PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 12 de diciembre del 2025

Señor (a)
LUIS ERNESTO BARRERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7710321**
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Dependencia Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería.

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7710321 del año 2025

ORIETA MARGARITA NOVA MORENO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50.926.109 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir), 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: EL VALOR DEL CONTRATO ES DE TREINTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS M/ CTE ($ 39.402.478), CADA UNO. ESTA SUMA SERÁ PAGADA POR EL SENA A LOS CONTRATISTAS DE LA SIGUIENTE MANERA: A) OCHO (8) PAGOS IGUALES POR LOS MESES DE ABRIL A NOVIEMBRE DE 2025, POR VALOR DE CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/ CTE. ($4.599.511) CADA UNO. B) UN (1) PAGO POR EL MES DE DICIEMBRE DE 2025, POR EL VALOR DE DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($2.606.390).

Plazo: Será hasta el 17de DICIEMBRE de 2025.

OBJETO: Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, 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 la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía popular, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA.

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Se oriento, asesoro y acompaño a los aprendices en el desarrollo de sus actividades de cuerdo a las guías de aprendizaje. Formaciones complementarias de la Ruta 4 elaboración de lácteos concentrados ficha # 3367652, 3375072, 3374237 Elaboración de conservas de frutas y hortalizas # 3364246 En los municipios de San Carlos, Ciénaga de Oro y Cerete	**Anexo 1:** evidencias de listados de asistencias y registros fotográficos del desarrollo de las formaciones.
2	2.Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	No aplica para el periodo que cubre este informe	No aplica
3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y	Se realizo acompañamiento a la población en la planificación de mejoras de	**Anexo 1:** evidencias de listados de asistencias y registros fotográficos del desarrollo de la formación.

	condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA.	producción familiar y capacidad productiva	
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	No aplica para el mes objeto de cobro	No aplica para el mes objeto de cobro
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual	Se programo y reporto al supervisor de contrato con antelación las formaciones atender.	**Anexo #2** - Reporte de horas en Sofia plus del mes de diciembre. - reporte de horas de formación mes de diciembre
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	Se aplica para el mes objeto de cobro emitir juicios evaluativos para la ficha # 3242165, 3364246,3367652, 3375072, 3374237 Municipio de Cotorra, Ciénaga de oro, San Carlos y cerete.	**Anexo #3**Se evidencia evaluación de juicios del Sofia plus y pantallazos de esta en Driver
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas.	creación de la unidad de productiva de las fichas # 3217092, 3242165, 3212875,3216216. En los municipios de cerete, ciénaga de oro, san Carlos y cotorra.	**Anexo # 4** Pantallazos del acta de creación de unidad productiva. Cargadas en drive.
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance,	Se participación en reunión del día 9 de diciembre 2025 para tratar el tema de paz y	**Anexo # 5** Evidencias de listados de fotos.

	estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	salvos de terminación de contrato.	
9	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	No aplica para el mes objeto de cobro	No aplica para el mes objeto de cobro
10	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	No aplica para el mes objeto de cobro	No aplica para el mes objeto de cobro
11	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	No aplica para el mes objeto de cobro.	No aplica para el mes objeto de cobro
12	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	Se presentó informe de ejecución contractual en el mes de diciembre en la plataforma Secop II, carpeta GC Se presenta al supervisor la terminación del contrato el informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	Reporte secop II Se presenta al final de informe de ejecución el informe final de supervisión 2025. **Se evidencia al final del informe el informe final de supervisión 2025.**
13	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido	No se cuenta con bienes asignados para el desarrollo del contrato	No aplica para el mes objeto de cobro

	entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.		
14	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	No aplica para el mes objeto de cobro	No aplica para el mes objeto de cobro
15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	No aplica para el mes objeto de cobro	No aplica para el mes objeto de cobro
16	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO,	Portafolios con formatos correspondientes a la ruta 2 Emprendedor en procesamiento y comercialización de productos derivados de	**ANEXO # 6** Pantallazo de lisados de asistencias y formatos que corresponden de acuerdo con la Ruta 2, y Ruta 4 se

	pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.	frutas y hortalizas, Ruta 4 Elaboración de lácteos concentrados y Elaboración de conservación de futas y hortalizas.	observan en la carpeta drive compartida. Evidencias de Guías de aprendizaje y plan concertado de las complementarias. Se evidencia
17	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida	No aplica para el mes objeto de cobro	No aplica para el mes objeto de cobro

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

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. 4634129886 de diciembre la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti-trámites")

Evidencias en (92) folios

Cordialmente,

Firma



ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

Nombres y apellidos

Contratista

C.C. No. 50.926.109

Recibí a satisfacción:

Firma

Nombres y Apellidos

LUIS ERNESTO BARRERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7710321**
Cargo del supervisor Coordinador Académico.

EVIDENCIAS

Anexo 1: Obligación especifica 1 y 3 listas de asistencia y Fotos

CERETE (Playa rica) Ficha # 3364657 Día 19, 20 y 26 de noviembre de 2025.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha 12/11/25	Fecha 13/11/25	Fecha 19/11/25	Fecha 20/11/25	Fecha 26/11/25
1	1.065.006.727	ANA MILENA SANTAMARIA DELGADO	Ana Santamaria	Ana Santamaria	Ana Santamaria	Ana Santamaria	Ana Santamaria
2	1.064.977.313	DANNA DE JESUS DELGADO SANTAMARIA	Danna Delgado	Danna Delgado	Danna Delgado	Danna Delgado	Danna Delgado
3	35.116.807	DIANA CRISTINA BOHORQUEZ POMARES	Diana Bohorquez	Diana Bohorquez	Diana Bohorquez	Diana Bohorquez	Diana Bohorquez
4	1.003.188.459	DINA RUTH ARAQUE BRAVO	Dina Araque	Dina Araque	Dina Araque	Dina Araque	Dina Araque
5	26.163.197	DIUMIS ISABEL CASARRUBIA RUIZ					
6	1.045.434.467	ETELVINA DEL CARMEN DIAZ SUAREZ					
7	1.063.649.882	ERIS PATRICIA GOMEZ CALDERIN	Eris P Gomez C	Eris P Gomez C	Eris P Gomez C	Eris P Gomez C	Eris P Gomez C
8	50.851.188	LUZMILA SANTAMARIA URANGO	Luzmila Santamaria	Luzmila Santamaria	Luzmila Santamaria	Luzmila Santamaria	Luzmila Santamaria
9	35.117.218	LUZ NEIDA DURANGO DELGADO	Luz Neida Durango	Luz Neida Durango	Luz Neida Durango	Luz Neida Durango	Luz Neida Durango
10	1.003.187.803	MAYERLYZ SANTAMARIA DELGADO	Mayerlyz Santamaria	Mayerlyz Santamaria	Mayerlyz Santamaria	Mayerlyz Santamaria	Mayerlyz Santamaria
11	1.003.191.644	MARIA JOSE DELGADO QUINTERO	Maria Jose D.	Maria Delgado	MARIA JOSE D.	MARIA JOSE D	MARIA JOSE D
12	1.073.823.529	MARIA CAMILA CONTRERAS AGUILAR	maria camila	maria camila	Maria camila	maria castilla	maria castilla
13	35.114.903	NERY CECILIA MESTRA MONTALVO	Nery Mestra	Nery Mestra	Nery Mestra	Nery Mestra	Nery Mestra
14	1.063.717.124	ORLADIS MARIA ROJAS GUZMAN					
15	1.073.809.460	YULIETH PAOLA CONTRERAS AGUILAR	yulieth contreras	yulieth contreras	yulieth contreras	yulieth Contreras	yulieth contreras
16	1.003.187.392	YULIANA PAOLA PASTRANA SANTAMARIA	Yuliana Pastrana	Yuliana Pastrana	Yuliana Pastrana S.	Yuliana Pastrana S.	Yuliana Pastrano.

OBSERVACIONES:

FIRMA / NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Dunta Gomez

SIN EXCUSA	N	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓





SAN CARLOS (Arroyo Burgos) Ficha 3375072 . Días 25 de noviembre y los días 1,2 4,y 11 de diciembre de 2025.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACION NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No contenido V1 2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	25/11/25	01/12/25	02/12/25	04/12/25	11/12/25
1	CC - 1003591711	ALEJANDRA BRYID CAUSIL ARGUELLO					
2	CC - 11153401	ALFREDO MIGUEL ARGUELLO GAMERO	Alfredo Arguello	Alfredo Arguello	Alfredo Arguello	Alfredo Arguello	Alfredo Arguello
3	CC - 1003590489	ANYEL MIRJHAN ARGUMEDO PLAZA	Anyel Argumedo	Anyel Argumedo	Anyel Argumedo	Anyel Argumedo	Anyel Argumedo
4	CC - 26163395	ELIS YOJANA LICONA ARRIETA	Elis Licona	Elis Licona	Elis Licona	Elis Licona	Elis Licona
5	CC - 50919944	ENILFA MARGOTH ELY ALMANZA	Enilfa Ely	Enilfa Ely	Enilfa Ely	Enilfa Ely	Enilfa Ely.
6	CC - 26160081	GLORIA MARIA ARGUELLO GAMERO	Gloria Arguello	Gloria Arguello	Gloria Arguello	Gloria Arguello	Gloria Arguello
7	CC - 26159572	IVELICE DEL CARMEN LUNA ARROYO	Ivelice Luna	Ivelice Luna	Ivelice Luna	Ivelice Luna	Ivelice Luna
8	CC - 1071354179	JORGE ELIECER HERRERA JARAMILLO					
9	CC - 1003588428	KAREN PAOLA GAMERO IZQUIERDO	Karen Gamero	Karen Gamero	Karen Gamero	Karen Gamero	Karen Gamero
10	CC - 1067840752	LERSY PAOLA GONZALEZ VEGA	Lersy P Go. Ve.	Lersy P Go. Ve.	Lersy P Go. Ve.	Lersy Paola	Lersy Paola
11	CC - 11151980	LUIS MANUEL GAMERO DORIA	Luis M Cab	Luis M Cab	Luis M Cab	Luis M. Cab	Luis M. Cab
12	TI - 1062444176	NATACHA GUZMAN LICONA	Natacha G.	Natacha G.	Natacha G.	Natacha G.	Natacha G.
13	CC - 26161901	SILA ESTHER IZQUIERDO CAUSIL	Sila E Izquierdo	Sila E Izquierdo	Sila E Izquierdo	Sila Izquierdo	Sila Izquierdo
14	CC - 1064995354	TATIANA JULIETH ARGUELLO DIAZ	Tatiana Arguello	Tatiana Arguello	Tatiana Arguello	Tatiana Arguello	Tatiana Arguello
15	CC - 26163545	YAKELINE DEL CARMEN SOTO SANCHEZ	YAKeline Soto	YAKeline Soto	YAKeline Soto	Yakeline S.	Yakeline S.
16	TI - 1071353220	YULIANA PATRICIA ARGUELLO SOTO	Yuliana Arguello	Yuliana Arguello	Yuliana Arguello	Yuliana A.	Yuliana A
OBSERVACIONES:			FIRMA: Omar Mora — NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA: Omar Mora — NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA: Omar Mora — NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA: Omar Mora — NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA: Omar Mora — NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓





Ciénaga de Oro Vereda Berastequi Ficha #3364246. Dia 21, 24, 28 noviembre de 2025.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Formación central de asistencia formativa en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No consecutivo V1 2025

ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS — 3364246 — INSTRUCTOR: ORIETA NOVA MORENO — FECHA DE INICIO DEL CURSO: 1/11/2025 — FECHA FIN DEL CURSO: 21/11/2025 — HORARIO: 12:00- 18:00 h — LUGAR: CIENAGA DE ORO

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 20/11/25 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 19/11/25 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 21/11/25 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 24/11/25 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 28/11/25 — Firma aprendiz
1	CC - 35113401	ANA MILENA PEÑA SOTO					
2	CC - 1003206103	BERONICA VANESSA FUENTES CORTES	Beronica Fuentes	Beronica Fuentes	Beronica Fuentes	Beronica Fuentes	Beronica Fuentes
3	CC - 1068662746	FRANK DAVID GARCIA MONTALVO	Frank Garcia	Frank G.	Frank G.	Frank G.	Frank G.
4	CC - 1073814832	HERNAN ENRIQUE DURANGO BABILONIA	Hernan	Hernan	Hernan		
5	CC - 25872784	LUZNEIDA LOZANO VILLAR					
6	CC - 78731621	MARCO ANTONIO MEJIA HERNANDEZ	Marco Mejia				
7	CC - 1003720868	MARIA ALEJANDRA YANEZ MARTINEZ	Maira P.	Maira P	Maira P	Maira P	Maira P
8	CC - 1066174656	MARIA EUGENIA MACEA PAYARES	Maria Macea	Maria Macea	Maria Macea	Maria Macea	Maria Macea
9	CC - 50953991	MARITZA MARIA MARQUEZ CORREA					
10	CC - 78039000	MELKIS MIGUEL CORDERO ARGUMEDO					
11	CC - 25945148	MILADYS MARIA CORTES MORENO	Miladys Cortes	Beronica Fuentes	Miladys Cortes	Miladys Cortes	Miladys Cortes
12	CC - 1068663056	MONICA PATRICIA CORDERO ROMERO					
13	CC - 78038862	ROGER FIDEL GARCES SUAREZ	Roger Garces				
14	CC - 1067942569	SEBASTIAN DAVID SANTANA CAUSIL					
15	CC - 1062684729	TEODOSITA MADERA LLOVERA	Teodosita M.	Teodosita M.			
16	CC - 1067950243	YERALDIN VARGAS VIAÑA					

OBSERVACIONES:

FIRMA — Orieta Nova — NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*	SIN EXCUSA	SE	
	CON EXCUSA	CE	
I	RETARDO	R	
	ASISTENCIA		✓





CERETE (el quemado)) Ficha # 3374237 Día 27 y 29 de noviembre y del mes de diciembre 3,5 y 10 de 2025.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS — FECHA DE INICIO DEL CURSO: /12/2025 — HORARIO: 10:00-18:00 H — LUGAR: CERETE
Nº DE FICHA: 3374237 — INSTRUCTOR: ORIETA NOVA MORENO — FECHA FIN DEL CURSO: /12/2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 27/11/25 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 29/11/25 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 03/12/25 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 05/12/25 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 10/12/25 — Firma aprendiz
1	CC - 35116591	DALCIBE DALTRIS DORIA MESA					
2	CC - 1003189534	DANIELA MARCELA QUIROZ MONTAÑO					
3	CC - 1064993038	DANIS JOHANA ENAMORADO REYES					
4	CC - 10776914	DARIO JOSE FABRA GOMEZ					
5	CC - 50850981	DORIS MARIA MORALES SJAREZ					
6	CC - 1065006999	EIMIS JULIETH PETRO RACERO					
7	CC - 45505165	EMILSE DEL CARMEN GAVIRIA CALVO					
8	CC - 25801488	EUCARIS MARIA RICO HERNANDEZ					
9	CC - 34991990	FATIMA DEL ROSARIO MORELO HERNANDEZ					
10	CC - 1003398835	KEILA JIMENEZ TORRENTES					
11	CC - 1064985583	KELLY JOHANA ESPITIA MANJARREZ					
12	CC - 1003191954	KENDY SOFIA LOPEZ SAEZ					
13	CC - 50896517	LUZ MYRIAM NARVAEZ ALARCON					
14	CC - 1067848886	MARIA CECILIA MARTINEZ ARGUMEDO					
15	CC - 1065013727	MIGUEL ANGEL BERROCAL DORIA					
16	CC - 1003044859	PEDRO LUIS ESPITIA HERNANDEZ					
17	CC - 1067843704	PILAR SOFIA GONZALEZ OYOLA					
18	CC - 26138470	ROSELIS ROMERO NUÑEZ					
19	CC - 1149450812	SAIDITH PAOLA LORA LICONA					
20	CC - 1062434289	VANESSA ESTHER ESTRADA TAPIAS					
21	CC - 25776571	YADIRA PATRICIA GUZMAN MARTINEZ					
22	CC - 64705700	YOADIS DEL CARMEN PEREZ CALDERIN					

OBSERVACIONES:

FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Orieta Nova

SIN EXCUSA	SE
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

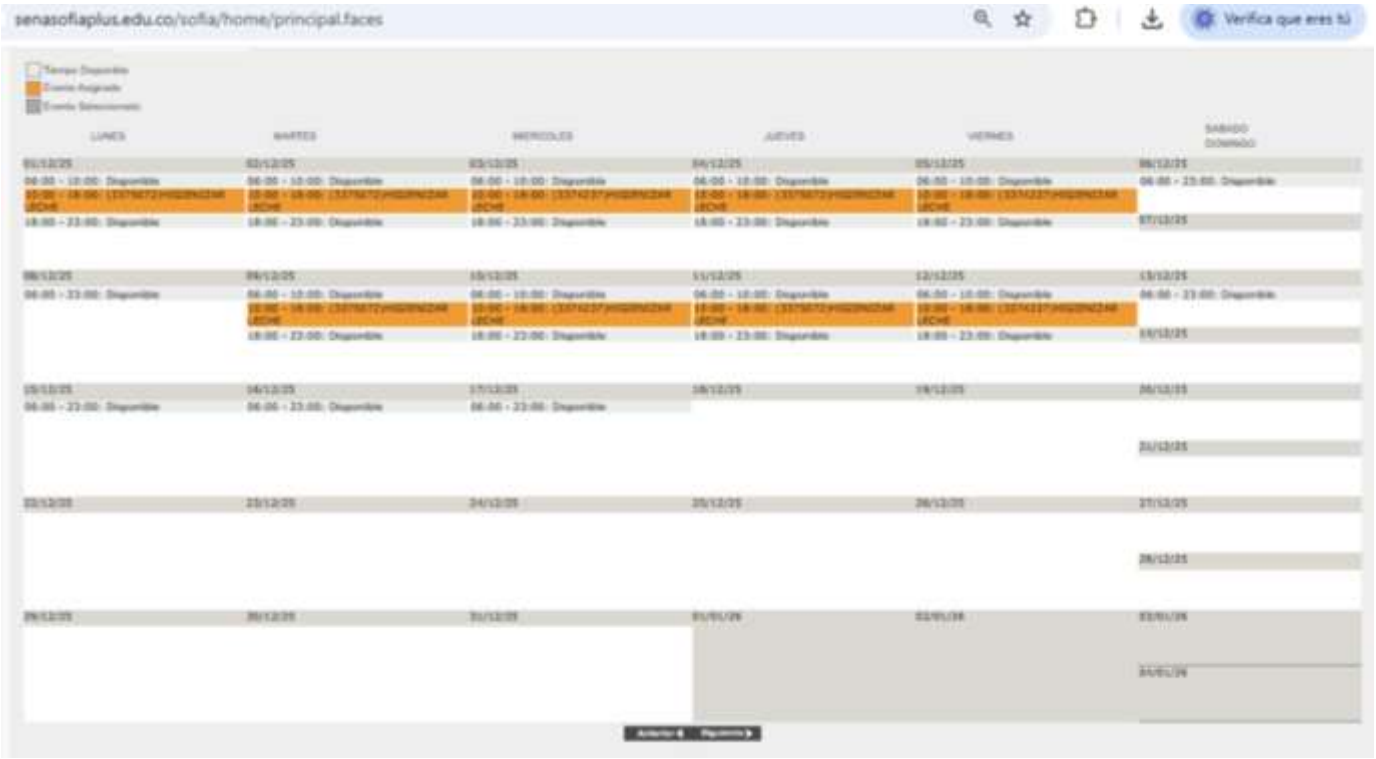
PROGRAMA:	ELABORACION DE DERIVADOS LACTICOS CONCENTRADOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: /12/2025	HORARIO: 10:00-12:00 H	LUGAR: CERETE
N° DE FICHA:	INSTRUCTOR: ORIETA NOVA MORENO	FECHA FIN DEL CURSO: /12/2025		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 12/12/25	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 35116591	DALCIBE DALTRIS DORIA MESA	Dalcibe Doria				
2	CC - 1003189534	DANIELA MARCELA QUIROZ MONTAÑO					
3	CC - 1064993038	DANIS JOHANA ENAMORADO REYES	Danis Enamorado				
4	CC - 10776914	DARIO JOSE FABRA GOMEZ					
5	CC - 50850981	DORIS MARIA MORALES SUAREZ	Doris Morales				
6	CC - 1065006999	EIMIS JULIETH PETRO RACERO					
7	CC - 45505165	EMILSE DEL CARMEN GAVIRIA CALVO	Emilse Gaviria				
8	CC - 25801488	EUCARIS MARIA RICO HERNANDEZ					
9	CC - 34991990	FATIMA DEL ROSARIO MORELLO HERNANDEZ	Fatima Morello H				
10	CC - 1003398835	KEILA JIMENEZ TORRENTES					
11	CC - 1064985583	KELLY JOHANA ESPITIA MANJARREZ					
12	CC - 1003191954	KENDY SOFIA LOPEZ SAEZ					
13	CC - 50896517	LUZ MYRIAM NARVAEZ ALARCON	Luz M Narvaez				
14	CC - 1067848886	MARIA CECILIA MARTINEZ ARGUMEDO					
15	CC - 1065013727	MIGUEL ANGEL BERROCAL DORIA	Miguel Berrocal				
16	CC - 1003044859	PEDRO LUIS ESPITIA HERNANDEZ	Pedro Espitia				
17	CC - 1067843704	PILAR SOFIA GONZALEZ OYOLA					
18	CC - 26138470	ROSELIS ROMERO NUÑEZ	Roselis R.				
19	CC - 1149450812	SAIDITH PAOLA LORA LICONA					
20	CC - 1062434289	VANESSA ESTHER ESTRADA TAPIAS					
21	CC - 25776571	YADIRA PATRICIA GUZMAN MARTINEZ	Yadira Guzman				
22	CC - 64705700	YOADIS DEL CARMEN PEREZ CALDERIN	Yoadis Perez R				
OBSERVACIONES:			FIRMA: Orieta Nova	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
			NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*	SIN EXCUSA	NE	*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓



Anexo # 2 reporte de horas en Sofia plus del mes de diciembre e informe contractual de mes de Diciembre y todo los meses de contrato.



Informe de diciembre

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/12/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 24/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3375072 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3374237 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	72,00

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: ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/04/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 17/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3307891 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

019815154 2_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

029815154 2_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

039815154 2_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

049815154 2_AJUSTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3341638 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE



019815154(2_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

029815154(2_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

039815154(2_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

049815154(2_AJUSTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	3364246 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	3217564 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

019815154(2_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

029615154\2_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

039615154\2_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO

049615154\2_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3375072 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

· COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

019615154\2_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

029615154\2_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

039615154\2_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO

049615154\2_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3066301 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

· COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa

• 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:	Atender requerimientos de los clientes de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de procesos de negocios
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIOBRAR EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y NORMATIVA DE SEGURIDAD
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir la mercancía según procedimientos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS EN LA RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS, SEGÚN LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD.

FORMALIZAR LAS DEVOLUCIONES DE LA CARGA SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD.

INSPECCIONAR LA CARGA SEGÚN LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD.

RECIBIR LA CARGA SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD.

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



• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	96,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	3216216 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.



• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 200,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3269884 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110801 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110802 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110803 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110804 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3374237 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE



019815154Z_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

029815154Z_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

039815154Z_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO

049815154Z_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3242165 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.



0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3242165 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 204,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	3217092 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	200,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	1276,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT's:	0,00

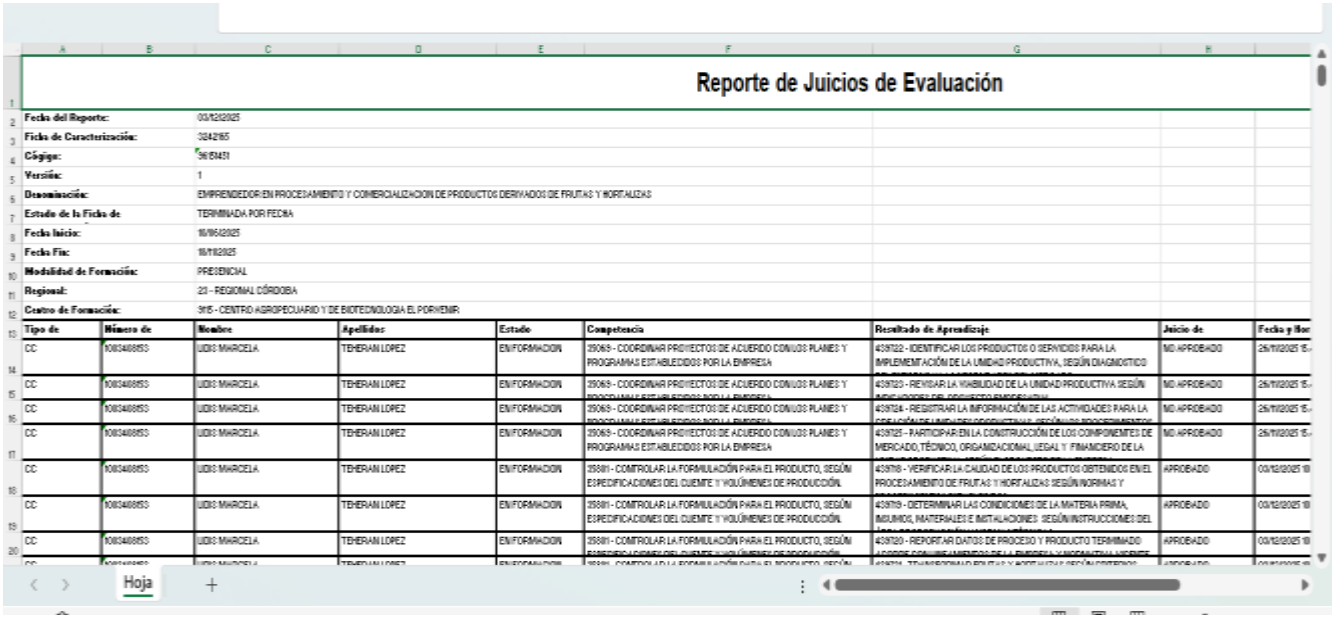
ACTIVIDADES ADICIONALES

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

INSTRUCTOR: ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

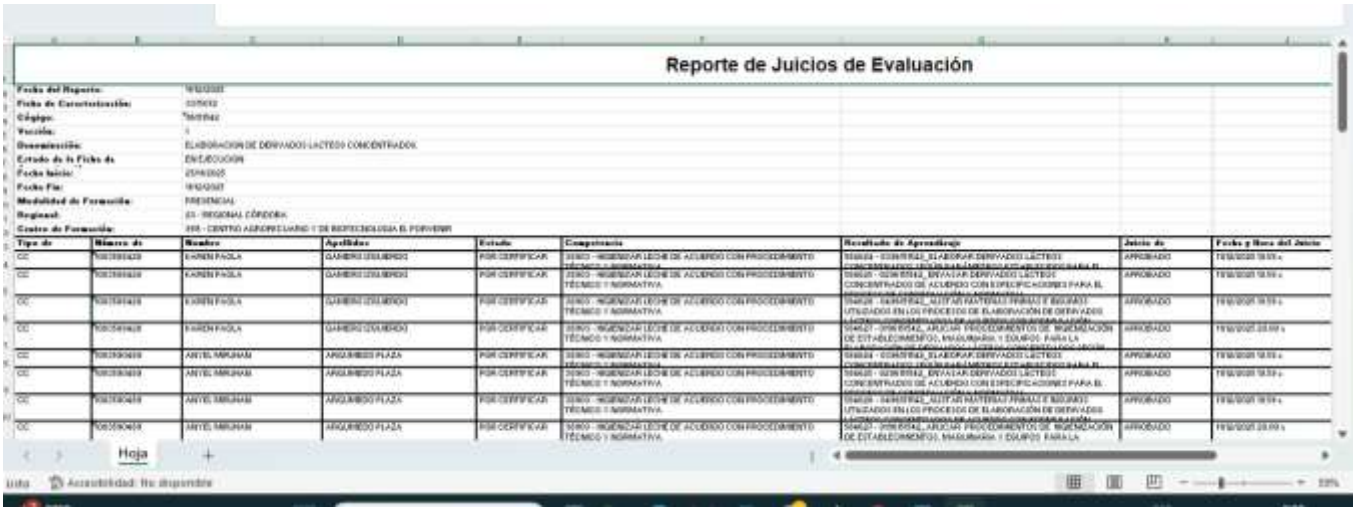
ANEXO # 3 Pantallazo de Reporte de evaluación de juicios, los juicios se encuentran cargados en Driver ya que contiene 264 hojas en PdF. De las fichas # 3242165 - 3364246 – 3367652 – 3374237 del Municipio de Cotorra, Ciénaga de oro, San Carlos y cerete.



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	03/12/2025
Ficha de Caracterización:	3242165
Código:	3615451
Versión:	1
Denominación:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	16/09/2025
Fecha Fin:	16/11/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	3115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

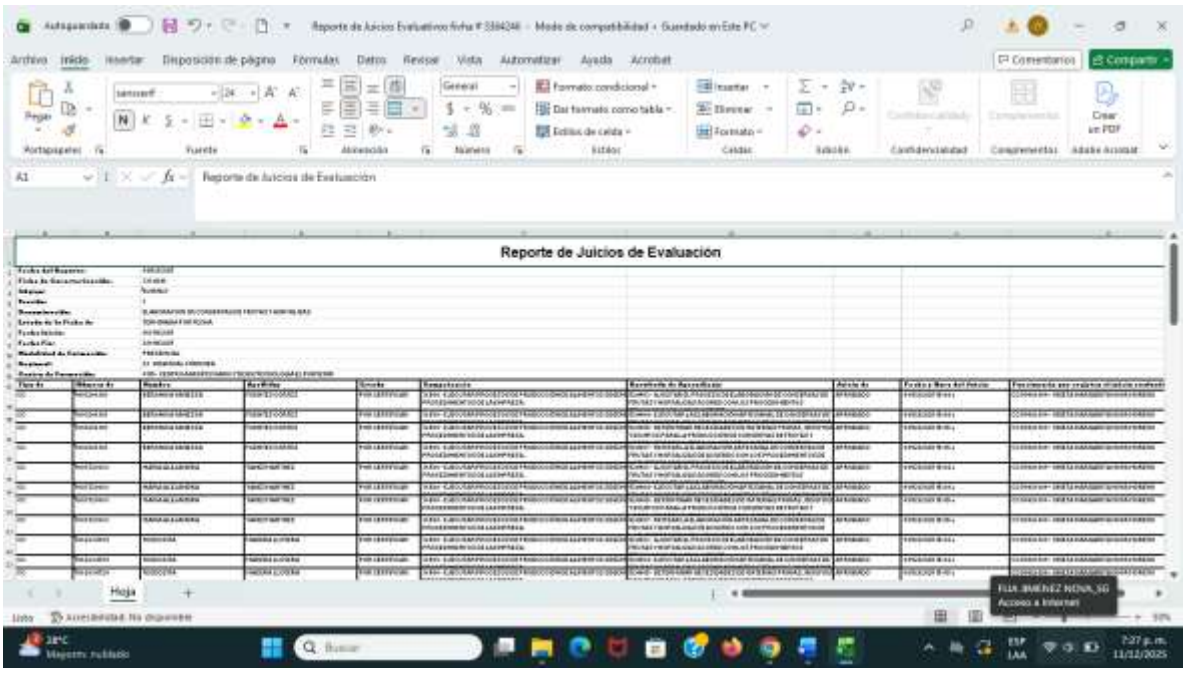
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hor
CC	1083468853	LIDIS MARCELA	TEHERAN LOPEZ	EN FORMACION	239069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CONLOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	439722 - IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO	NO APROBADO	25/11/2025 15
CC	1083468853	LIDIS MARCELA	TEHERAN LOPEZ	EN FORMACION	239069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CONLOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	439723 - REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN	NO APROBADO	25/11/2025 15
CC	1083468853	LIDIS MARCELA	TEHERAN LOPEZ	EN FORMACION	239069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CONLOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	439724 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA	NO APROBADO	25/11/2025 15
CC	1083468853	LIDIS MARCELA	TEHERAN LOPEZ	EN FORMACION	239069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CONLOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	439725 - PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL LEGAL Y FINANCIERO DE LA	NO APROBADO	25/11/2025 15
CC	1083468853	LIDIS MARCELA	TEHERAN LOPEZ	EN FORMACION	239891 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CUENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.	439718 - VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y	APROBADO	03/12/2025 10
CC	1083468853	LIDIS MARCELA	TEHERAN LOPEZ	EN FORMACION	239891 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CUENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.	439719 - DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL	APROBADO	03/12/2025 10
CC	1083468853	LIDIS MARCELA	TEHERAN LOPEZ	EN FORMACION	239891 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CUENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.	439720 - REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO	APROBADO	03/12/2025 10

