PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Pereira, Diciembre 2025

Señor (a)
Natalia Marulanda Méndez
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7463461**
Cargo del supervisor **Coordinadora Académica**
Dependencia Centro Agropecuario
Ciudad Pereira

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7463461 del año 2025

RICARDO ANDRÉS ORTEGA CORREA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **9.862.085** de **Pereira**, en mi calidad de Contratista del **SENA**, en **CampeSENA**, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma **CUARENTA Y SIETE MILLONES SESENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE ($47.068.329).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a dieciséis (16) días mes de febrero por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL SETENTA Y TRES PESOS M/CTE ($2.453.073). b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($4.599.511) cada uno. c) Un último pago correspondiente a veintiún (21) días mes de diciembre por valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($3.219.657).

Plazo: Será hasta el día 21 de 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:

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 **EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE PLATANO** objeto del contrato según asignación de grupos: **CAMPESENA**	**1.1** Se impartió formación a los siguientes programas de formación durante el mes de diciembre con los números de ficha; - **3191456** EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO, vereda El Castillo, Santa Rosa de Cabal. - **3190144** EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO, Asociación ASOMUVIC del municipio Santa Rosa de Cabal. - **3352801** EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS, vereda El Gurrio, Pereira. - **3392883** MANIPILACIÓN DE ALIMENTOS, Santa Rosa de Cabal. - **3208638** TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, vereda La Bodega, municipio de Balboa. - **3391020** MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, Santa Ana municipio de Guática.	**1.1** Registros fotográficos y listados de asistencia en documento de evidencias.

		-3285558 TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, vereda El Castillo, municipio Santa Rosa de Cabal. - **3390647** Elaboración de productos Osmodeshidratados, corregimiento La Bella, Pereira.	
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Se realizó reconocimiento de aprendizajes previos.	Elaboración guía de Aprendizaje.
3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA	No aplica para el presente periodo.	N/A
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.	Se presenta informe de desarrollo de actividades del mes de diciembre.	Se entrega informe de actividades con documento de evidencias.
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 aplica para el presente periodo.	N/A
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 emitió juicios valorativos a las siguientes fichas: No. 3191456 Emprendedor en Transformación de Plátano. No. 3190144 Emprendedor en Transformación de Plátano. No. 3352801 Emprendimiento en Producción de Derivados Cárnicos.	Información reportada en la plataforma de Sofia Plus y en las carpetas de los programas de formación de la nube DRIVE se deja reporte de juicio de evaluación.

		No. 3392883 Manipulación de Alimentos. No. 3208638 Transformar Técnicamente Frutas y Hortalizas. No. 3391020 Manipulación de Alimentos. No. 3285558 Transformar Técnicamente Frutas y Hortalizas. No. 3390647 Elaboración de Productos Osmodeshidratados de Frutas y Hortalizas.	
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas.	No aplica para el presente periodo.	N/A
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	No aplica para el presente periodo.	N/A
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 presente periodo.	N/A
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.	Se asistió a reunión de coordinación académica el día lunes 15 de diciembre el cuál se dio indicaciones para cierre académico.	10.1 Registro fotográfico.
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	No aplica para el presente periodo.	**N/A**

	transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.		
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 elaboró y se presentó informe de actividades del mes de diciembre.	Informe de actividades del mes de diciembre y adjunto documento de evidencias.
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 aplica para el presente periodo	N/A
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 presente periodo.	N/A
15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del	No aplica para el presente periodo.	N/A

	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.		
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 diligenciada para cada resultado de aprendizaje.	Se cargan los documentos de soporte en la carpeta compartida en el aplicativo DRIVE	Carpeta virtual en DRIVE.
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 presente periodo.	N/A
18	Cumplir cabalmente con las actividades de formación programadas según la necesidad el Centro de formación.	Se realizó la consecución de grupos de formación sin ninguna novedad en las fichas No. 31914556, No. 3190144, No. 3208638, No. 3285558, No. 3352801, No. 3390647, No. 3391020, No. 3392883.	Registros fotográficos y formatos de asistencia presentados en la obligación 1 evidencia 1.1 de este informe.

