado** | $44.308.623 |
| **Valor por pagar** | $3.986.243 |
| **Valor a liberar** | $ 0,00 |

En virtud de las condiciones contractuales, el SENA pagará al contratista el saldo a favor del contratista previsto en el balance financiero, una vez se cumplan con las condiciones de pago.

Para constancia se firma a los 26 días del mes de diciembre.



**SERGIO ARMANDO JARAMILLO CLAROS**
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7385071
Coordinador Académico Sede Yamboró
Formación Profesional Integral

ASOPAGOS s.a.

| | |
|---|---|
| RAZÓN SOCIAL : | HEYI FERNANDA VARGAS |
| IDENTIFICACIÓN: | CC-1075214102 |
| COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL: | 0 |
| NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL: | 0 |
| FECHA GENERACIÓN REPORTE: | 2025-12-10 |
| FECHA LÍMITE DE PAGO: | 2025-12-10 |
| FECHA DE PAGO: | 2025-12-10 |
| ENTIDAD DE PAGO: | BANCOLOMBIA |
| PERÍODO PENSIÓN: | 2025-11 |
| PERÍODO SALUD: | 2025-11 |
| NÚMERO PLANILLA: | 35365291 |
| TOTAL COTIZANTES: | 1 |
| REFERENCIA DE PAGO (PIN): | 35365291 |
| TIPO DE PLANILLA: | I |

| CÓDIGO ENTIDAD | NIT | NOMBRE | NÚMERO AFILIADOS | IBC | FONDO SOLIDARIDAD | FONDO SUBSISTENCIA | TOTAL INTERESES | VALOR PAGAR SIN INTERESES | VALOR PAGAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EPS037 | 900156264 | NUEVA E.P.S. S.A. | 1 | $ 1.840.000 | $ 0 | $ 0 | $ 1.200 | $ 230.000 | $ 231.200 |
| 230301 | 800224808 | PORVENIR | 1 | $ 1.840.000 | $ 0 | $ 0 | $ 1.500 | $ 294.400 | $ 295.900 |
| 14-23 | 860011153 | POSITIVA | 1 | $ 1.840.000 | $ 0 | $ 0 | $ 300 | $ 44.900 | $ 45.200 |
| | | | | Total a pagar | $ 0 | $ 0 | $ 3.000 | $ 569.300 | $ 572.300 |

PAGADO

| | |
|---|---|
| FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES: | 05/01/2026 |

Bancolombia

# Comprobante en línea

10 Dic 2025 10:08:18

Pago PSE

## Pago exitoso

CUS 1995922007

Comercio
**ASOPAGOS**

Referencia 1
**10.10.11.80**

Fecha
**10 Dic 2025 10:08:18**

Referencia 2
**CC**

Número de factura
**35365291**

Referencia 3
**1075214102**

Descripción del pago
**Pago de seguridad Social Integrado**

Valor del Pago
**$572.300**

Número de comprobante
**TR1005232007**

Costo de la transacción
**$ 0**

Producto origen
**Ahorros - Bancolombia**
****** 9517**

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

| | | |
|---|---|---|
| SENA | SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA<br>PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA<br>RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE | Versión: 1.01<br>Fecha: 15.10.2020 |

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el documento 10752141020 NO ha sido registrado en la Base de Datos y por tanto NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 10 de Diciembre de 2025 a las 17:01:06

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.