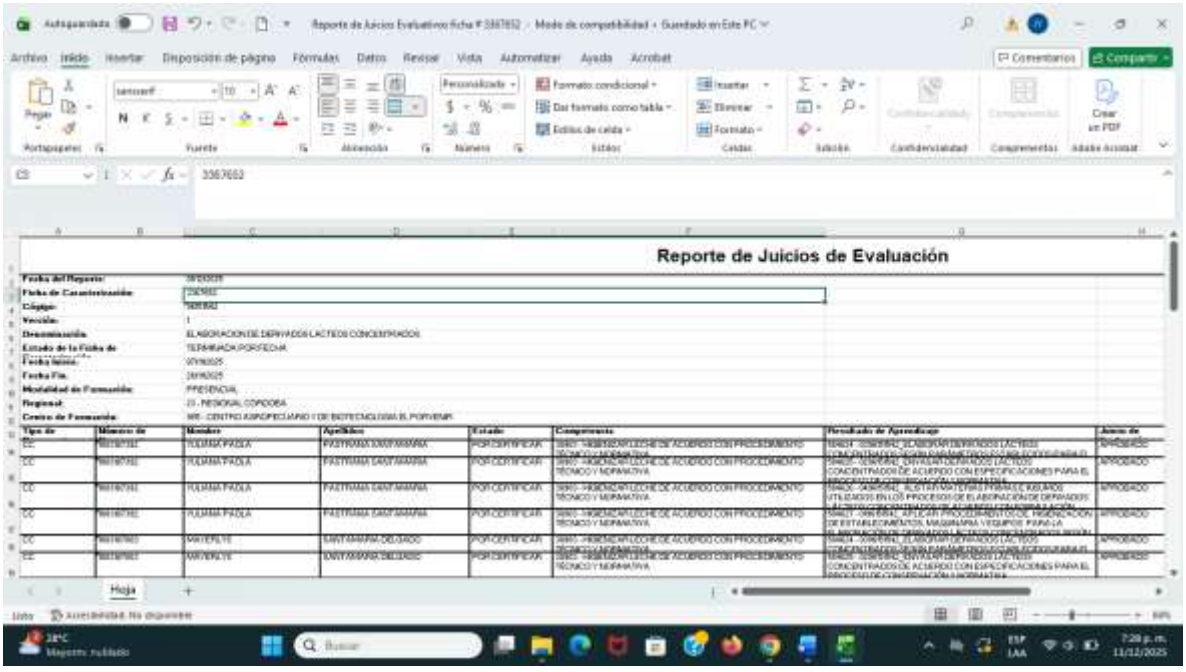


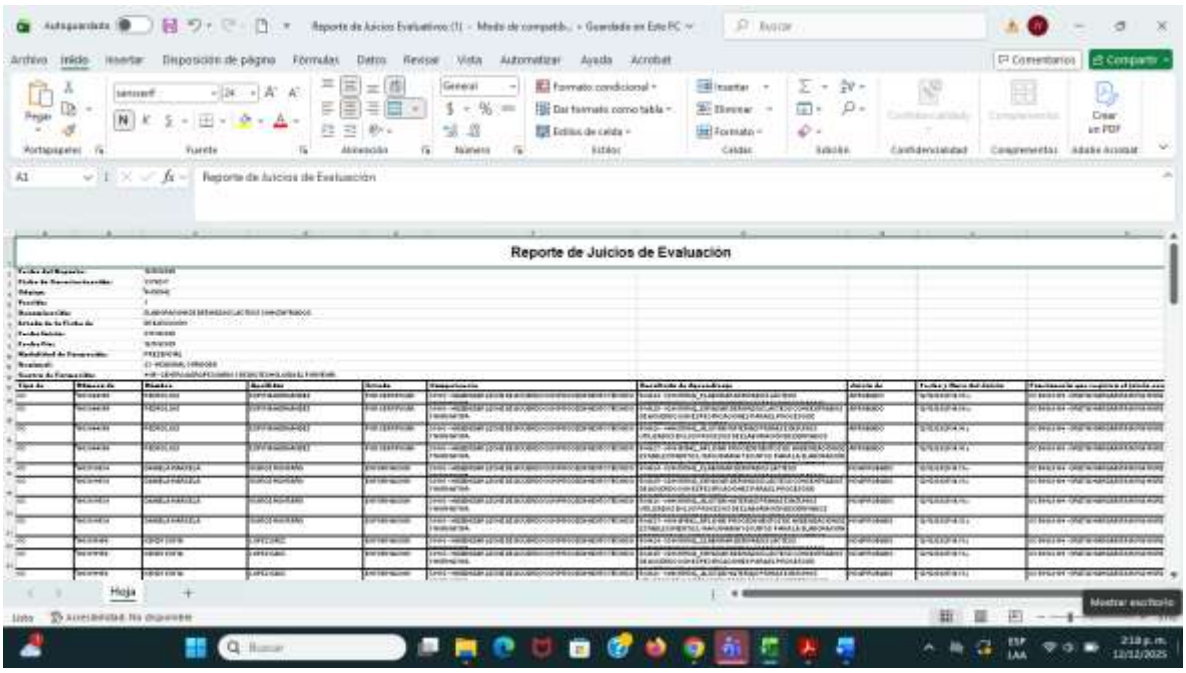
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	[illegible]
Ficha de Caracterización:	[illegible]
Código:	[illegible]
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	25/09/2025
Fecha Fin:	19/12/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	3115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio
CC	[illegible]	KAREN PAOLA	QUIMBERO LEGUMBRES	POR CERTIFICAR	213903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	534623 - ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL	APROBADO	[illegible]
CC	[illegible]	KAREN PAOLA	QUIMBERO LEGUMBRES	POR CERTIFICAR	213903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	534624 - ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL	APROBADO	[illegible]
CC	[illegible]	KAREN PAOLA	QUIMBERO LEGUMBRES	POR CERTIFICAR	213903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	534625 - ALISTAR MATERIALES, INSUMOS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS	APROBADO	[illegible]
CC	[illegible]	KAREN PAOLA	QUIMBERO LEGUMBRES	POR CERTIFICAR	213903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	534627 - APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTO, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA	APROBADO	[illegible]
CC	[illegible]	ANYEL MIRJAM	ARGUMEDO PLAZA	POR CERTIFICAR	213903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	534623 - ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL	APROBADO	[illegible]
CC	[illegible]	ANYEL MIRJAM	ARGUMEDO PLAZA	POR CERTIFICAR	213903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	534624 - ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL	APROBADO	[illegible]
CC	[illegible]	ANYEL MIRJAM	ARGUMEDO PLAZA	POR CERTIFICAR	213903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	534625 - ALISTAR MATERIALES, INSUMOS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS	APROBADO	[illegible]
CC	[illegible]	ANYEL MIRJAM	ARGUMEDO PLAZA	POR CERTIFICAR	213903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	534627 - APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTO, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA	APROBADO	[illegible]


Reporte de Juicios de Evaluación


Reporte de Juicios de Evaluación


Reporte de Juicios de Evaluación
Reporte de Juicios de Evaluación

ANEXO# 4 Acta de creación de unidades productivas de las fichas # 3217092, 3242165, 3212875,3216216

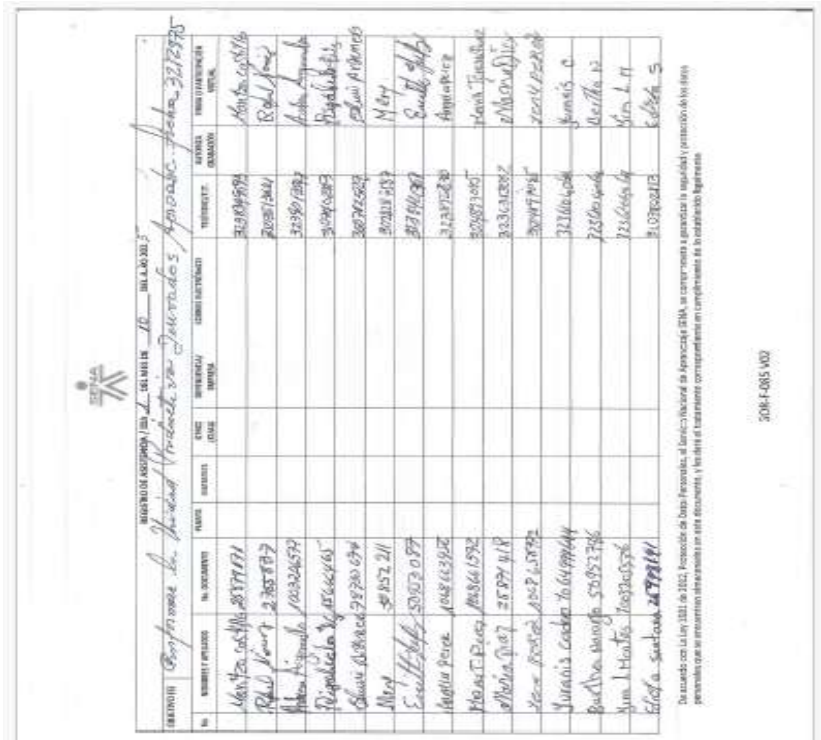
ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA CONFORMACION DE UNIDAD PRODUCTIVA: DERIVADOS ASOPROABC.			
CIUDAD Y FECHA:	**Ciénaga de Oro, 1 de Octubre**	**HORA INICIO:** 12:00 pm	**HORA FIN:** 18:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**SEDE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Conformación de la unidad productiva Derivados y Delicias Arroyo Burgos en el Municipio de Ciénaga de Oro vereda la Arena.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la conformación de la unidad productiva, donde se escogerán los integrantes de la junta directiva dando a conocer sus respectivos cargos y funciones a cumplir.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
El día 1 de Octubre de 2025, se reúnen en la Sede de la Unidad Productiva las instructoras Berenice Revueltas – Orieta Nova y los aprendices del 'proyecto de Formación Emprendedor en Procesamiento y Comercialización de Productos Derivados de Frutas y Hortalizas, ficha 3212875 que cumplen los requisitos para conformar la Unidad Productiva y aceptan asumir las responsabilidades y compromisos.			
CONCLUSIONES			
Los aprendices de la formación Emprendedor en Procesamiento y Comercialización de Productos de Derivados de Frutas y Hortalizas dejamos constancias con nuestras firmas que entre todos nosotros y la asesoría de la			

GOR-F-084 V02



Instructora de Emprendimiento Berenice Revueltas hemos acordado conformar la Unidad Productiva Derivados AsoproABC

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Creación de la Unidad Productiva		Berenice Revueltas Guzmán	

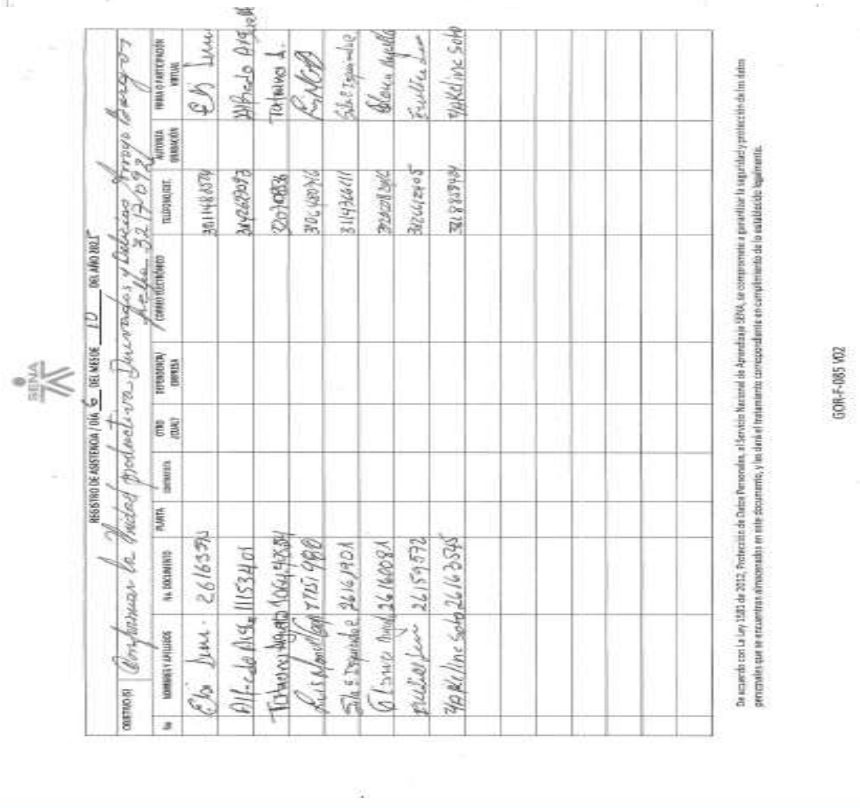


ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA CONFORMACION DE UNIDAD PRODUCTIVA: DERIVADOS Y DELICIAS ARROYO BURGOS			
CIUDAD Y FECHA:	**San Carlos , 6 de Octubre**	**HORA INICIO:** 12:00 pm	**HORA FIN:** 18:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**SEDE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Conformación de la unidad productiva Derivados y Delicias Arroyo Burgos en el Municipio de San Carlos vereda Arroyo Burgos.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la conformación de la unidad productiva, donde se escogerán los integrantes de la junta directiva dando a conocer sus respectivos cargos y funciones a cumplir.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
El día 6 de Octubre de 2025, se reúnen en la Sede de la Unidad Productiva las instructoras Berenice Revueltas – Orieta Nova y los aprendices del 'proyecto de Formación Emprendedor en Procesamiento y Comercialización de Productos Derivados de Frutas y Hortalizas ficha 3217092 que cumplen los requisitos para conformar la Unidad Productiva y aceptan asumir las responsabilidades y compromisos.			
CONCLUSIONES			
Los aprendices de la formación Emprendedor en Procesamiento y Comercialización de Productos de Derivados de Frutas y Hortalizas dejamos constancias con nuestras firmas que entre todos nosotros y la asesoría de la			

GOR-F-084 V02

instructora Berenice Revueltas hemos acordado conformar la Unidad Productiva Derivados y Delicias Arroyo Burgos.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Creación de la Unidad Productiva		Berenice Revueltas Guzmán	



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE 10 DEL AÑO 2022

OBJETIVO DE LA REUNIÓN: Conformar la Unidad Productiva Derivados y Delicias Arroyo Burgos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	FIRMA	CARGO/ÁREA	CIUDAD (CIUDAD)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CEL	HUELLA DACTILAR	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Elio Juan	26163978						3011486578		
2	Alicia Alicia	1115340						3042620073		
3	Tatiana Agata	1064432584						3207008836		
4	[illegible]	27151988						304 4009010		
5	Sta E Espinosa	2616901						3147366111		
6	Gisue Ovalle	26160084						3126012405		
7	[illegible]	26159572						3126412405		
8	Yarlin Soto	26163945						3018183404		

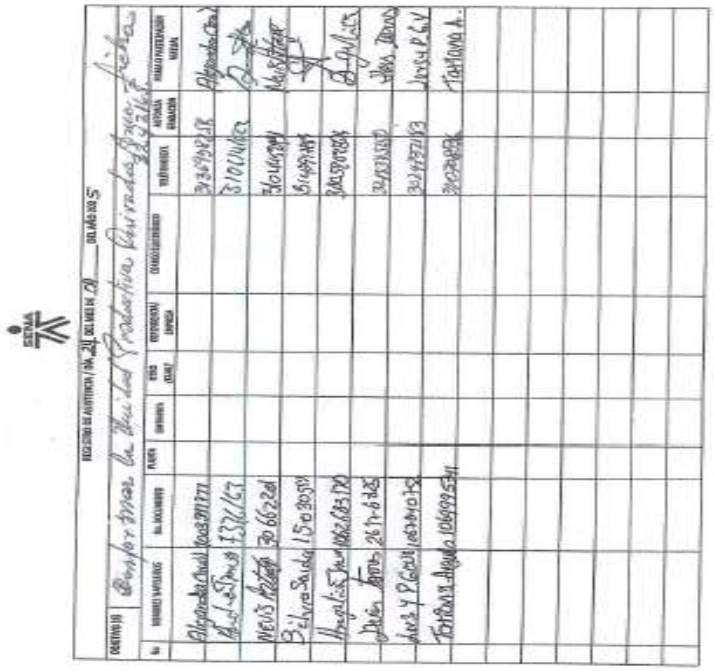
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentren almacenados en este documento, y los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de la viabilidad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

GOR-F-085 V02

ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA CONFORMACION DE UNIDAD PRODUCTIVA: DERIVADOS ANUC			
CIUDAD Y FECHA:	**Cotorra, 24 de Septiembre**	**HORA INICIO:** 12:00 pm	**HORA FIN:** 18:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**SEDE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Conformación de la unidad productiva Derivados ANUC, en el Municipio de San Cotorra vereda Las Delicias.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la conformación de la unidad productiva, donde se escogerán los integrantes de la junta directiva dando a conocer sus respectivos cargos y funciones a cumplir.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
El día 24 de Septiembre de 2025, se reúnen en la Sede de la Unidad Productiva las instructoras Berenice Revueltas – Orieta Nova y los aprendices del `proyecto de Formación Emprendedor en Procesamiento y Comercialización de Productos Derivados de Frutas y Hortalizas ficha 3242165 que cumplen los requisitos para conformar la Unidad Productiva y aceptan asumir las responsabilidades y compromisos.			
CONCLUSIONES			
Los aprendices de la formación Emprendedor en Procesamiento y			

instructora Berenice Revueltas, hemos acordado conformar la Unidad Productiva Derivados ANUC

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Creación de la Unidad Productiva		**Berenice Revueltas Guzmán**	



Scanned with CamScanner

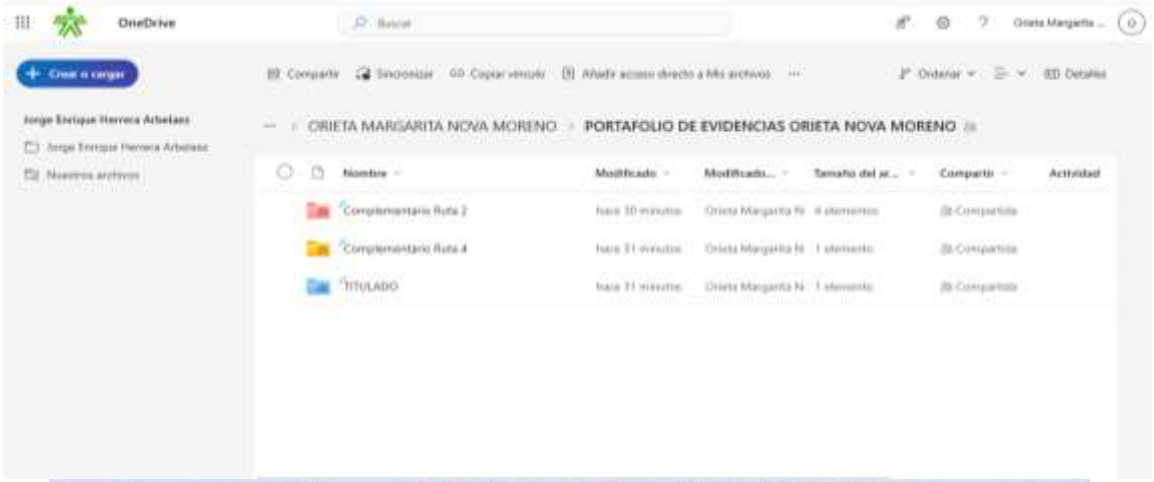
ANEXO # 5 Evidencias de fotos de reunión del día 09 de diciembre del 2025.