19	No cancelar injustificadamente o modificar unilateralmente cualquier actividad de formación programada sin previa autorización escrita de la supervisión del contrato o de la persona designada por la entidad para tal efecto y únicamente podrá darse en casos excepcionales donde se identifiquen circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito.	No aplica para el presente periodo.	N/A
20	Tomar todas las medidas razonables para mitigar el impacto de las cancelación o modificaciones en la formación priorizando la continuidad del servicio de formación y la atención a los aprendices.	No aplica para el presente periodo.	N/A

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

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	163825	Pereira – Balboa – Santa Rosa de Cabal - Pereira	7 de noviembre de 2025	28 de noviembre de 2025
2.	176325	Pereira – Santa Rosa de Cabal – Balboa - Pereira	1 de diciembre de 2025	5 de diciembre de 2025

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. de la planilla **1077589684**, operador PAGO SIMPLE y periodo mes de **noviembre** y el No. de la planilla **1077589703**, operador PAGO SIMPLE y periodo mes de **diciembre** (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (8) folios

Cordialmente,

RICARDO ANDRÉS ORTEGA CORREO
Contratista
C.C. No. 9.862.085

Recibí a satisfacción:

NATALIA MARULANDA MÉNDEZ
Supervisor(a) Contrato CO1. PCCNTR.7463461 de 2025
COORDINADOR(A) ACADÉMICA

DOCUMENTO DE EVIDENCIAS CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7463461
MES DE NOVIEMBRE DE 2025

OBLIGACIÓN 1.
1.1 ACTIVIDADES DE FORMACIÓN.

FICHA No. 3191456 EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO
Lunes, 1 de diciembre de 2025, vereda El Castillo en Santa Rosa de Cabal



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 96151388
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
- Resultados de Aprendizaje: EJECUTAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO
- Duración de la Guía de Aprendizaje : 8 horas

2. PRESENTACIÓN

Esta guía orienta al aprendiz en la elaboración de una pizza artesanal a base de plátano verde, utilizando técnicas básicas de transformación y cocción aplicadas al aprovechamiento agroindustrial de frutas y hortalizas.

El propósito es fortalecer las competencias en la innovación de productos derivados del plátano, promover la creatividad gastronómica y fomentar la valorización de productos locales.

Durante el desarrollo de la guía, el aprendiz aplicará buenas prácticas de manufactura, técnicas de amasado y mezclado, así como principios de cocción y presentación final del producto.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio inicial sobre el aprovechamiento del plátano verde en la gastronomía local y su potencial agroindustrial.

Preguntas orientadoras:

¿Qué productos derivados del plátano verde se conocen en la región?

¿Cómo puede el plátano verde sustituir la harina de trigo en preparaciones tradicionales?

¿Qué ventajas tiene elaborar productos con ingredientes locales?

Ambiente requerido: Aula de formación y cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en proyectos, discusión guiada.

Materiales de formación

Material de apoyo: Presentación de productos de plátanp.

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

Descripción de la actividad: El instructor realiza una demostración práctica sobre la técnica de rallado y mezcla del plátano verde, explicando las proporciones de ingredientes, el uso de hierbas aromáticas y la cocción adecuada en sartén. Los aprendices observan, registran los pasos y formulan preguntas.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración guiada, observación participativa, toma de notas técnicas.

Materiales de formación

Material de apoyo: Ficha técnica de la receta.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Los aprendices, en equipos de trabajo, elaboran una pizza de plátano verde siguiendo el procedimiento técnico:

- Pelar y rallar el plátano verde.
- Mezclar con una clara de huevo, una cucharada de harina de trigo y las hierbas (orégano, laurel, tomillo, pimienta).
- Formar una base circular de 20 cm en sartén antiadherente y cocinar hasta dorar.
- Untar pasta de tomate condimentada con orégano, pimienta y sal.
- Agregar queso mozzarella rallado y rodajas de peperoni.
- Tapar y cocinar a fuego bajo hasta fundir el queso.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje por proyectos, trabajo colaborativo, método demostrativo y práctico.

Materiales de formación

Material de apoyo:

Evidencias de aprendizaje:

- Producto terminado (pizza de plátano verde).
- Registro fotográfico del proceso.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de procedimiento técnico y ficha de evaluación sensorial (color, textura, sabor, aroma, presentación).