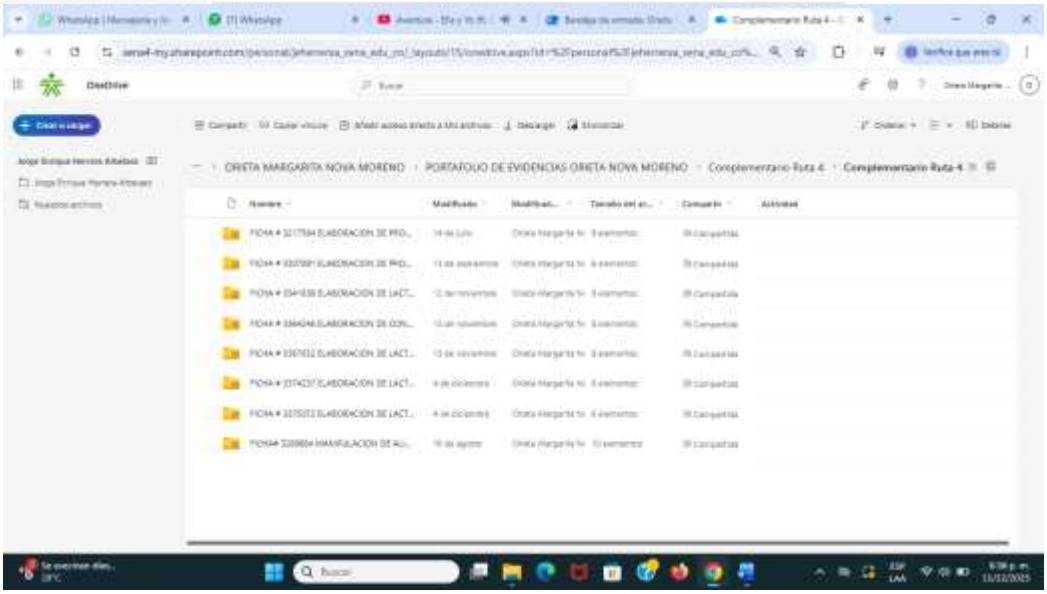


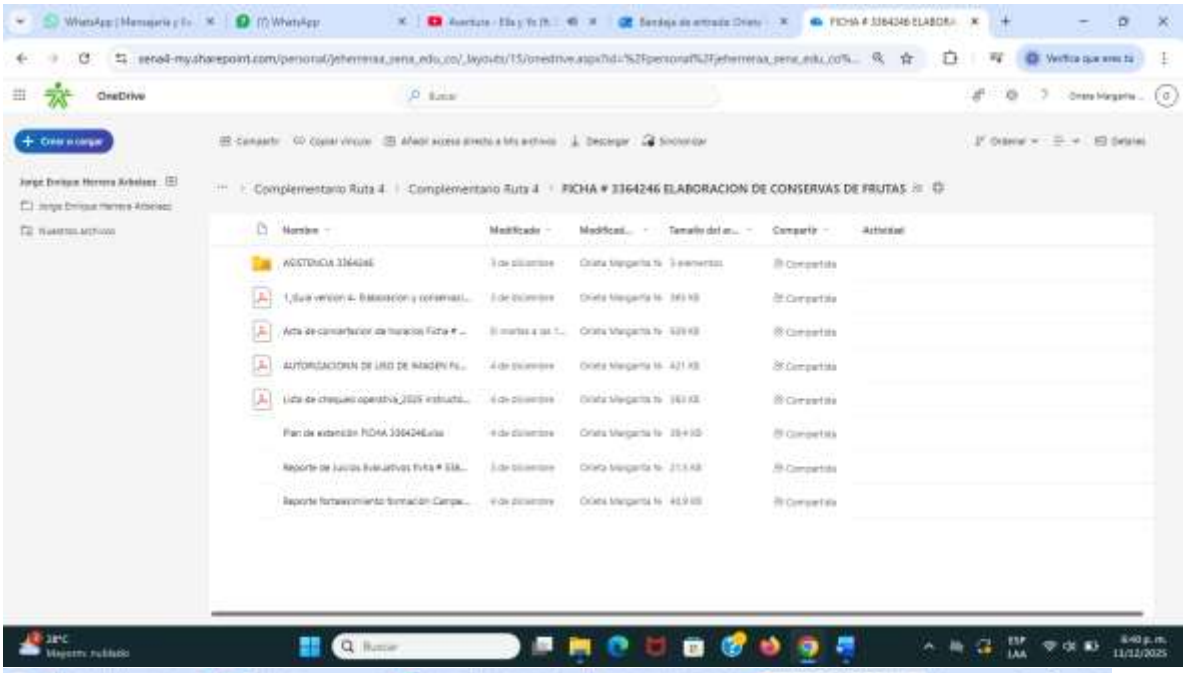
ANEXO # 6 Pantallazo de lisados de asistencias y formatos que corresponden de acuerdo con la Ruta 2, Ruta 4 se observan en la carpeta drive compartida.

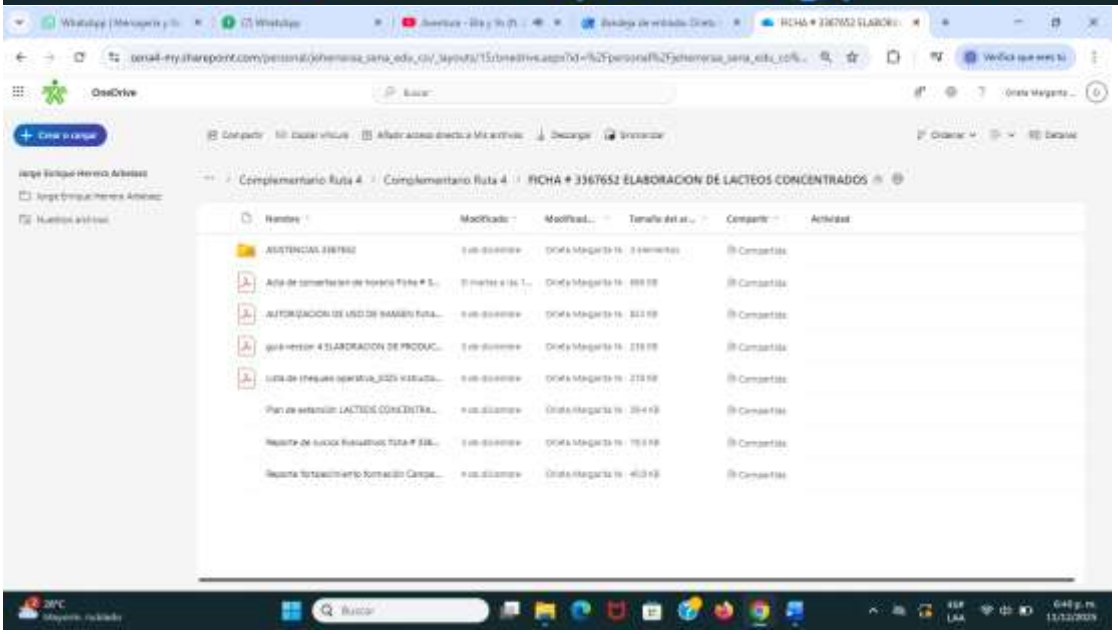
LINK DRIVER:

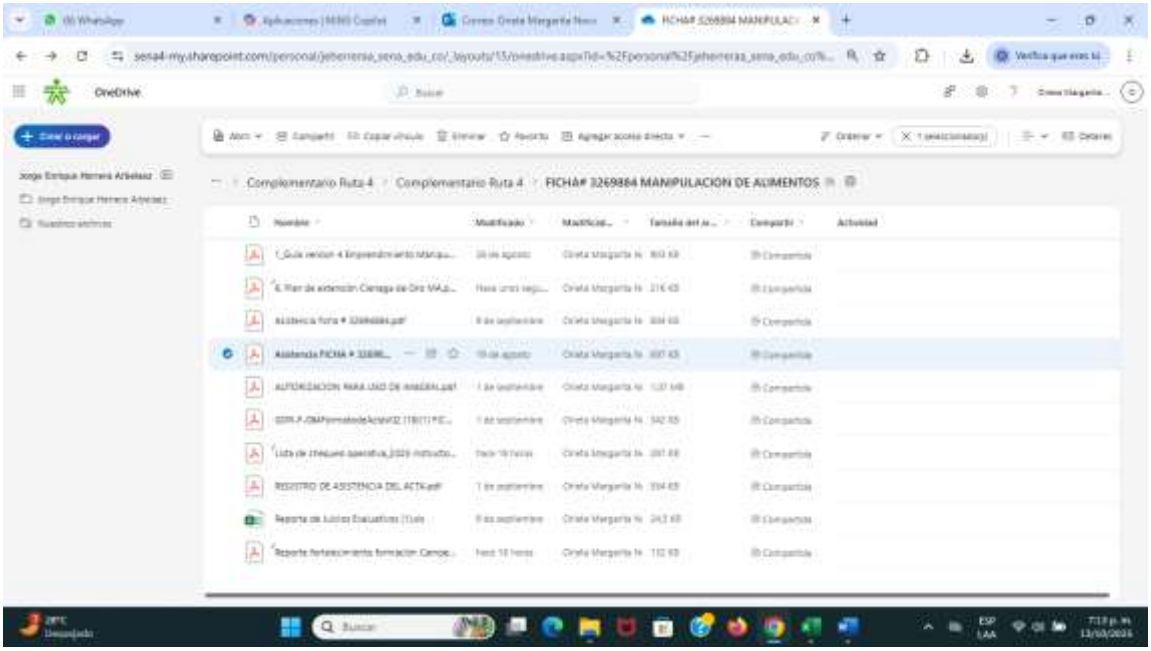
https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jeherreraa_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?CT=1760742159821&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=6b172ba8%2D4b8f%2D7d0b%2Dd297%2D8967d1a61f3f&e=5%3A95695ddbc15a4bd0b0a37cfb9670b79e&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNTEwMTAwMDEuMTYiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTEifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Fjeherreraa%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPortafolio%20Instructores%20Estrategias%20Campesena%2FORIETA%20MARGARITA%20NOVA%20MORENO&FolderCTID=0x012000DCC0B8F4D482FB49817C5035180CFA09&view=0

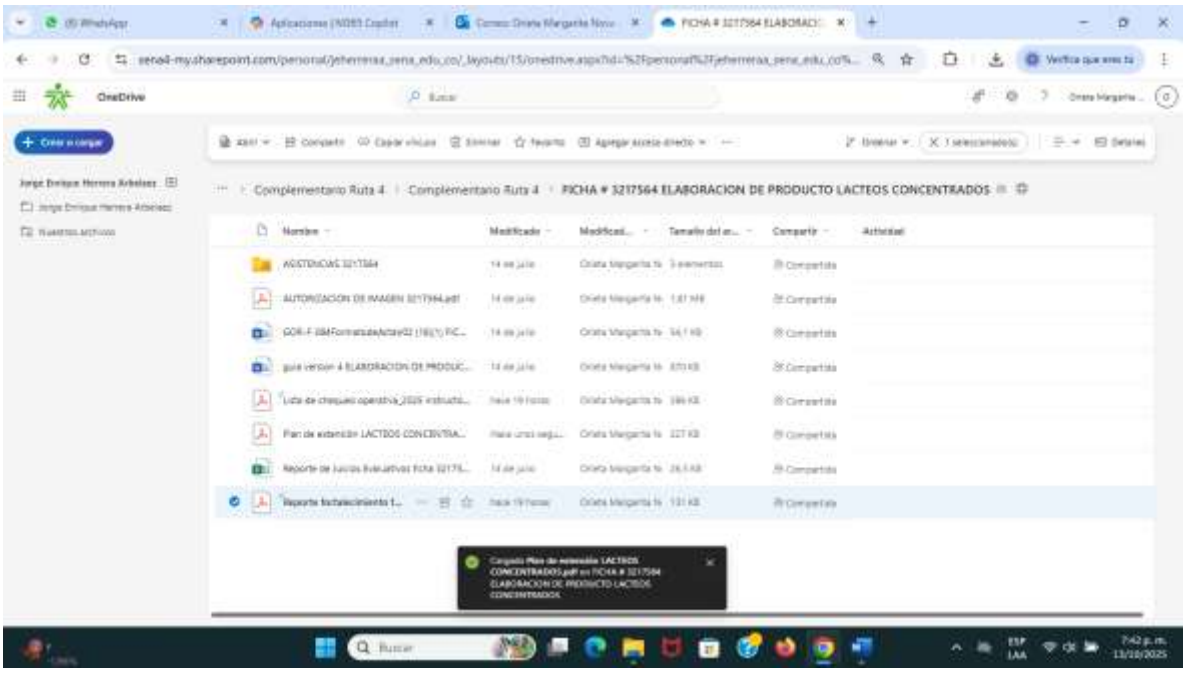


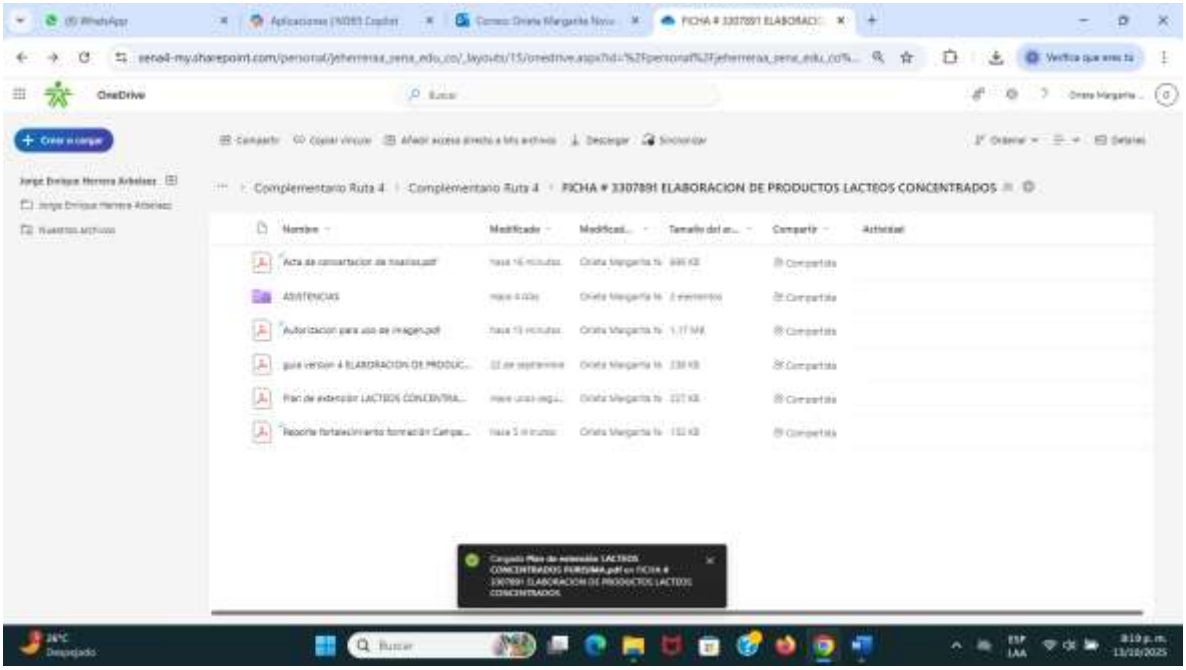


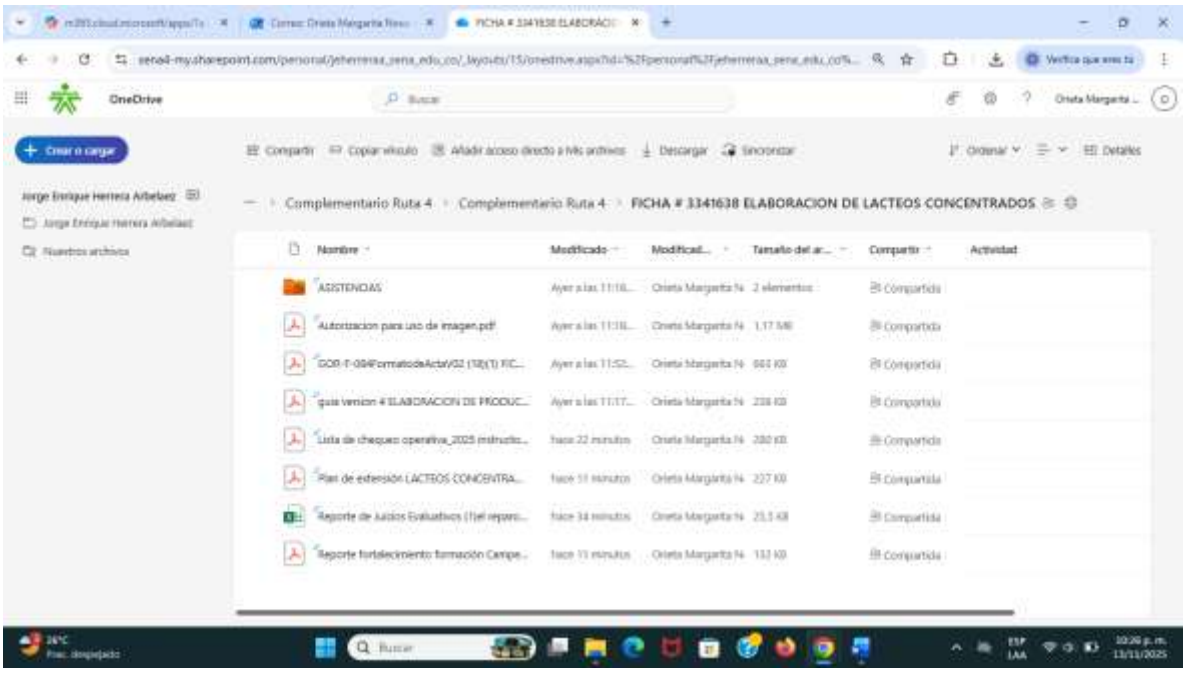

OneDrive
Complementario Ruta 4 | Complementario Ruta 4 | FICHA # 3364246 ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS

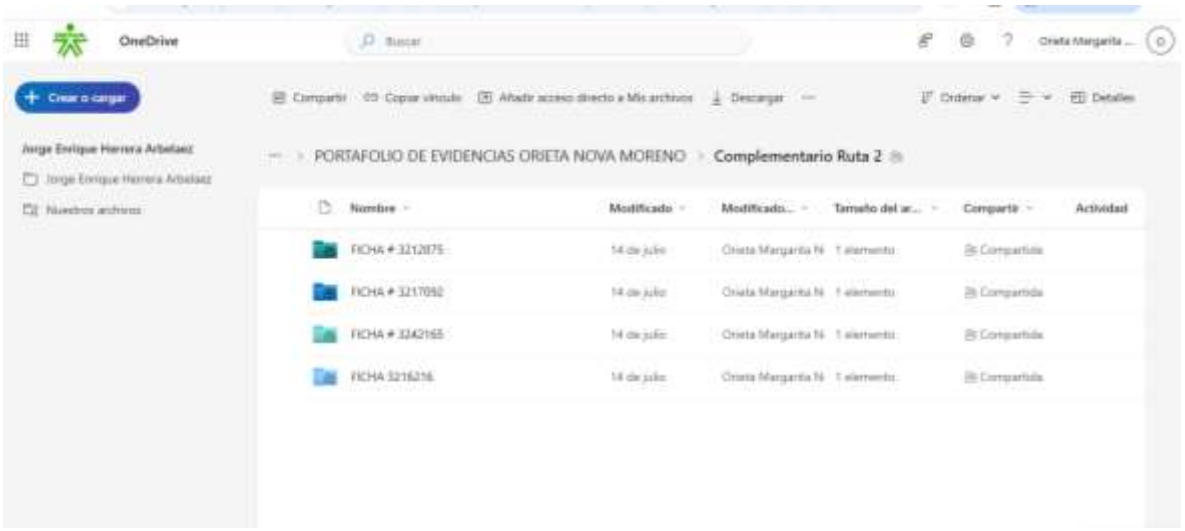

OneDrive
Complementario Ruta 4 | Complementario Ruta 4 | FICHA # 3367652 ELABORACION DE LACTEOS CONCENTRADOS

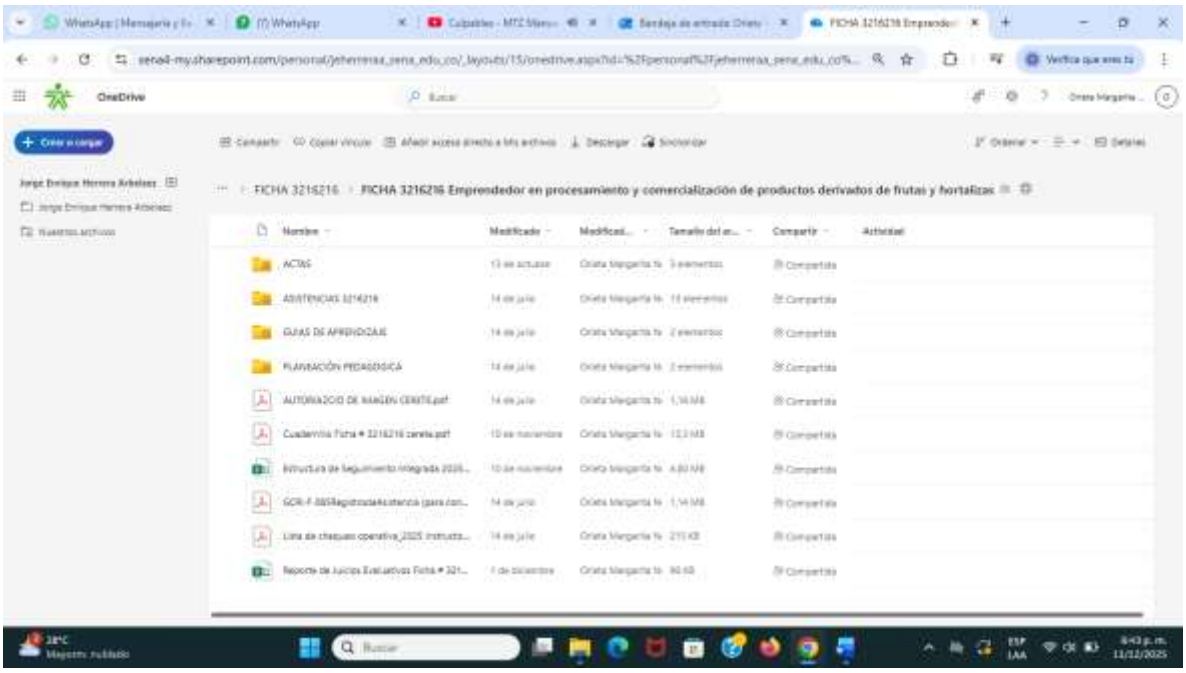

OneDrive
Complementario Ruta 4
Complementario Ruta 4
FICHA# 3269884 MANIPULACION DE ALIMENTOS

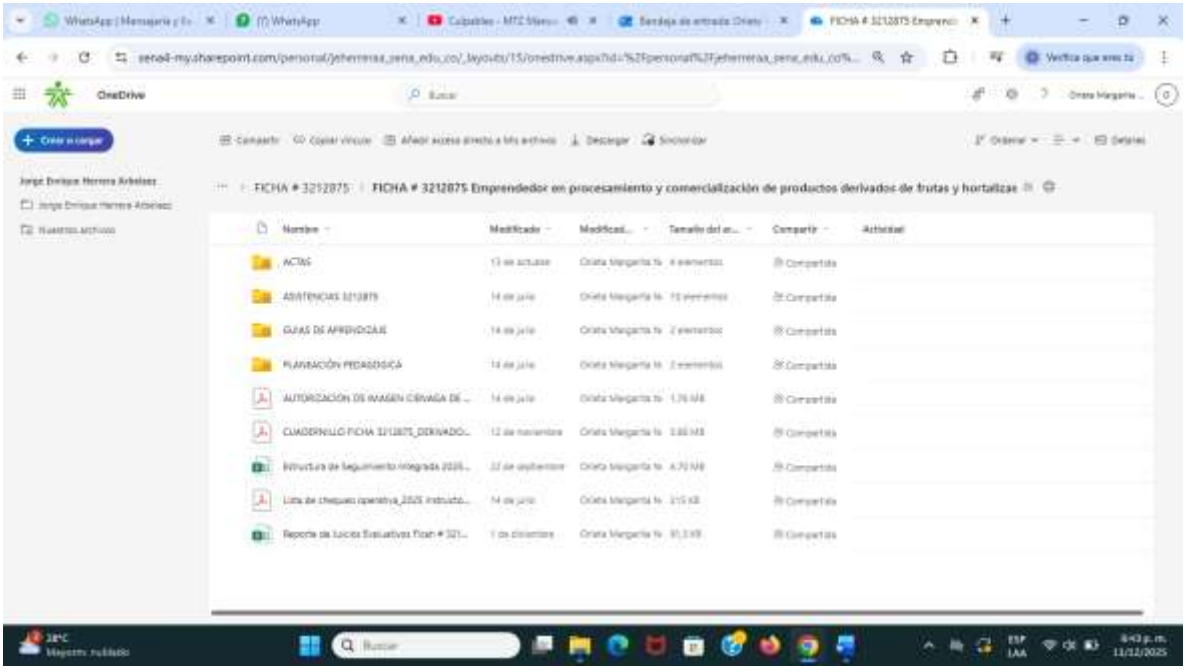

OneDrive
Complementario Ruta 4 | Complementario Ruta 4 | FICHA # 3217564 ELABORACION DE PRODUCTO LACTEOS CONCENTRADOS

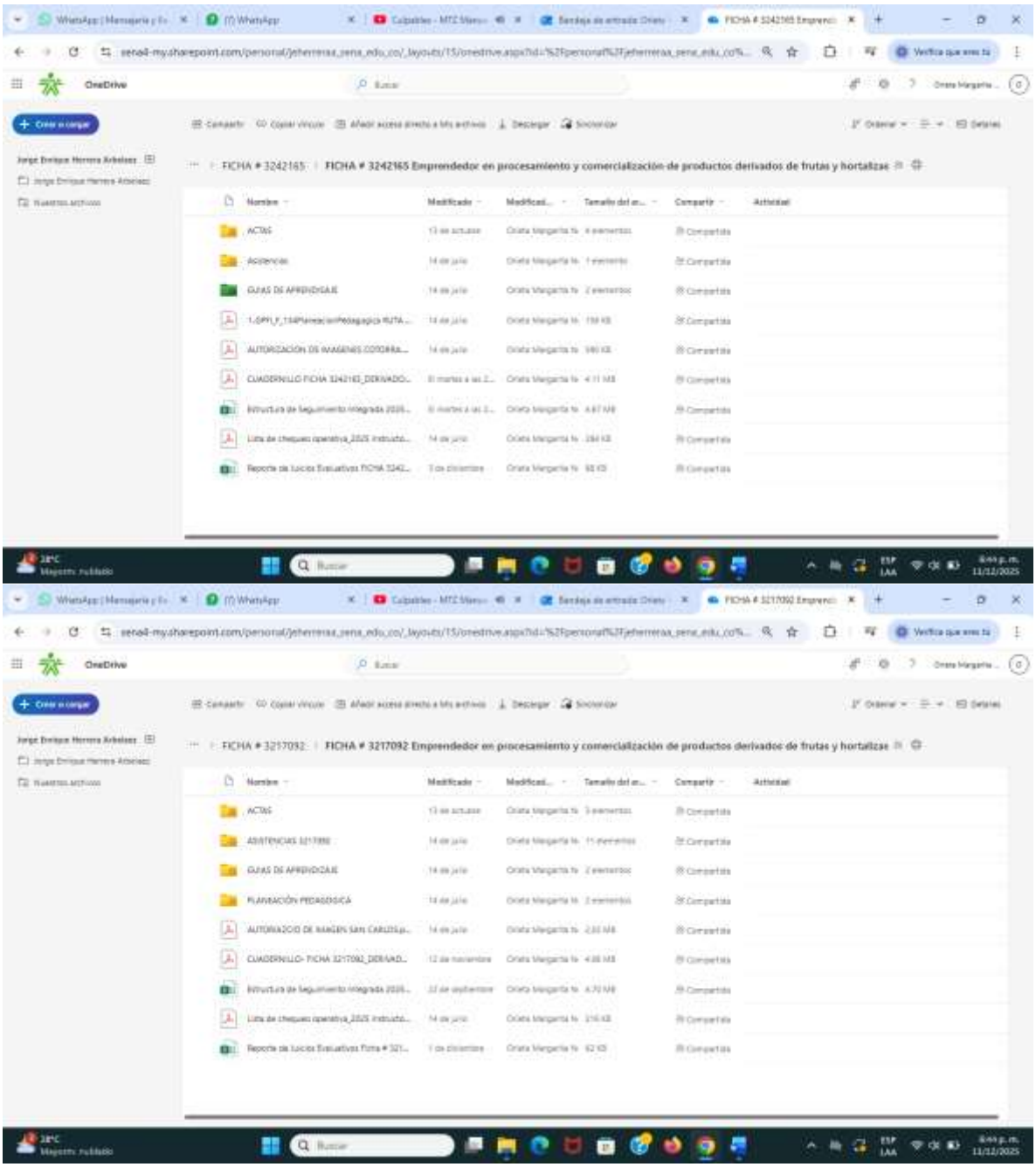

OneDrive
Complementario Ruta 4 | Complementario Ruta 4 | FICHA # 3307891 ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS CONCENTRADOS


OneDrive
Crear o cargar
Jorge Enrique Herrera Arbeláez
Complementario Ruta 4 › Complementario Ruta 4 › FICHA # 3341638 ELABORACION DE LACTEOS CONCENTRADOS
Nombre
Modificado
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
ASISTENCIAS
Autorizacion para uso de imagen.pdf
Lista de chequeo operativa_2025 instructo...
Plan de extensión LACTEOS CONCENTRA...
Reporte de Juicios Evaluativos (Tiel reparo...
Reporte fortalecimiento formación Campe...


OneDrive
Crear o cargar
Jorge Enrique Herrera Arbeláez
PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS ORIETA NOVA MORENO › Complementario Ruta 2
Nombre
Modificado
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
FICHA # 3212075
FICHA # 3217092
FICHA # 3242165
FICHA 3216216


OneDrive
FICHA 3216216 Emprendedor en procesamiento y comercialización de productos derivados de frutas y hortalizas
ACTAS
ASISTENCIAS 3216216
GUIAS DE APRENDIZAJE
PLANEACIÓN PEDAGÓGICA


OneDrive
FICHA # 3212875 Emprendedor en procesamiento y comercialización de productos derivados de frutas y hortalizas
ACTAS
ASISTENCIAS 3212875
GUIAS DE APRENDIZAJE
PLANEACIÓN PEDAGÓGICA


OneDrive
FICHA # 3242165 | FICHA # 3242165 Emprendedor en procesamiento y comercialización de productos derivados de frutas y hortalizas
Nombre
Modificado
Compartir
Actividad
ACTAS
Asistencias
GUIAS DE APRENDIZAJE
CUADERNILLO FICHA 3242165_DERIVADO...
Lista de chequeo operativa_2025 instructo...
OneDrive
FICHA # 3217092 | FICHA # 3217092 Emprendedor en procesamiento y comercialización de productos derivados de frutas y hortalizas
Nombre
Modificado
Compartir
Actividad
ACTAS
ASISTENCIAS 3217092
GUIAS DE APRENDIZAJE
PLANEACIÓN PEDAGÓGICA
CUADERNILLO- FICHA 3217092_DERIVAD...
Lista de chequeo operativa_2025 instructo...

PLAN CONCERTADO

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION Y CONSERVACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA	3364245
COMPETENCIA	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
RESULTADO DE APRENDIZAJE	TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ANA MILENA PEÑA SOTO	Actividad a desarrollar : Elabora un producto aplicando todos los procesos de higienizacion establecidos.	X		24/11/2025		
BERONICA VANESSA FUENTES CORTES		X			X	
FRANK DAVID GARCIA MONTALVO		X			X	
HERNAN ENRIQUE DURANGO BABILONIA		X			X	
LUZNEIDA LOZANO VILLAR		X				X
MARCO ANTONIO MEJIA HERNANDEZ		X			X	
MARIA ALEJANDRA YANEZ MARTNEZ		X			X	
MARIA EUGENIA MACEA PAYARES		X			X	
MARITZA MARIA MARQUEZ CORREA		X				X
MELKIS MIGUEL CORDERO ARGUMEDO		X				X
MILADYS MARIA CORTES MORENO		X			X	
MONICA PATRICIA CORDERO ROMERO		X			X	
ROGER FIDEL GARCES SUAREZ		X			X	
SEBASTIAN DAVID SANTANA CAUSIL		X			X	
TEODOSITA MADERA LLOVERA		X			X	
YERALDIN VARGAS VIAÑA		X				X

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir

Regional Córdoba - Monteria

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION DE DERIVADOS LACTICOS CONCENTRADOS
FICHA	2467652
COMPETENCIA	HIGIENIZAR LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARAMETROS ESTABLECIDOS
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Física	Digital		SI	No
ANA MILENA SANTAMARIA DELGADO	Actividad a desarrollar: Desarrolla de forma tecnica el producto que mas te gusto durnate la formación	X		7/11/2020	X	
DIANNA DE JESUS DELGADO SANTAMARIA		X			X	
DIANA CRISTINA BOHORQUEZ POMARES		X			X	
DINA RUTH ARAQUE BRAVO		X			X	
DIUMES ISABEL CASARRUBIA RUIZ		X				X
ETELVINA DEL CARMEN DIAZ SUAREZ		X				X
ERIS PATRICIA GOMEZ CALDERIN		X			X	
LUZMILA SANTAMARIA URANGO		X			X	
LUZ NEIDA DURANGO DELGADO		X			X	
MAYERLYZ SANTAMARIA DELGADO		X			X	
MARIA JOSE DELGADO QUINTERO		X			X	
MARIA CAMILA CONTRERAS AGUILAR		X			X	
NERY CECILIA MESTRA MONTALVO		X			X	
ORLADIS MARIA ROJAS GUZMAN		X				X
YULIETH PAOLA CONTRERAS AGUILAR		X			X	
YULIANA PAOLA PASTRANA SANTAMARIA		X			X	

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION Y CONSERVACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA	3364246
COMPETENCIA	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CUENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
RESULTADO DE APRENDIZAJE	TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ALEJANDRA BRIYID CAUSIL ARGUELLO	Actividad a desarrollar : Elabora un producto aplicando todos los procesos de higienizacion establecidos.	X		11/12/2025		X
ALFREDO MIGUEL ARGUELLO GAMERO		X			X	
ANYEL MIRJHAN ARGUMEDO PLAZA		X			X	
ELIS YOJANA LICONA ARRIETA		X			X	
ENILFA MARGOTH ELY ALMANZA		X			X	
GLORIA MARIA ARGUELLO GAMERO		X			X	
IVELICE DEL CARMEN LUNA ARROYO		X			X	
JORGE ELIECER HERRERA JARAMILLO		X			X	
KAREN PAOLA GAMERO IZQUIERDO		X			X	
LERSY PAOLA GONZALEZ VEGA		X			X	
LUIS MANUEL GAMERO DORIA		X			X	
NATACHA GUZMAN LICONA		X			X	
SILA ESTHER IZQUIERDO CAUSIL		X			X	
TATIANA JULIETH ARGUELLO DIAZ		X			X	
YAKELINE DEL CARMEN SOTO SANCHEZ		X			X	
YULIANA PATRICIA ARGUELLO SOTO		X			X	

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION Y CONSERVACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA	3364246
COMPETENCIA	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
RESULTADO DE APRENDIZAJE	TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
DALCIBE DALTRIS DORIA MESA	Actividad a desarrollar : Elabora un producto aplicando todos los procesos de higienizacion establecidos.	X		10/12/2025	X	
DANIELA MARCELA QUIROZ MONTAÑO		X				X
DANIS JOHANA ENAMORADO REYES		X			X	
DARIO JOSE FABRA GOMEZ		X				X
DORIS MARIA MORALES SUAREZ		X			X	
EIMIS JULIETH PETRO RACERO		X				X
EMILSE DEL CARMEN GAVIRIA CALVO		X			X	
EUCARIS MARIA RICO HERNANDEZ		X				X
FATIMA DEL ROSARIO MORELO HERNANDEZ		X			X	
KEILA JIMENEZ TORRENTES		X				X
KELLY JOHANA ESPITIA MANJARREZ		X				X
KENDY SOFIA LOPEZ SAEZ		X				X
LUZ MYRIAM NARVAEZ ALARCON		X			X	
MARIA CECILIA MARTINEZ ARGUMEDO		X				X
MIGUEL ANGEL BERROCAL DORIA		X			X	
PEDRO LUIS ESPITIA HERNANDEZ		X			X	
PILAR SOFIA GONZALEZ OYOLA						X
ROSELIS ROMERO NUÑEZ					X	
SAIDITH PAOLA LORA LICONA						X
VANESSA ESTHER ESTRADA TAPIAS						X
YADIRA PATRICIA GUZMAN MARTINEZ					X	
YOADIS DEL CARMEN PEREZ CALDERIN					X	

GUIAS DE APRENDIZAJE

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE:

Denominación del Programa de Formación: Emprendedor en procesamiento y comercializacion de productos derivados de frutas y hortalizas

Código del Programa de Formación: 96151451

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- **Competencia:**Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

1- Determinar las condiciones de la materia prima, insumos, materiales e instalaciones según instrucciones del área de producción y normas técnicas.