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

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Elaboración de pizza de plátano verde	Producto final elaborado	Cumplimiento de buenas prácticas de manufactura y proporciones técnicas correctas
Registro técnico del proceso	Ficha técnica con ingredientes, cantidades y pasos	Precisión y coherencia en la documentación del proceso

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Plátano verde:** fruto en estado inmaduro, rico en almidón, usado como base de diversos productos agroindustriales.
- **Rallado:** técnica de desmenuzar alimentos sólidos en partículas finas.
- **Base:** estructura o masa que sirve de soporte a preparaciones gastronómicas.
- **Condimentar:** añadir especias o hierbas aromáticas para realzar el sabor.
- **Fusión:** proceso de derretir o integrar componentes por acción del calor.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Ministerio de Salud (1997). *Decreto 3075: Normas Sanitarias para Establecimientos de Alimentos*.
- INVIMA (2013). *Buenas Prácticas de Manufactura en Alimentos*.
- FAO (2022). *Transformación de Productos Agroalimentarios Locales*.
- SENA (2023). *Manual de Procesamiento de Frutas y Hortalizas*.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	19 de octubre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Junes.

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 22-03-2025		HORARIO:	LUGAR: Vereda El Castillo, Finca San Carlos, Casa de Margot Bedoya
Nº DE FICHA:	3191456	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: 15-12-2025		7:00 A 15:00	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 1-12-2025.		Fecha (D/M/AA) 15-12-2025.		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	*	Firma aprendiz
1	34040328	Amparo del Socorro Ballesteros de Gonzalez			SE									
2	30278641	Carmen Tulia Piedrahita Cardona	SE		SE									
3	1053800520	Claudia Patricia Villegas Gallego	✓	Claudia Vlg	✓	Claudia Vlg								
4	1088262665	Diana Marcela Ramirez Motato	SE		SE									
5	80062983	Edwin Mauricio Hoyos Ballesteros	SE		SE									
6	4590708	Guillermo Hurtado Cano	SE		SE									
7	16712575	James Valencia Lopez	✓	Jvallopez.	✓	Jvallopez.								
8	1088353411	Jeferson Steven Giraldo Zuleta	SE		SE									
9	75147333	Magin Antonio Giraldo Torres	✓	Magin Giraldo	✓	Magin Giraldo								
10	25166796	Maria Liliana Moreno Calderon	✓	Liliana Moreno	✓	Liliana Moreno C								
11	1088012610	Maria Sthefany Espinosa Castaño	CE	•	SE	•								
12	42003681	Maria Teresa Cortes Amelines	SE		SE									
13	65729422	Mary Jadney Cortes Bedoya	SE		SE									
14	1013838312	Mayerly Johana Arevalo Cano	SE		SE									
Observaciones: -			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma		Firma	
			RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA									
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor	

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

O.K

Powered by CamScanner

FICHA No. 3190144 EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO

Martes, 2 de diciembre de 2025, Santa Rosa de Cabal.



Martes, 9 de diciembre de 2025, Santa Rosa de Cabal



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO
- Código del Programa de Formación: 96151525
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- Resultados de Aprendizaje: ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE PLÁTANO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 8 horas

2. PRESENTACIÓN

El uso de conservantes y aditivos alimentarios es una práctica común en la industria de alimentos, orientada a mejorar la inocuidad, vida útil, estabilidad, textura, color y sabor de los productos. No obstante, su uso inadecuado o excesivo puede generar riesgos para la salud, ocasionando reacciones adversas, alergias o enfermedades a corto y largo plazo.

Esta guía busca que el aprendiz comprenda, analice y aplique de manera consciente y técnica los diferentes conservantes y aditivos utilizados en la fabricación de alimentos, fortaleciendo una cultura de producción responsable, prevención sanitaria y valor agregado, especialmente en procesos agroindustriales artesanales y comunitarios.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: A partir de productos alimenticios de consumo cotidiano (salsas, bebidas, conservas, panificados), los aprendices identificarán los aditivos presentes en las etiquetas y reflexionarán sobre su impacto en la salud.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas – análisis de etiquetas – discusión guiada.

Materiales de formación

Material de apoyo: Etiquetas nutricionales reales.

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

Descripción de la actividad: Exposición dialogada sobre qué son los conservantes y aditivos alimentarios, su clasificación (naturales y artificiales) y su relación con la seguridad alimentaria.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Clase participativa – estudio de casos.

Materiales de formación

Material de apoyo: Normativa sanitaria nacional.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Análisis técnico de los principales conservantes y aditivos utilizados en alimentos procesados, identificando su función, efectos secundarios y posibles causas de enfermedades.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo colaborativo – análisis de fichas técnicas – aprendizaje basado en problemas.

Materiales de formación

Material de apoyo: Tablas de aditivos – normas técnicas – guías impresas.