2- Transformar frutas y hortalizas según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente.

3-Verificar la calidad de los productos obtenidos en el procesamiento de frutas y hortalizas según normas y procedimientos establecidos.

4- Reportar datos de proceso y producto terminado acorde con lineamientos de la empresa y normativa vigente

Duración de la Guía: **98 horas**

- **2. PRESENTACIÓN:**
- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.

Controlar la formulación de un producto según las especificaciones del cliente y los volúmenes de producción implica ajustar la receta de la fórmula para garantizar que se cumplan las necesidades del cliente y que se produzca la cantidad deseada de manera eficiente. Esto incluye adaptar la formulación a diferentes volúmenes, utilizando herramientas de planificación de la producción como MRP para optimizar recursos y costos, y realizar un control de calidad para asegurar la conformidad con los estándares establecidos

Para determinar las condiciones de la materia prima, insumos, materiales e instalaciones, es fundamental seguir las instrucciones del área de producción y las normas técnicas aplicables. Esto incluye verificar la calidad, cantidad, estado de conservación y la ausencia de contaminación o daños en la materia prima y los insumos. También se deben inspeccionar las instalaciones y el equipamiento para asegurar que estén en óptimas condiciones de funcionamiento y seguridad

Materias primas e insumos:
Recepción:
La recepción debe asegurar que las materias primas e insumos lleguen en buenas condiciones, evitando contaminación, alteración o daños físicos.
Identificación:
Deben estar debidamente identificadas según las normas aplicables (ej., Resolución 5109 de 2005 para alimentos).

Inspección:
Se deben inspeccionar antes de su uso para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas.
Limpieza y descontaminación:
Si es necesario, las materias primas deben limpiarse con agua potable u otros medios adecuados y, si aplica, descontaminarse antes de su uso.
Ficha técnica:
Toda materia prima debe tener una ficha técnica disponible para la autoridad sanitaria cuando lo requiera.

FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
  1-En grupos de trabajos selecciona una fruta u hortaliza y determinar las condiciones de la materia prima,teniendo en cuenta los pasos anteriores.plasmalos en tu libreta de notas para ser socializados en clases.
  2- elabora una ficha técnica del producto que vas a elaborar
  Te damos unas pautas sobre la ficha técnica del producto:

  Para elaborar una ficha técnica de Fruver (o cualquier producto alimenticio), se necesita recopilar información detallada sobre el producto, incluyendo su composición, proceso de elaboración, empaque, características organolépticas, nutricionales y microbiológicas, así como también la vida útil y condiciones de almacenamiento. La ficha técnica es un documento que proporciona información detallada sobre un producto y es utilizada para la gestión y el control de calidad.
  Elementos clave de una ficha técnica de Fruver (o cualquier alimento):

1. **Identificación del producto:**
   - Nombre comercial y técnico del producto.
   - Nombre científico, si aplica.
   - Descripción general del producto.
   - Imagen representativa del producto.
2. **Información del fabricante:**
   - Nombre y país de origen del fabricante.
   - Datos de contacto del fabricante.

3. **Composición del producto:**
   - Lista de ingredientes y sus porcentajes.
   - Declaración de alérgenos, si los hay.
4. **Características organolépticas:**
   - Descripción del sabor, olor, textura, color.
5. **Características nutricionales:**
   - Tabla nutricional con información sobre calorías, proteínas, carbohidratos, grasas, etc.
6. **Características microbiológicas:**
   - Análisis microbiológico para determinar la presencia de microorganismos.
7. **Proceso de elaboración:**
   - Diagrama de flujo que muestra cada etapa de la producción.
8. **Empaque y presentación:**
   - Descripción del tipo de empaque (bolsa, caja, etc.).
   - Especificaciones del empaque (tamaño, material, etc.).
   - Condiciones de almacenamiento y transporte del empaque.
9. **Vida útil y condiciones de almacenamiento:**
   - Fecha de caducidad y recomendaciones para mantener la calidad del producto.
   - Condiciones de almacenamiento óptimas (temperatura, humedad, etc.).
10. **Normas y certificaciones:**
    - Certificaciones de calidad, normas sanitarias y otros documentos relevantes.

METODOLOFIA DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR:

Socialización de conceptos

01- Describe los siguientes conceptos:

a - ¿Cuáles son las condiciones de recepción de materias primas?
b- ¿Cómo debe ser el almacenamiento de la materia prima?
c- ¿Qué es la inspección de materias primas en la industria alimentaria?
d- ¿Qué es importante verificar al momento de recepcionar materia prima?

Duración de la actividad: 20 horas

CENTRO AGROTECNARIO SENA - ESPINAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	PRODUCCIÓN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM
Preparado por: LUIS FELIPE MARCIALES PEÑUELA	Aprobado por: HAMILTON MORENO PEÑA	Fecha: Abril de 2018

NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPA DE FRUTA	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias. La pulpa es la parte comestible de las frutas; es decir, el producto obtenido de la separación de las partes comestibles carnosas de la fruta, desechando la cáscara semillas y tejidos mediante procesos tecnológicos adecuados.	
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en la planta de frutas y hortalizas ubicada en el centro agropecuario la granja SENA – ESPINAL. Kilometro 5 vía Espinal – Ibagué temperatura promedio 30°c y a.s.n.m 450 metros Teléfono de contacto: 2709600 ext. 84469	
COMPOSICION NUTRICIONAL	Carbohidratos	9.2 g
	Proteína	0.8 g
	Lípidos Grasa	0.1 g
	Agua	90 g
	Calorías por 100 gramos	20
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plastica de polietileno de 1000 g	
	Bolsa plastica de polietileno de 2000 g	
	Bolsa plastica de polietileno de 3000 g	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS **COLOR**: Intenso y homogéneo, semejante al de la fruta de la cual se ha obtenido el producto, presentando un ligero cambio de color. **AROMA**: Característico a intenso de fruta madura y sana. Libre de olores extraños. **SABOR**: Característico e intenso de fruta madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño, amargo, astringente o fermentado. **CONSISTENCIA**: Debe semejar en la boca fluida y homogénea, sin aspereza o partículas extrañas.		

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Transformar frutas y hortalizas según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente implica aplicar técnicas de procesamiento para obtener productos de calidad, seguidos de un orden

de producción específico y respetando la legislación alimentaria. Esto puede incluir selección, limpieza, preparación (pelado, corte, etc.), métodos de conservación (refrigeración, congelación, deshidratación, etc.), y elaboración de productos finales como jugos, mermeladas, conservas, etc.

Criterios Técnicos:

Selección y clasificación:

Es fundamental separar los productos no uniformes o con defectos (daño mecánico o microbiológico) para asegurar la calidad final.

Limpieza y lavado:

Se debe realizar una limpieza y desinfección adecuada para eliminar suciedad y microorganismos, según lo recomendado por la norma NOM-251-SSA1-2009.

Métodos de preparación:

Se deben utilizar las técnicas de preparación adecuadas (pelado, corte, etc.) según el tipo de producto y la receta final.

Métodos de conservación:

La elección del método de conservación (refrigeración, congelación, etc.) dependerá del tipo de producto, el tiempo de almacenamiento deseado y los recursos disponibles.

Elaboración de productos finales:

Se debe seguir una formulación y un orden de producción específicos para la elaboración de productos como jugos, mermeladas, conservas, etc

Descripción de la actividad: Transformar frutas y hortalizas según critrios técnicos,según las

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: socializacion

Materiales de formación:libreta de notas,lapicero,marcadores,teléfono movil

Material de apoyo:paginas web

Duración de la actividad: 30 horas.

Una vez transformastes tu Fruver , realiza una explicación y dala a conocer a tus compañeros de que forma lo realizastes,que materias primas utilizastes,normas de higiene que utilizastes,y a que clientes va dirigido ese producto.

Verificar la calidad de los productos obtenidos:

Para verificar la calidad de los productos de frutas y hortalizas procesadas, se deben seguir normas y procedimientos establecidos, que incluyen inspecciones sensoriales y análisis químicos y físicos. Estos procedimientos aseguran que los productos cumplan con los estándares de calidad y seguridad.

Procedimientos de verificación de calidad:

1. Inspección visual:
Evaluar el color, forma, tamaño y textura de los productos.
Verificar la ausencia de defectos, como golpes, quemaduras o manchas.

2. Análisis sensorial:
Evaluar el sabor, aroma y textura de los productos.
Determinar la presencia de sabores o aromas no deseados.

3. Análisis químico:
Medir el contenido de sólidos solubles, acidez y pH.
Determinar el contenido de azúcares, vitaminas y otros nutrientes.

4. Análisis físico:
Medir la firmeza, dureza y humedad de los productos.
Evaluar la resistencia a la presión y la deformación.

5. Pruebas microbiológicas:
Evaluar la presencia de microorganismos no deseados, como bacterias o hongos.
Realizar pruebas de detección de patógenos y toxinas.

Normas y estándares de calidad:
Normas nacionales e internacionales:

Descripción de la actividad: realiza una inspección de los productos obtenidos,has una lista de chequeo e identifica los aspectos que quieres inspeccionar en el producto final,esto se hace por cada producto realizado.lo imprimes y será socializado en clases.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: socializacion

Materiales de formación:libreta de notas,lapicero,marcadores,teléfono movil

Material de apoyo:paginas web

Duración de la actividad: 46 horas.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		diferenciar procesos de transformación de frutas y hortalizas alistar las instalaciones, maquinaria, equipo, materia prima e insumos para el proceso seleccionar los productos hortofrutícolas	limpieza y desinfección: conceptualización, contaminantes, métodos de limpieza, herramientas de limpieza, clases de desinfectantes, concentraciones, eficiencia y uso. frutas y hortalizas: fisiología, uso	seleccionar los productos hortofrutícolas desinfectar las frutas y hortalizas adecuar las frutas y hortalizas. operar los equipos de transformación de productos hortofrutícolas.	Socialización Trabajo en equipo Taller grupal

				transformar frutas y hortalizas envasar técnicamente los productos	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Limpieza: Eliminación de suciedad, tierra, residuos de alimentos y otras materias objetables de las frutas y hortalizas.

Desinfección: Proceso de eliminar o reducir la cantidad de microorganismos patógenos en frutas y hortalizas.

Cadena de frío: Serie de pasos que garantizan la conservación de los productos frescos a temperaturas adecuadas desde su producción hasta el consumo.

Almacenamiento: Guardar las frutas y hortalizas en condiciones óptimas para mantener su frescura y calidad.

Trazabilidad: Capacidad de identificar y seguir el rastro de un alimento a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Manipulación higiénica: Practicas que aseguran la higiene en la manipulación de alimentos para evitar contaminaciones.

Pelado: Eliminar la piel exterior de las frutas y hortalizas.

Troceado: Cortar las frutas y hortalizas en trozos de tamaño y forma específicos.

Escaldado: Proceso de sumergir frutas y hortalizas en agua caliente durante un corto período para inactivar enzimas y facilitar otros procesos.

Conservación: Aplicar técnicas para prolongar la vida útil de las frutas y hortalizas.

Alimentos perecederos: Productos que se descomponen rápidamente y requieren refrigeración para su almacenamiento.

Alimentos no perecederos: Productos que pueden conservarse a temperatura ambiente durante más tiempo.

Contaminación: Introducción de sustancias nocivas o microorganismos en los alimentos.

Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC): Sistema para identificar, evaluar y controlar los peligros en la producción de alimentos.

Alérgenos: Sustancias que pueden causar reacciones alérgicas en algunas personas.

Agua potable: Agua segura para beber y cocinar, libre de contaminantes.

Acondicionamiento: Preparación de los alimentos para la siguiente etapa del proceso, como envasado o cocción.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.google.com/search?q=manipuladores+de+alimentos%3A&rlz=1C1CHBF_esCO913CO913&oq=&aqs=chrome.2.69i59i450l8.10850567j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ORIETA NOVA MORENO	INSTRUCTOR	SENA REGIONAL CORDOBA	22/04/2025

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





PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboracion de derivados lacteos concentrados.
- Código del Programa de Formación: 96151542
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa
- **Resultados de Aprendizaje**:
- Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos.
- Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.
- Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
- Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (**48 horas**):

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.





- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

La competencia producción derivados lácteos según procedimiento establecidos y legislación vigente, busca que El aprendiz aplique el conocimiento de la tecnología láctea por medio de las operaciones de procedimientos de derivados lácteos y adquiera las herramientas necesarias para enfrentar eficientemente a la industria del sector lácteo. Para ello necesitamos contextualizar conocer la norma e identificar los criterios que se les exigen a los manipuladores de alimentos según la resolución 2674 del 2013 y el decreto 3075 de 1997 en las fábricas ,distribuidoras, comerciantes transporte y servicios gastronómicos y restaurantes de capacitar al personal operativo y manipuladores de alimentos de que conozcan de los conceptos, Normatividad, peligros, riesgos, medidas correctivas y preventivas, técnicas de conservación de alimentos basadas en la Normatividad.

La presente actividad le va a permitir adquirir las competencias para evaluar estos impactos utilizando las metodologías que analizó anteriormente, permitiendo valorarlos y de esta manera determinar si son positivos o negativos en la comercialización de los productos lácteos al mercado en emprender un negocio o incluyéndose en el área laboral de las industrias de alimentos como fábricas distribuidores almacenes comerciantes transporte y servicios gastronómicos o restaurantes de las cuales asumirá estrategia para controlar ,minimizar o mitigar según sea el caso.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje es necesario revisar los materiales del programa explorar los materiales de apoyo y realizar consultas en internet

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**
- Para el logro de los resultados de aprendizajes propuestos ,usted deberá conocer:
- Buenas practicas de manufactura.
- Técnicas de limpieza y desinfección.
- Conocimiento de la naturaleza de las mateias primas involijucradas en el proceso y sus características organolépticas.
- Principios de manipulación y conservación de alimentos.
- Concepto de manejo de residuos.

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Reflexión: Te invito a reflexionar sobre las siguientes texto e imágenes y contestar las preguntasa continuación:

En relación con los alimentos, se manejan conceptos de calidad que hacen referencia de forma conjuntao individual a diversos aspectos higiénicos, sanitarios, químicos, físicos, organolépticos, etc., queaparecen frecuentemente relacionados entre sí, y que pueden ser valorados bajo criterios objetivos ysubjetivos. Actualmente, se observa una sensibilización social más elevada por los temas relacionados con el consumo de alimentos, presentando los consumidores mayores exigencias respecto al nivel decalidad de los productos ofertados en el mercado, tanto en lo que atañe a su valor nutritivo ycondiciones higiénicas, como a su presentación y conservación.



1.¿Que observas en las imágenes anteriores?

2. ¿qué es la leche?

3. cuales son los principales sonstiruyentes de laleche

4. que aspectos de calidad se puede evaluar en leche y productos lácteos

5. ¿con base en el texto y complementado con las imágenes define:

¿ que es calidad?

¿que es inocuidad?

6. cual es la importancia de las bacterias dentro del proceso de producción de los productos lácteos, tanto benéficas como perjudiciales?

7. conoces las bpo, indica que es.

8. cuales son las caracterisiticas que evidencias cuando vas a adquirir un producto alimenticio, llamese lácteo o alguno de sus derivados.

Descripción de la actividad:teniendo en cuenta lo observado en las imágenes responde las preguntas ,para ser socializadas en clases.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de casos

Materiales de formación:libreta de notas,lapiz,teléfono móvil.

Material de apoyo: paginas google

Duración de la actividad: horas.10

Contextualización y conocimientos previos:

MICROBIOLOGÍA DE PRODUCTOS LACTEOS PELIGROS PARA LA SALUD:

Todos los alimentos tienen posibilidades de transmitir enfermedades, y la leche y los productos lácteos noconstituyen una excepción a esta regla. Los animales productores de leche pueden ser portadores deagentes patógenos para los seres humanos. Estos patógenos presentes en la leche pueden aumentar elriesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Además, las actividades de ordeño, la mezclaposterior de la leche y su almacenamiento entrañan riesgos de contaminación por contacto con el hombre oel medio y de proliferación de patógenos intrínsecos. Además, Muchos de los productos lácteos, debido a sucomposición, constituyen un medio propicio para el desarrollo de microorganismos patógenos. La lechetambién puede estar contaminada por residuos de medicamentos veterinarios, de plaguicidas o de otroscontaminantes químicos. Por consiguiente, la aplicación de medidas adecuadas de control de la higiene dela leche y los productos lácteos a lo largo de toda la cadena alimentaria es esencial para garantizar lainocuidad de estos alimentos y su idoneidad para el uso al que se destinan.

Al igual que los demás tipos de alimentos, la leche y los productos lácteos pueden provocar enfermedades.Factores como la contaminación y el crecimiento de patógenos, los aditivos químicos, la contaminaciónambiental y la descomposición de los nutrientes pueden afectar a la calidad de la leche.Los peligros microbiológicos son un importante problema de inocuidad de los alimentos en el sector lecheroporque la leche es un medio ideal para el crecimiento de bacterias y

otros microbios. Estos se puedenintroducir en la leche a partir del medio ambiente o de los mismos animales lecheros. La leche puedecontener microorganismos nocivos como salmonella, escherichia coli O157:H7, listeria monocytogenes,staphylococcus aureus, yersinia enterocolitica, bacillus cereus, clostridium botulinum, mycobacterium bovis,brucella abortus y brucella melitensis.Una zoonosis es una enfermedad infecciosa que puede ser transmitida entre los animales vertebrados y losseres humanos. Las infecciones zoonóticas comúnmente asociadas al consumo de leche y productoslácteos son la tuberculosis, la brucelosis, la leptospirosis, la salmonelosis y la listeriosis.En general se puede resumir la importancia del estudio microbiológico de la leche basado en estos tres aspectos.

Los microorganismos producen cambios deseables en las características fisicoquímicas de la lechedurante la elaboración de diversos productos lácteos.Los productos lácteos y la leche pueden contaminarse con microorganismos patógenos o sustoxinas y provocar enfermedad en el consumidor.Los microorganismos pueden causar alteraciones de la leche y productos lácteos haciéndolosinadecuados para el consumo.

MICRORGANISMOS DE IMPORTANCIA Y NIVEL DE RIESGO:

Microorganismos patógenos del queso agrupados por su nivel de riesgo:

Nivel de riesgo	Microorganismo patógeno
Alto	Salmonella spp Listeria monocytogenes
	Eschenchia coli enteropatogeno
Medio	Streptococcus (grupos A y C) Yersinia
	enterocolf tica Brucella abortus
	Mycobacterium tuberculosis Pseudomona
	aeroginosa Coxiella burnetü Vibrio spp

	Aeromonas bydrophila
Bajo	Staphylococcus aureus Clostridium botulinum
	Clostridiura periringens Corynebacterium
	diptberiae Bacillus cereiis

tabla 1: microorganismos de importancia y nivel de riesgo.
fuente: calidad de los quesos; fundamentos y aspectos generales.

Si la muestra ensayada no cumple con uno o mas de los requisitos indicados en la Norma NTC 750:2009 oNTC 5894:2011, y de acuerdo a los criterios de aceptación o rechazo definidos, se rechazará el lote. Encaso de discrepancia, se repetirán los ensayos sobre una nueva muestra tomada para tales efectos.Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para rechazar el lote.

Descripción de la actividad: Observa el video OMS:Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos

linkhttps://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ&ab_channel=WorldHealthOrganization%28WHO%29

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de casos

Materiales de formación:video

Material de apoyo: paginas google

Duración de la actividad: horas.10

y responde las siguientes preguntas:

1- Como se pueden asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos según la OMS.
2- ¿Que son los microorganismo?
3- ¿Porque los productos lácteos son mas propensos a comtaminarse y porque?
4- Que es una ETA?

5- Cuales son los tipos de microorganismo que podemos observar en el video y que recomendaciones harias al respecto de los cuidados para no contraer una ETA

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

Descripción de la actividad: responde las preguntas anteriores

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: socialización de conceptos

Materiales de formación:libreta de notas,lapicero,tablero,marcadores

Material de apoyo:paginas web

Duración de la actividad: 10 horas.

•Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.

Los productos lácteos se elaboran a partir de leche, que se somete a diversos procesos. Entre los derivados lácteos se encuentran el queso, el yogur, el dulce de leche y los helados.

Materias primas:
Leche, Cultivos, Cuajo, Ácido láctico, Bicarbonato sódico, Ácido acético glacial alimentario.

Procesos de elaboración

Medir y colar la leche
Calentar la leche
Agregar cuajo
Desuerar
Salar
Moler
Moldear
Empacar

Otros ingredientes
Almidones modificados de maíz o papa
Dextrosa monohidratada o anhidra
Maltodextrinas
Carrageninas

Fosfatos
Goma guar o xantana
Benzoato o sorbato
Sabores y colores
Antimicrobianos

Envases
Los envases para productos lácteos pueden estar hechos de polietileno (PE), polipropileno (PP) o poliestireno (PS). También pueden incluir capas de papel y aluminio.

Calidad

Para producir productos lácteos de buena calidad, es importante utilizar leche de buena calidad y aplicar buenas prácticas de higiene.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: con la orientación del instructor ,selecciona un producto para ser elaborado en clases, el instructor le realizara un listado de las materias primas a utilizar.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: procesos

Materiales de formación:los asignados por el instructor

Material de apoyo:paginas google

Evidencias de aprendizaje:producto final

Instrumentos de evaluación:lista de chequeo

Duración de la actividad: 20 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

•Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.

Almacenamiento:

Se mantienen en cámaras refrigeradas (normalmente entre 0 °C y 5 °C) o frigoríficas, de congelados o de congelación (-18 °C o menos)

El empaque debe estar libre de roturas, abolladuras o deformaciones

Normatividad

El Decreto 0616 de 2006 establece los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano

La Resolución No. 1407 de 2022 establece las condiciones para las mezclas para helado

Ejemplos de productos lácteos

Queso, Cuajada, Crema, Quesillo, Leche condensada, Dulce de leche, Arequipe.

Acontinuacion te presentamos algunos empaques:





Descripción de la actividad: escoge un empaque para productos lácteos y llevalo al ambiente de aprendizaje ,para ser socializado,esta actividad se realiza en grupos de 4 aprendices,donde debes

describir el tipo de empaque que seleccionastes,caracteristicas,de que esta echo,por que de sus colores,y su presentación.debn hacer una descripción minuciosa del envase.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: procesos

Materiales de formación:libreta de notas,lapiceros,tablero ,borrador.

Material de apoyo:paginas google

Evidencias de aprendizaje:exposición grupal

Instrumentos de evaluación:lista de chequeo

Duración de la actividad: 8 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
No aplica	No aplica	teniendo en cuenta lo observado en las imágenes responde las preguntas ,para ser socializadas en clases. Observa el video OMS:Las cinco claves para la inocuidad de	Conocer la hinocuidad de la leche.identificar las materias primas a utilizar y realizar el proceso de elaboración del producto teniendo en cuenta las normas tecnicas	identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones, maquinaria y equipos para el procesamiento de derivados lácteos	Lista de chequeos Socialización Elaboración de productos lacteos

		los alimentos con la orientación del instructor ,selecciona un producto para ser elaborado en clases, el instructor le realizara un listado de las materias primas a utilizar		concentrados conforme a la normativa. aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa. evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado. reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en elaboración de derivados lácteos concentrados. opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos	

				CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA NORMATIVA	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

cuajar: provocar la coagulación de la leche mediante cuajo, acidificación o ambos procedimientos.

cuajo: sustancia procedente del estómago de rumiantes lactantes que se utiliza para favorecer el cuajado de la leche. También existe el cuajo vegetal, procedente del cardo o del jugo de higuera, y el cuajo microbiano.

desuerado: proceso por el cual se elimina el suero de la cuajada.

extracto seco: todos los componentes del queso, excluida el agua.

fermentación: proceso que se da durante la curación por el que la grasa, las proteínas y los carbohidratos se descomponen mediante cambios bioquímicos con la ayuda de la temperatura, la humedad, las bacterias y los enzimas. Todo ello afecta a la textura, al sabor y al aroma del queso curado.

glóbulos: forma que adopta la grasa en la leche. Su tamaño variará según la raza del animal.

glucólisis: degradación de la lactosa en ácido láctico.

lactasa: enzima producida por el intestino delgado que permite la digestión de la lactosa y corta el enlace entre sus dos componentes, la glucosa y la galactosa.
lactosa: azúcar presente en la leche, compuesto por glucosa y galactosa.

lipólisis: proceso responsable de la formación de aromas característicos en el queso, como consecuencia de la degradación de la parte grasa.
voltear: término que define el proceso de girar regularmente un queso durante el proceso de maduración para garantizar que la humedad y el moho se distribuyen uniformemente.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA**).

https://totformatge.com/es/formatgepedia/glosario-basico/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ORIETA NOVA	INSTRUCTOR	SENA REGIONAL CORDOBA	14-04-2025

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

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE:

Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Código del Programa de Formación: 96151388

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)

Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Preparar áreas, materias primas, insumos, equipos, herramientas u utensilios en el procesamiento de frutas y hortalizas según formulación y orden de producción con
- procesar técnicamente frutas y hortalizas utilizando buenas prácticas de manufactura según formulación y orden de producción.
- Diligenciar reportes de las novedades e inconformidades surgidas durante el procesamiento de frutas y hortalizas en los formatos establecidos por la compañía
- cotejar que los productos resultantes del procesamiento de frutas y hortalizas corresponden en calidad y cantidad a la formulación y orden de producción.

Duración de la Guía: **48 horas**

2. PRESENTACIÓN:

A través del desarrollo de las actividades planteadas tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) al finalizar este proceso el aprendiz podrá establecer los programas de limpieza, producción y desinfección aspectos fundamentales en los procesos a realizar. Estos procesos serán orientados de forma teórico – práctica con el fin de garantizar la correcta adquisición de conocimientos por parte del aprendiz; además manejara todo los temas relacionados con transformación ,limpieza, desinfección o higienización de equipos, utensilios e instalaciones.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 1

Objetivo: Describir y determinar las materias primas y equipos a utilizar en la producción de alimentos de derivados de frutas y hortalizas.

Estrategia de aprendizaje

a. Reunirse en 5 grupos de trabajo, leer y analizar la guia escrita "materias primas y equipos a utilizar en la elaboración de derivados de frutas y hortalizas" entregada por el instructor que contiene los siguientes temas formativos e ilustrativos:

- Necesidades de materias primas e insumos
- Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
- Importancia de la selección de materias primas
- Métodos para lavar equipos y utensilios

e. Cada grupo debe socializar los aspectos más importantes del trabajo realizado ante sus demás compañeros.

PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS



Las frutas y verduras se llevan por un procesamiento con el fin de conservación de estas. Se aprovechan los excedentes de productos, evita pérdidas, se mantienen a lo largo del año y se utilizan técnicas que mantienen la calidad del producto. Son productos que contienen gran cantidad de vitaminas, minerales, proteínas y carbohidratos de fácil asimilación por el organismo humano. Pero como cualquier alimento están sujetas a alteraciones y modificaciones provocadas por ciertos agentes (químicos, físicos o biológicos) que son los principales responsables de su deterioro.

Los procesos de conservación y procesamiento se han desarrollado para disminuir el efecto de los agentes modificadores del producto a lo largo de su desarrollo. Algunos de los métodos de conservación más comunes son:

Calor: Los tratamientos térmicos mantienen la integridad del producto y evitan su contaminación.

Refrigeración: Se someten a bajas temperaturas, para llegar a los niveles donde los microorganismos no pueden reproducirse.

Salmueras: Las salmueras son soluciones o adición de sal en el alimento. Y se utiliza para inhibir el funcionamiento de los microorganismos.

Azúcar: La adición de azúcar en el alimento inhibe el desarrollo de microorganismos.

Acidificación: Durante la acificación se modifica el pH del alimento. Se utilizan ácidos como cítrico, acético, málico, etc.

Fermentación: Este proceso lo realizan bacterias que transforman el azúcar del alimento en ácido láctico, formando un medio ácido que impide el desarrollo de microorganismos.

Deshidratación: Durante el proceso y por la aplicación del calor se remueve el agua libre del alimento. Y eso aumenta su conservación.

La calidad de los productos depende de una serie de factores como: la calidad de la materia prima, la higiene de la preparación y las técnicas utilizadas en el procesamiento. También es importante recordar que se deben utilizarse frutas y hortalizas en buen estado, frescas y bien seleccionadas, de acuerdo con cada proceso para no afectar el sabor ni la calidad del producto final hay.

En el caso de hortalizas hay que mantenerlas turgentes hasta su procesamiento. El estado de madurez de las frutas y hortalizas es importante para obtener un producto con las características deseadas. Una recolección temprana impide la maduración de los productos durante su almacenamiento; además la fruta demasiado verde es propensa a alteraciones fisiológicas por la transpiración. El producto cosechado tardíamente tiene un tiempo de conservación menor, además de ser más sensible a la descomposición por los efectos adversos de la manipulación. La mayor parte de frutas y hortalizas contiene en promedio 85% de agua, 3% de sustancias como glucosa, fructosa y sacarosa, 2% de proteínas y el resto lo constituyen celulosa, compuestos pécticos, sales y vitaminas.

Durante el procesamiento de las frutas y hortalizas es importante monitorear que sus controles de calidad e inocuidad se mantengan. Para que sea apto para el consumidor.

Algunos análisis de laboratorio importantes que se pueden mencionar son: acidez titulable, solidos, solubles, colorimetría, índice de almidón, mediciones aromáticas, producción de etileno, microbiologías, metales pesados, plaguicidas, análisis nutricionales, entre otros.

Siempre es importante que conozcamos la composición de los alimentos que consumimos. Recordemos que el procesamiento es importante para que podamos tener alimentos menos perecederos, lo importante es que sean procesamientos responsables.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 2

Objetivo: Conocer e identificar las materias primas a utilizar en cada proceso de producción según el tipo de producto a elaborar.

Estrategia de aprendizaje

a. Por grupos de trabajo se deben reunir y determinar las materias primas a utilizar.
b. Realizar carteleras, esquemas e ilustraciones con respecto al tema
c. Ejecutar la socialización ante los demás compañeros.
d. Priorizar materias primas en cosecha.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 3

Objetivo: Aprender a clasificar las materias primas por manejo post cosecha y condiciones organolépticas para la elaboración del producto.

MANEJO POSTCOSECHA

DEFINICIÓN DE FRUTA: Producto comestible de una planta constituido por la semilla y su envoltura la cual puede ser pulposa y jugosa o seca.

DEFINICIÓN DE HORTALIZA: Cualquier parte de la planta desde la raíz hasta la yema principal incluyendo hojas, tallos, yemas intermedias, flores, bubos, tubérculos, etc, que sean comestibles.

Las frutas y las hortalizas como todos los organismos vivos respiran. Estas frutas y hortalizas como ya dependen de sus propias reservas, sufren un desgaste el cual sino se maneja bien causa el deterioro acelerado del producto. Estos productos al respirar consumen sus reservas (azúcares) y liberan dioxido de carbono (CO_2), Agua (H_2O) más energía en forma de calor.

A mayor manipulación y temperatura, mayor es el proceso de respiración; por lo tanto es muy importante conocer la velocidad de respiración para cada producto y la temperatura de conservación para determinar el tipo de manejo que se le debe dar.

Frutos climatéricos

Los **frutos climatéricos** son aquellos que **siguen madurando** aún después de haber sido recolectados, lo cual se debe a que independientemente de que ya no estén en la planta, aumentan su tasa de respiración (**crisis climatérica**) y producción endógena de etileno, es decir, por la misma planta.

Ejemplos de frutos climatéricos

- Manzana
- Pera
- Nectarina
- Plátano
- Mango
- Kiwi
- Melocotón
- Melón

Frutos no climatéricos

Los **frutos no climatéricos** son aquellos que no presentan **crisis climatérica**, es decir, se deben recolectar casi en su punto de madurez comercial porque una vez cortados de la planta, solo madurarán un poco más, siendo para muchos cultivos una maduración casi despreciable.

Ejemplos de frutos no climatéricos

- Naranja
- Limón
- Mandarina
- Pomelo
- Uva
- Piña
- Fresa

MADURACION

- Conjunto de cambios que suceden en el interior del producto (especialmente los frutos) después que ha cesado su crecimiento y adquiere la mejor calidad desde el punto de vista del consumidor en cuanto a aroma, color y sabor especial.

- Hay 3 conceptos de madurez que se utilizan en el lenguaje comercial y que es necesario conocerlos:
- 1. MADUREZ O COSECHA COMERCIAL: Es cuando un fruto se desprende del árbol y puede llegar a desarrollar madurez de consumo.
- 2. MADUREZ DE CONSUMO: En esta etapa son completas y armónicas todas las características del producto como sabor, color, aroma, textura y consistencia. La madurez de cosecha en los no climatéricos debe ser igual o muy cercana a la madurez de consumo.
- 3. MADUREZ FISIOLÓGICA: Es la madurez en que el desarrollo fisiológico de todas las partes del fruto permite que las semillas estén maduras, aptas para su reproducción.

Color, sabor, olor ,apariencia y textura. Estas son las cuatro propiedades organolépticas principales de los alimentos



Estrategia de aprendizaje

a. Reunirse en grupos de trabajo y realizar una lista de las características que deben tener las materias al momento de ser clasificadas.
b. Realizar lista de insumos y equipos necesarios en la elaboración de productos de derivados de frutas y hortalizas.
c. Responder dudas e inquietudes por parte los aprendices.

Ambiente Requerido: ambiente de formación, mesas sillas, tableros.

Materiales: lápices, colores, esferos, marcadores, hojas de examen, pliegos de papel, etc.

- **Objetivo:** Ejecutar el proceso de elaboración de chocolate de acuerdo a las fichas técnicas para lograr productos de calidad que satisfagan los requerimientos de la empresa y requerimientos del mercado.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 4

Objetivo: identificar la importancia, tipos, caracteristicas y usos de los equipos a utilizar.

Estrategia de aprendizaje

a. Los aprendices deben reunirse en grupos de trabajo y desarrollar los tipos de caracteristicas y usos que deben tener los equipos a utilizar.
b. Los aprendices deben efectuar preguntas para ser resueltas por el instructor con respecto a dudas e inquietudes obtenidas durante el tema tratado.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 7

. Estrategia de aprendizaje

a. Siguiendo las indicaciones del instructor diligenciar de forma individual el Test de BPM donde se identifican los conocimientos, actitudes y hábitos del aprendiz.
b. En grupos de trabajo realizar la actividad práctica de BPM, donde se evidencie las conductas y correcto desempeño del personal en el sitio de elaboración y producción.
c. Leer y analizar el documento de buenas prácticas de manufactura Decreto 3075, al finalizar reunirse en grupos de trabajo y mediante una actividad practica o un ejemplo especifico mostrar a los demás compañeros lo idea principal del decreto estudiado.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 8

Estrategia de aprendizaje

a. Reunirse en grupos de trabajo y realizar una actividad practica (dramatizado, socialización) donde se evidencie la importancia de seguir las normas y/o reglas de seguridad dentro de una empresa.
b. En los mismos grupos realizar mínimo 15 reglas de inspección en el proceso de elaboración artesanal del producto.

c.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 9

Objetivo: Ajustar el proceso de estandarización de los derivados de frutas y hortalizas acorde con procedimientos técnico y normativa vigente

Estrategia de aprendizaje

a. En grupos de trabajo leer los procesos de estandarización artesanal de los productos de derivados de frutas y hortalizas.
b. .hacer un listado de estandarización de productos según normas vigentes.
c. Exponer la estandarización del producto ante los demás compañeros.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 10

Objetivo: aprender a elaborar lista de chequeo para ser utilizada en los procesos de estandarización del producto.

Estrategia de aprendizaje

a. Realizar lista de chequeo del proceso de estandarización artesanal estipulado.
b. Realizar una actividad práctica donde se evidencia la aplicación y correcto funcionamiento de la lista de chequeo elaborada.