Evidencias de aprendizaje: Cuadro comparativo de aditivos y conservantes.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Diseño de una propuesta de formulación alimentaria (salsa, conserva o producto de plátano) seleccionando adecuadamente los aditivos permitidos y justificando su uso responsable.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje por proyectos – simulación productiva.

Evidencias de aprendizaje: Ficha técnica del producto.

Materiales de formación

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

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Identificación de aditivos	Cuadro comparativo	Reconoce función y riesgos
Aplicación técnica	Ficha de producto	Uso responsable y normativo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Conservante:** Sustancia que prolonga la vida útil de los alimentos evitando el crecimiento microbiano.
- **Aditivo alimentario:** Sustancia añadida para mejorar características físicas, químicas o sensoriales del alimento.
- **Inocuidad:** Garantía de que un alimento no causará daño al consumidor.
- **Dosis permitida:** Cantidad máxima autorizada por la normativa sanitaria.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Codex Alimentarius. Aditivos Alimentarios.
- INVIMA. Resolución 2674 de 2013.
- Decreto 3075 de 1997.
- FAO/OMS. Evaluación de riesgos de aditivos alimentarios.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	30 de noviembre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
- Código del Programa de Formación: 290801022
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: 290801022 EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- Resultados de Aprendizaje: 29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE PLÁTANO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 8 horas

2. PRESENTACIÓN

El combinado de bocadillo de plátano con queso es una propuesta alimentaria poco común en la gastronomía colombiana, pero con gran potencial en la agroindustria de alimentos. Esta preparación fusiona lo dulce del bocadillo (tradicionalmente de guayaba) con la suavidad del queso fresco y el sabor neutro o ligeramente dulce del plátano cocido, creando una experiencia sensorial rica y balanceada. Aunque estos ingredientes son ampliamente conocidos y consumidos por separado en distintas regiones del país, su combinación aún no ha sido plenamente explorada ni posicionada como producto comercial. La versatilidad del plátano y la identidad cultural del bocadillo y el queso hacen de esta mezcla una alternativa innovadora que podría impulsar nuevas oportunidades en el desarrollo de productos típicos con valor agregado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Los productos a base de queso y bocadillo representan una interesante fusión entre lo dulce y lo salado que refleja el mestizaje culinario y la riqueza cultural de muchas regiones colombianas. Aunque son ingredientes tradicionales y ampliamente valorados, su potencial como base para nuevos desarrollos alimentarios ha sido poco aprovechado en la industria. La combinación de estos dos elementos no solo genera un contraste de sabores agradable al paladar, sino que también evoca memorias y costumbres del campo colombiano, donde estos alimentos son parte del día a día. Promover su uso en nuevas presentaciones —como postres, snacks, rellenos o alimentos funcionales— podría diversificar la oferta gastronómica nacional, fomentar el consumo de productos locales y fortalecer las cadenas productivas lácteas y frutales. Apostar por innovaciones que partan de lo tradicional puede ser clave para generar valor agregado, identidad y competitividad en el mercado.

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

Para la elaboración del combinado de bocadillo de plátano es necesario tener conocimientos previos en la fabricación de queso por lo tanto se realizará una guía de preparación de materias primas y la planificación para su producción.

Parámetros de calidad:

- **Calidad de la leche:**

  La leche utilizada debe ser de buena calidad, con un recuento bacteriano bajo y libre de patógenos. Factores como la raza de la vaca, la alimentación y el manejo del animal influyen en la calidad de la leche.

- **Cultivos lácticos:**

  La elección y calidad de los cultivos lácticos son cruciales para el desarrollo del sabor, la textura y la acidez del queso. Estos cultivos son microorganismos que fermentan la lactosa de la leche, produciendo ácido láctico y otros compuestos que contribuyen al perfil sensorial del queso.

- **Coagulación:**

  El proceso de coagulación, ya sea enzimática (con cuajo) o ácida, debe ser controlado para asegurar una buena formación del gel de caseína y una adecuada sinéresis (separación del suero).

- **Contenido de humedad, grasa y sal:**

  Estos parámetros influyen en la textura, el sabor y la vida útil del queso. El contenido de humedad afecta la firmeza, mientras que la grasa contribuye a la riqueza y sabor. La sal es importante para el control microbiológico y el sabor.

- **pH:**

  El pH del queso afecta su textura, sabor y vida útil. Un pH adecuado asegura una buena textura y evita el desarrollo de microorganismos no deseados.

- **Sabor y aroma:**

  El sabor y aroma son características organolépticas muy importantes para la calidad del queso. Un buen queso debe tener un sabor bien definido, equilibrado y con notas complejas.

- **Textura:**

  La textura del queso debe ser adecuada para su tipo. Debe ser firme, suave o cremosa según corresponda.

- **Apariencia:**
  La apariencia del queso, incluyendo su color, forma y corteza, también es un indicador de calidad.

Control de calidad:

- **Control de proceso:**

  Es importante controlar cada etapa de la elaboración del queso, desde la recepción de la leche hasta el envasado, para asegurar que se cumplen los parámetros de calidad deseados.

- **Análisis de laboratorio:**

  Se pueden realizar análisis de laboratorio para determinar el contenido de humedad, grasa, sal, pH, y otros parámetros, así como para detectar la presencia de microorganismos patógenos.

- **Evaluación sensorial:**
  La evaluación sensorial, realizada por personas capacitadas, es importante para evaluar el sabor, aroma y textura del queso.

Al controlar estos parámetros de calidad, se puede asegurar la elaboración de quesos de alta calidad, con las características deseadas y seguros para el consumo.

3.3 Actividades de apropiación:

Práctica de lacto-fermentación con tamate Cherry en bolsa y sal sin yodo al 2% que acondicionan internamente una atmosfera favoreciendo el desarrollando de la bacteria *Lactobacillus*, ella misma se encargará de consumir el azúcar natural del tomate a cambio de ácido láctico que beneficia al tomate prolongando su conservación.

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

Actividad de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de derivados de plátano de acuerdo al programa de producción.	Preparación, planificación y elaboración de formatos.	Participación grupal.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Cuajo: Enzima utilizada para coagular la leche, separando la cuajada del suero. Puede ser de origen animal, vegetal o microbiano.

Coagulación: Proceso físico-químico mediante el cual la leche pasa de estado líquido a sólido, formando la cuajada gracias a la acción del cuajo y el ajuste del pH.

Cuajada: Parte sólida que se forma al coagular la leche. Es la base del queso y se separa del suero mediante corte y prensado.

Desuerado: Proceso de eliminación del suero (líquido) que se separa de la cuajada. Se realiza para concentrar los sólidos y obtener una mejor textura.

Prensado: Aplicación de presión sobre la cuajada para eliminar más suero y darle forma al queso. Puede ser manual o mecánico.

Salado: Etapa en la que se incorpora sal al queso para mejorar el sabor, conservación y textura. Puede hacerse por salado seco o en salmuera.

Salmuera: Solución de agua con sal en altas concentraciones, utilizada para salar quesos por inmersión.

Maduración: Proceso bioquímico controlado durante el cual el queso desarrolla sabor, aroma, textura y color característicos. Involucra tiempo, temperatura y humedad adecuadas.

pH: Medida del grado de acidez de la leche o del queso. Es un parámetro esencial para el éxito del proceso de coagulación y conservación.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Conjunto de normas higiénico-sanitarias que garantizan la inocuidad y calidad de los alimentos durante su procesamiento.

Materia prima: Ingrediente principal para elaborar el queso, que en este caso es la leche. Debe ser fresca, inocua y cumplir con estándares de calidad.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Codex Alimentarius. (2022). *General standard for cheese (CODEX STAN 283-1978)*. FAO/WHO. Recuperado de: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius

- INVIMA. (2021). *Requisitos sanitarios para la elaboración de productos lácteos en Colombia*. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Recuperado de: https://www.invima.gov.co

- Tamime, A. Y. (2006). *Brined cheeses*. Blackwell Publishing.

- Fox, P. F., Guinee, T. P., Cogan, T. M., & McSweeney, P. L. H. (2017). *Fundamentals of cheese science* (2nd ed.). Springer.

- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019). *Manual técnico para la producción artesanal de quesos frescos*. Bogotá, Colombia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo A. Ortega Correa	Instructor	Centro Atención y Sector Agropecuario	14 de junio de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Martes