Si consideramos que las frutas y hortalizas con un procesamiento mínimo son, en esencia, elementos vivos que interaccionan con su entorno, para obtener resultados de calidad es necesario conocer los efectos que su preparación pueda ejercer en este tipo de alimento, y sus implicaciones en la calidad final del mismo. Las frutas corresponden a un sistema particular de confección de productos precortados, distintas de las hortalizas porque para estas, al ser en gran medida órganos vegetativos, basta escoger un momento preciso que corresponda a un estado no senescente.

sobremadura, la calidad organoléptica (aspecto, sabor, olor, textura) estará en gran medida garantizada, pero el avanzado estado de madurez impedirá el procesamiento mínimo, o la vida de poscosecha estará comprometida (suele ocurrir en el caso del tomate). Lo último es de especial interés al enfrentarnos a una realidad de fruta climatérica (manzana y tomate), es decir que presentan un alza en la respiración, o a otras que no presentan esta alza y no experimentan un cambio marcado en sus características de calidad. Lo anterior es de gran relevancia para el desarrollo de fruta mínimamente procesada donde la selección de la variedad y el momento óptimo de procesamiento resulta fundamental.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El protocolo de limpieza y desinfección debe establecer prioridades en superficies de contacto con los alimentos o productos a procesar, así como también superficies donde no existe contacto por ejemplo paredes o superficies con las que nunca se hace contacto con los alimentos.

Con la limpieza y desinfección se debe garantizar que la planta esté debidamente limpia a la hora de comenzar a procesar, que los utensilios a utilizar estén limpios antes durante y después del procesamiento en planta, que los detergentes y desinfectantes no entren en contacto con los productos a procesar para evitar contaminación, malos olores o sabores en el producto final. Pasos que se deben cumplir para el ingreso a la planta de procesamiento:

1. Despojar accesorios como reloj, aretes, cadenas, anillos, etc.

2. Portar botas blancas de hule, gabacha de preferencia blanca y manga larga, mascarilla, guantes y redecilla para evitar la caída de cabello en los alimentos.





3. Ingresar a la planta no sin antes desinfectar las botas en los tapetes sanitarios los cuales contienen una disolución desinfectante.



Pasos para la limpieza y desinfección en la planta al inicio y final de la producción de alimentos:

Inicio.

1. Conectar la manguera y el rociador, humedecer con abundante agua las superficies de pisos, paredes, superficies de mesas, utensilios a utilizar.

2. Rociar detergente en las superficies anteriormente humedecidas, posteriormente hacer uso de escobas o esponjas para la limpieza de dichas superficies.

3. Comenzar la limpieza desde arriba, es decir, primero paredes, luego mesas de trabajo y por último suelo.

4. Haciendo uso del rociador retirar los restos de detergente y residuos que resultaron de la limpieza con




abundante agua.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

mesas de trabajo de acero

inoxidable

4. MANUAL DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

hipoclorito de sodio al 12%

5. Elaborar una solución con agua e hipoclorito de sodio

al 0.2 %, para la desinfección de pisos, utensilios y

paredes.

6. Elaborar una solución con hipoclorito de sodio y agua a

una concentración de 15 ppm esta para frutas y

hortalizas (Sumergirlas por 10 minutos).

7. Retirar los restos de la solución desinfectante

enjuagando con abundante agua.

Final

1. Remover residuos resultantes del proceso para la

elaboración de alimentos.

2. Aplicar solución detergente para una efectiva limpieza

de las superficies y utensilios utilizados.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5 MANUAL DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

3. Enjuagar con abundante agua los restos de

detergentes en pisos, mesas y utensilios.

4. Desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al

0.2%

5. Remover los excesos de agua en pisos con una escoba

de agua.

6. Secar mesas y utensilios con una toalla limpia y seca.

Aquí hacemos la descripción de un producto a base de frutas

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ PULPA DE FRUTAS

Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias.



MATERIALES/ EQUIPOS/ HERRAMIENTAS/ MATERIAS PRIMAS/ INSUMOS

- Olla de 5 litros
- Fogón
- Bolsa ziploc cal 4
- Benzoato
- cítrico y ascórbico
- Fruta
- Licuadora
- colador

- Termómetro
- Cuchillo
- CMC
- Agua potable

PROCEDIMIENTO

1. Al iniciar el proceso se debe realizar la limpieza y desinfección para dar cumplimiento a los requisitos sanitarios mediante la L&d del personal, equipos, utensilios y áreas de proceso.

2. Recepción de la materia prima: Se hace para conocer las materias primas que van a intervenir en el proceso (Frutas y hortalizas, Azúcar, Hipoclorito, Agua).

3. Pesaje1: Permite conocer con exactitud la cantidad de materia prima que entrega el proveedor. Para los sólidos en Kilogramos (Kg) y líquidos en litros (l)

4. Selección: Se hace para separar las frutas sanas de las ya descompuestas.

5. Clasificación: Permite separar entre las frutas que pasaron la selección, aquellas que están listas para proceso, con base a su grado de madurez y las verdes o aún pintonas que deben ser almacenadas.

6. Pesaje2: Se pesa de nuevo la fruta con el fin de saber exactamente cuanta fruta entra al proceso.

7. Desinfección: se sumerge la fruta en la solución desinfectante (hipoclorito + agua) por 10 minutos dependiendo de las características de la fruta y su estado de suciedad. Por lo general un lote de solución alcanza para la desinfección de tres lotes de fruta.

8. Enjuague: A la fruta desinfectada se le debe retirar los residuos de desinfectante mediante lavado con agua potable.

9. Escaldado: Consiste en someter la fruta a un calentamiento corto en agua caliente (70°C), con el fin de ablandar la fruta y así aumentar el rendimiento de pulpa, reducir un poco la carga microbiana que aún permanece en la fruta e inactivar enzimas. El escaldado es de 3 a 5 min. (Dependiendo de la fruta), luego de esto se hace un choque térmico con agua potable fría.

10.Adecuación: Las frutas dependiendo de sus características, son sometidas a: Retirarles la cascara/ Cortarla en trozos/ Retirar las partes de la fruta que no sirven para proceso.

11.Licuado: Permite disminuir de tamaño la fruta para poderla despulpar, se utiliza una licuadora o a nivel industrial una despulpadora.

12. Tamizado: Es la operación en la que se logra la separación de la pulpa de los demás residuos como las semillas, cáscaras y otros. Se utiliza un colador o cernidor.

13. Formulación y homogenizado: Se pesa la pulpa y se hace la formulación para adicionar los químicos (Ácido cítrico (para las frutas que se oxidan: banano, tomate de árbol, fresa, piña, durazno, etc.), Benzoato y Sorbato) con agitación. Cuando se empleen mezclas de ellos, su suma no deberá exceder de 1 g/kg.

14. Pasteurización: La pulpa es sometida a un calentamiento a 75°C aproximadamente, por un tiempo de tres minutos.

15. Empacado: La pulpas deben ser aisladas del medio ambiente a fin de mantener sus características hasta el momento de su empleo. Esto se logra mediante el empaque en caliente con el mínimo de aire, si se enfría se puede someter a baño maría. Usar bolsas plásticas transparentes de calibres 4 o 5 con el nombre de la fruta utilizada.

16. Congelación: Las pulpas son sometidas a temperaturas comprendidas entre los -10 y los -30°C con el fin de prolongar su vida útil.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		diferenciar procesos de transformación de frutas y hortalizas alistar las instalaciones, maquinaria, equipo, materia prima e insumos para el proceso seleccionar los productos hortofrutícolas	limpieza y desinfección: conceptualización, contaminantes, métodos de limpieza, herramientas de limpieza, clases de desinfectantes, concentraciones, eficiencia y uso. frutas y hortalizas: fisiología, uso	seleccionar los productos hortofrutícolas desinfectar las frutas y hortalizas adecuar las frutas y hortalizas. operar los equipos de transformación de productos hortofrutícolas.	Socialización Trabajo en equipo Taller grupal

				transformar frutas y hortalizas envasar técnicamente los productos	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Limpieza: Eliminación de suciedad, tierra, residuos de alimentos y otras materias objetables de las frutas y hortalizas.

Desinfección: Proceso de eliminar o reducir la cantidad de microorganismos patógenos en frutas y hortalizas.

Cadena de frío: Serie de pasos que garantizan la conservación de los productos frescos a temperaturas adecuadas desde su producción hasta el consumo.

Almacenamiento: Guardar las frutas y hortalizas en condiciones óptimas para mantener su frescura y calidad.

Trazabilidad: Capacidad de identificar y seguir el rastro de un alimento a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Manipulación higiénica: Practicas que aseguran la higiene en la manipulación de alimentos para evitar contaminaciones.

Pelado: Eliminar la piel exterior de las frutas y hortalizas.

Troceado: Cortar las frutas y hortalizas en trozos de tamaño y forma específicos.

Escaldado: Proceso de sumergir frutas y hortalizas en agua caliente durante un corto período para inactivar enzimas y facilitar otros procesos.

Conservación: Aplicar técnicas para prolongar la vida útil de las frutas y hortalizas.

Alimentos perecederos: Productos que se descomponen rápidamente y requieren refrigeración para su almacenamiento.

Alimentos no perecederos: Productos que pueden conservarse a temperatura ambiente durante más tiempo.

Contaminación: Introducción de sustancias nocivas o microorganismos en los alimentos.

Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC): Sistema para identificar, evaluar y controlar los peligros en la producción de alimentos.

Alérgenos: Sustancias que pueden causar reacciones alérgicas en algunas personas.

Agua potable: Agua segura para beber y cocinar, libre de contaminantes.

Acondicionamiento: Preparación de los alimentos para la siguiente etapa del proceso, como envasado o cocción.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.google.com/search?q=manipuladores+de+alimentos%3A&rlz=1C1CHBF_esCO913CO913&oq=&aqs=chrome.2.69i59i450l8.10850567j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ORIETA NOVA MORENO	INSTRUCTOR	SENA REGIONAL CORDOBA	22/04/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CO1.PCCNTR.7710321

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 AGROPECUARIO Y BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
TIPO DE CONTRATO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS.
CONTRATO NRO.	**CO1.PCCNTR.7710321**
OBJETO	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, 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 LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA POPULAR, FAMILIAR, ÉTNICA, COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	01-04-2025
FECHA DE INICIO	01/04/2025
PLAZO INICIAL	257 DIAS.

FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	17/12/2025
RAZÓN SOCIAL	**ORIETA MARGARITA NOVA MORENO**
CC o NIT	**50926109**
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	**NO APLICA**
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	**NO APLICA**
LUGAR DE EJECUCIÓN	MONTERIA
VALOR INICIAL	$39.402.478
FORMA DE PAGO	EL VALOR DEL CONTRATO ES DE TREINTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS M/ CTE ($ 39.402.478), CADA UNO. ESTA SUMA SERÁ PAGADA POR EL SENA A LOS CONTRATISTAS DE LA SIGUIENTE MANERA: A) OCHO (8) PAGOS IGUALES POR LOS MESES DE ABRIL A NOVIEMBRE DE 2025, POR VALOR DE CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/ CTE. ($4.599.511) CADA UNO. B) UN (1) PAGO POR EL MES DE DICIEMBRE DE 2025, POR EL VALOR DE DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($2.606.390).
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**4525**
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	**80425**
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	$39.402.478
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	17-12-2025
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	NO APLICA
VALOR TOTAL PAGADO	$39.402.478
VALOR TOTAL EJECUTADO	$39.402.478
SUPERVISOR	LUIS ERNESTO BARRERA
APOYO A LA SUPERVISIÓN	ROBERTO CARLOS ALARCON DURAN

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción CO1.PCCNTR.7710321, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES [Incluya todas las obligaciones contractuales]	**¿CUMPLIÓ?** [Seleccione: **SI / NO / Parcialmente / No se requirió el cumplimiento]**	**PRODUCTO O EVIDENCIA** [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
1.Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	SI	PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR https://acortar.link/LHzzVD **3212875 -** Emprendedor En Procesamiento Y Comercialización De Productos Derivados De Frutas Y Hortalizas. Complementario Ruta 2- Ciénaga de oro. **3242165 -** Emprendedor En Procesamiento Y Comercialización De Productos Derivados De Frutas Y Hortalizas. Complementario Ruta 2- Cotorra. **3216216 -** Emprendedor En Procesamiento Y Comercialización De Productos Derivados De Frutas Y Hortalizas. Complementario Ruta 2- Cerete. **3217092 -** Emprendedor En Procesamiento Y Comercialización De Productos Derivados De Frutas Y Hortaliza. Complementario Ruta 2 - San Carlos. 3066301- técnico en integración de operaciones logísticas. Titulado – Lorica. 3217564 – elaboración de productos lácteos concentrados. Complementario Ruta 4 – Ciénaga de oro. 3269884 – manipulación de alimentos. Complementario Ruta 4- Ciénega de oro.

		3307971 – elaboración de productos lácteos concentrados. Complementario Ruta 4- Purísima. 3341638 – elaboración de productos lácteos concentrados. Complementario Ruta 4- Purísima. 33367652 – elaboración de productos lácteos concentrados. Complementario Ruta 4- Cerete. 3375072 – elaboración de productos lácteos concentrados. Complementario Ruta 4- San Carlos. 3364246 – Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. Complementario Ruta 4- Ciénega de oro. 33744237 - elaboración de productos lácteos concentrados. Complementario Ruta 4- Cerete.
2.Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO
3.Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA.	SI	RELACIONADOS EN LOS INFORMES MENSUALES. SECOP II
4.Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	SI	REGISTRO OPORTUNO SOFIAPLUS Y FORMATOS INSTITUCIONALES. PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR. https://acortar.link/LHzzVD

5.Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO
6.Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	SI	REGISTRADO EN EL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR https://acortar.link/LHzzVD
7.Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas.	SI	SOPORTES EN EL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR https://acortar.link/LHzzVD
8.Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	SI	SE PARTICIPÓ EN REUNIONES DE AVANCES DEL PROGRAMA CAMPESENA. SOPORTE EN LOS INFORMES MENSUALES SECOP II
9.Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO
10. Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la	SI	SE ASISTIO A TODAS LAS REUNIONES PROGRAMADAS DEL PROGRAMA CAMPESENA. SOPORTE DE ASISTENCIAS EN EL INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES SECOP II

Economía popular –CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.		
11. Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO
12. Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	SI	SE PRESENTARON 11 INFORMES DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO EVIDENCIA INFORMES CARGADOS EN SECOP II
13. Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO

14. Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO
15. Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO
16. Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación,seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente	SI	VER PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR https://acortar.link/LHzzVD

diligenciada para cada resultado de aprendizaje.		
17. Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida	https://acortar.link/LHzzVD	https://acortar.link/LHzzVD

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO [Diligencie si aplica]			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO		
NRO. DE PÓLIZA	53-44-101037873		
CERTIFICADO O ANEXO	NO APLICA		
FECHA EXPEDICIÓN	29/03/2025		
FECHA APROBACIÓN	31-03-2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	28/03/2025	17/04/2026	$3,940,247.80
Devolución del pago anticipado	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Salarios y prestaciones sociales	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Calidad del servicio	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

3.2 Cumplimiento del objeto

Durante el periodo evaluado se dio cumplimiento total al objeto contractual, consistente en Prestar Servicios Profesionales Y/O De Apoyo A La Gestión, 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 La Población Campesina, Aportando Al Fortalecimiento De La Economía Popular, Familiar, Étnica Y Comunitaria, En Concordancia Con Lineamientos Establecidos Por La Dirección Del Sistema Nacional De Formación Para El Trabajo Y La Coordinación Nacional de Atención IntegraL.

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

Se evidenció que el contratista **ORIETA MARGARITA NOVA MORENO** CON Cédula de ciudadanía # **50.926.109** de Montería cumplió a cabalidad con el objeto y las obligaciones contractuales. Los cuales se pueden verificar Mediante los informes presentados por la supervisión durante la ejecución del contrato, los cuales fueron entregados para el proceso de pago, se evidenció el cumplimiento a cabalidad con el objeto y las obligaciones contractuales, incluyendo la presentación oportuna de los soportes de pago de Seguridad Social requeridos para cada periodo.

3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión en las siguientes fechas:

01/04/2025: Reinaldo Bernal Michelsen.
15/07/2025: Luis Ernesto Barrera.
Ambas designaciones se efectuaron conforme a la normatividad vigente y estuvieron debidamente formalizadas mediante los respectivos actos administrativos.

3.7 Liquidación del negocio jurídico

Que respecto de la liquidación del contrato, se estableció que, en conformidad con lo dispuesto en el artículo 217 del Decreto Ley 19 de 2012, que modificó el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, el presente contrato no requerirá liquidación, siempre que el Supervisor certifique, a su finalización, que el objeto contractual y todas las obligaciones fueron cumplidas a satisfacción, y que al contratista se le canceló la totalidad de los honorarios pactados.
De acuerdo con lo señalado en la minuta contractual, en caso de presentarse alguna reclamación por parte del contratista, o si existiera alguna circunstancia que impida considerar que las partes se encuentran a paz y salvo al término del contrato, la liquidación deberá realizarse de mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación del mismo, cualquiera sea la causa.
En caso de no lograrse dicho acuerdo, el SENA procederá a la liquidación unilateral, conforme a los términos de los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y 11 de la Ley 1150 de 2007, según lo estipulado en la minuta contractual.

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

NO APLICA

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 Pagos realizados

NO APLICA

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

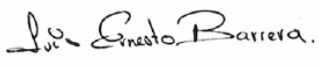
5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	$39.402.478
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	$ 0,00
Valor de las reducciones	$ 0,00
Valor final del negocio jurídico	$ 0,00
Valor ejecutado	$39.402.478
Valor pagado	$39.402.478
Valor por pagar	$ 0,00
Valor a liberar	$ 0,00

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

Elaborar la liquidación bilateral del contrato teniendo en cuenta que no existen saldos por liberar o a favor de las partes, y que las obligaciones fueron cumplidos a satisfacción.

Para constancia se firma el 10-12-2025



LUIS ERNESTO BARRERA
Supervisor del contrato