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2026

PROGRAMA:	EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO		FECHA DE INICIO DEL CURSO: MARTES, 18 DE MARZO	HORARIO:	LUGAR: Calle 22A # 22B 19 Barrio Corales La Hermosa, Santa Rosa de Cabal.
N° DE FICHA:	3190144	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: MARTES, 19 DE DICIEMBRE	9:00 A 17:00	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 25-11-2025		Fecha (D/M/AA) 2-12-2025		Fecha (D/M/AA) 9-12-2025		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	26167132	Alba Alicia Sanchez Muñoz	SE		SE		SE							
2	1064986241	Carmen Rubiela Martinez Jaramillo	SE		SE		SE							
3	1093230476	Carol Yulieth Atehortua Alzate	SE		SE		SE							
4	26161733	Fanny Cardona Arias	✓	Fanny Cardona	✓	Fanny Cardona	✓	Fanny Cardona						
5	40767974	Flor Maria Almario Hurtado	✓	Flor Maria Almario	✓	Flor Maria Almario	✓	Flor Maria Almario						
6	25232492	Gloria Ines Corrales Lopez	✓	Gloria I Corrales	✓	Gloria I Corrales	✓	Gloria I Corrales						
7	1093215790	Gloria Mercedes Lopez Cañas	✓	Germaina	✓	Germaina	✓	Gloria Lopez				Gloria Lopez Cañas		
8	65500001	Libia Vargas Romero	✓	LVR	✓	LVR	✓	LVR						
9	40692065	Magnolia Palma Tafur	SE		SE		SE							
10	1026567278	Maria Adela Vanegas Firigua	SE		SE		SE							
11	26162226	Maria Bertha Lopez Valencia	SE		SE		SE							
12	42090988	Maria del Carmen Estrada Vasquez	SE		SE		SE					D		D
13	30292995	Maria Idaly Herrera Cardona	✓	Maria Idaly	✓	Maria Idaly	✓	Maria Idaly						
14	26056770	Maria Lucia Rendon Agudelo	✓	Maria Lucia	✓	Maria Lucia	✓	Maria Lucia						
15	24688600	Maria Luz Dary Carvajal Ballesteros	SE		SE		SE							
16	24836498	Martha Lucia Restrepo Diaz	SE		SE		SE							
17	33967416	Rosa Edilia Gañan Osorio	✓	Rosa Gañan	✓	Rosa Gañan	✓	Rosa Gañan						
18	24547790	Rosalba del Socorro Alzate Pareja	SE		SE		SE							
19	25159881	Teresa Cardona Arias	SE		SE		SE							
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma		Firma	
			Ricardo Ortega		Ricardo Ortega		Ricardo Ortega		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor	
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor							

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

Falta creado x Evaluar

O.K

Powered by CamScanner

FICHA No. 3352801 EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS

Miércoles, 3 de diciembre de 2025, vereda El Gurrio de Pereira.



Miércoles, 10 de diciembre de 2025, vereda El Gurrio de Pereira



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
- Código del Programa de Formación: 96151556
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: Preparar producto cárnico según método de embutido y buenas prácticas de manufactura
- Resultados de Aprendizaje: ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA, NORMATIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 16 horas

2. PRESENTACIÓN

La presente guía de aprendizaje tiene como finalidad orientar al aprendiz en el desarrollo de **dos prácticas formativas** correspondientes a la **elaboración de butifarra y salchicha tipo Frankfurt**, fortaleciendo habilidades técnicas en procesos de transformación cárnica, aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de calidad, higiene y normatividad sanitaria vigente.

A través de actividades teóricas y prácticas, el aprendiz integrará conocimientos previos con nuevos saberes, promoviendo el trabajo colaborativo, la responsabilidad sanitaria y el enfoque emprendedor en la producción de derivados cárnicos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio guiado sobre el consumo de embutidos en la región, diferencias entre embutidos frescos y escaldados, y percepción del consumidor frente a productos artesanales como la butifarra y la salchicha Frankfurt.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas, preguntas orientadoras, trabajo en grupo.

Materiales de formación

Material de apoyo: Videos cortos, fichas técnicas de embutidos.

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

Descripción de la actividad: Reconocimiento de materias primas cárnicas, insumos, aditivos permitidos, tripas naturales y artificiales, equipos y utensilios. Análisis de la normativa sanitaria (BPM, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013).

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de caso, demostración práctica, análisis guiado.

Materiales de formación

Material de apoyo: Guías técnicas, normatividad sanitaria impresa.

3.3 Actividades de apropiación:

Elaboración de butifarra

FICHA TÉCNICA – BUTIFARRA ARTESANAL

Tipo de producto: Embutido cocido tradicional

Materia prima principal: Carne de cerdo

Rendimiento estimado: 95 %

Presentación: Porciones de 50–60 g

Vida útil estimada: 5–7 días en refrigeración (4 °C)

Ingredientes (para 10 kg de mezcla):

Ingrediente	**Cantidad**
Carne de cerdo	7 kg
Grasa de cerdo	2 kg
Agua fría	0,8 L
Sal	180 g
Ajo	80 g
Cebolla	300 g
Pimienta	20 g
Comino	15 g
Tripa natural	Cantidad necesaria

Proceso básico:

- Selección y limpieza de la carne.
- Picado medio.
- Mezclado con condimentos.
- Embutido en tripa natural.
- Porcionado y amarre.
- Cocción en agua caliente (80–85 °C).
- Enfriamiento.

Controles de calidad: Higiene, textura, sabor, temperatura de cocción.

Descripción: Preparación de butifarra mediante selección y picado de carne, formulación, mezclado, embutido en tripa natural, porcionado y cocción. Aplicación de BPM durante todo el proceso.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias didácticas: Aprendizaje práctico, demostración del instructor, trabajo colaborativo.

Materiales de formación: Carne de cerdo, grasa, sal, especias naturales, tripa natural, equipos de proceso.

Material de apoyo: Ficha técnica de butifarra.

Evidencias de aprendizaje: Producto terminado, registro del proceso, lista de chequeo BPM.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación, observación directa.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

PRÁCTICA FORMATIVA 2: ELABORACIÓN DE SALCHICHA TIPO FRANKFURT

FICHA TÉCNICA – SALCHICHA FRANKFURT

Tipo de producto: Embutido escaldado emulsificado

Materia prima principal: Carne de res y cerdo

Rendimiento estimado: 97 %

Presentación: Salchicha de 15–18 cm

Vida útil estimada: 10–15 días en refrigeración (4 °C)

Ingredientes (para 10 kg de mezcla):

Ingrediente	**Cantidad**
Carne de res	4 kg
Carne de cerdo	3 kg
Grasa de cerdo	2 kg
Hielo triturado	0,8 kg
Sal	180 g
Fosfato alimentario	30 g
Pimienta blanca	15 g
Nuez moscada	5 g
Tripa artificial	Cantidad necesaria

Proceso básico:

- Picado fino de carnes.
- Emulsión con grasa y hielo.
- Incorporación de condimentos.
- Embutido en tripa artificial.
- Escaldado (75–80 °C).
- Enfriamiento rápido.
- Controles de calidad: Emulsión estable, color uniforme, textura firme.

Descripción de la actividad: Elaboración de salchicha Frankfurt mediante emulsión cárnica, uso de hielo, condimentos, embutido en tripa artificial, escaldado y enfriamiento.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Práctica guiada, aprendizaje colaborativo.

Materiales de formación

Material de apoyo: Ficha técnica de salchicha Frankfurt.

Evidencias de aprendizaje: Producto final, control de temperatura, registro de formulación.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo, evaluación del producto.

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

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Elaboración de butifarra	Producto terminado	Cumple ficha técnica y BPM
Elaboración de salchicha Frankfurt	Producto terminado	Textura, sabor e higiene

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Embutido:** Producto cárnico introducido en tripas naturales o artificiales.
- **BPM: Buenas** Prácticas de Manufactura.
- **Emulsión cárnica:** Mezcla homogénea de carne, grasa y agua.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- FAO. Manual de tecnología de carnes.
- INVIMA. Guías de BPM para cárnicos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	2 de dieicembre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
- Código del Programa de Formación: 96151556
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: Preparar producto cárnico según método de embutido y buenas prácticas de manufactura
- Resultados de Aprendizaje: ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA, NORMATIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 16 horas

2. PRESENTACIÓN

La presente guía de aprendizaje tiene como propósito desarrollar en el aprendiz las competencias técnicas y sanitarias necesarias para el alistamiento de materias primas y la elaboración práctica de productos cárnicos rellenos, específicamente **alitas rellenas** y **pollo relleno**. A través de actividades teóricas y prácticas, se fortalecerán habilidades en higiene, selección de materias primas, estandarización de procesos, trabajo colaborativo y aplicación de BPM, orientadas al emprendimiento agroalimentario.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD 1. ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS PARA ALITAS RELLENAS

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio guiado sobre la importancia del alistamiento de materias primas en productos cárnicos rellenos y los riesgos sanitarios asociados a una mala manipulación del pollo.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas, preguntas orientadoras, socialización de experiencias previas.

Materiales de formación

Material de apoyo: Presentación sobre BPM en aves.

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

Descripción de la actividad: Identificación de materias primas, insumos, equipos y utensilios requeridos para la elaboración de alitas rellenas.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Clase magistral corta, demostración.

Materiales de formación

Material de apoyo: Ficha técnica del producto.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Alistamiento práctico de materias primas: recepción, lavado, desinfección, porcionado y conservación del pollo y rellenos.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprender haciendo, trabajo en equipo.

Materiales de formación

Material de apoyo: Guía de práctica.

Evidencias de aprendizaje: Lista de chequeo de alistamiento diligenciada.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Análisis de posibles fallas en el alistamiento y propuestas de mejora para un contexto productivo real.

Ambiente requerido: Aula de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Evidencias de aprendizaje: Socialización grupal.

ACTIVIDAD 2. PRÁCTICA DE ELABORACIÓN DE ALITAS RELLENAS

3.1 Reflexión inicial (0.5 horas)

Importancia del relleno como valor agregado.

3.2 Contextualización (0.5 horas)

Explicación paso a paso del proceso.

3.3 Apropiación – Práctica (3 horas)

- Deshuesado de alitas.
- Preparación del relleno.
- Relleno, conformado y empaque.

3.4 Transferencia (1 hora)

Evaluación sensorial y costos básicos.

ACTIVIDAD 3. ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS PARA POLLO RELLENO

3.1 Reflexión inicial (1 hora)

Importancia del control de calidad en pollo entero.

3.2 Contextualización (1 hora)

Reconocimiento de materias primas y equipos.

3.3 Apropiación (2 horas)

Alistamiento higiénico del pollo entero y del relleno.

3.4 Transferencia (1 hora)

Aplicación del alistamiento en un escenario de emprendimiento.}

ACTIVIDAD 4. PRÁCTICA DE ELABORACIÓN DE POLLO RELLENO

3.1 Reflexión inicial (0.5 horas)

3.2 Contextualización (0.5 horas)

3.3 Apropiación – Práctica (3 horas)

- Deshuesado del pollo.
- Preparación del relleno.
- Relleno, amarre y empaque.

3.4 Transferencia (1 hora)

Evaluación final del producto.

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

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Alistamiento	Listado de chequeo	Aplica BPM y orden
Práctica	Producto terminado	Cumple ficha técnica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura**.**
- **Relleno:** Mezcla de ingredientes utilizada para dar valor agregado.
- **Deshuesado:** Técnica de separación de huesos del tejido muscular.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- Manual de Procesamiento de Aves – SENA.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	3 de dieiciembre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

miércoles - viernes

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: martes, 7 de octubre		HORARIO: 8:00 A 20:00	LUG VER
Nº DE FICHA:	3352801	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: viernes, 19 de diciembre			

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 19-11-2025	Fecha (D/M/AA) 21-11-2025	Fecha (D/M/AA) 26-11-2025	Fecha (D/M/AA) 28-11-2025	Fecha (D/M/AA) 3-12-2025
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	29137548	Gloria Maricela Agudelo Pacheco	✓ Gloria Maricela	✓ Gloria Maricela	✓ Gloria Maricela	✓ Gloria Maricela	✓ Gloria Maricela
2	24812156	Liliana Arrubia Pacheco	CE Liliana arrubla	✓ Liliana arrubla	✓ Liliana arrubla	✓ Liliana arrubla	✓ Liliana arrubla
3	1193230062	Luisa Fernanda Gonzalez Galvis	SE	SE	SE	SE	SE
4	42154894	Luz Adriana Galvis Gallego	SE	SE	SE	SE	SE
5	42015760	Luz Amparo Agudelo Garcia	CE luz Amparo	✓ luz Amparo Ag.	✓ luz Amparo	✓ luz Amparo	✓ luz Amparo
6	42103361	Maria Janeth Gallego Guiral	✓ M janeth gallego	✓ M janeth gallego	✓ M janeth gallego	✓ M janeth gallego	✓ M janeth gallego
7	42090358	Maria Lucidia Pacheco Arrubia	CE Maria Lucidia	✓ Maria Lucidia	✓ Maria Lucidia	✓ Maria Lucidia	✓ Maria Lucidia
8	24974198	Maria Luzdari Pacheco Arrubia	CE Luz Dari Pacheco	✓ Luz Dari Pacheco	✓ Maria Lucidia	CE	✓ Luz Dari Pacheco
9	24950979	Maria Luzmila Pacheco Arrubia	CE	CE	CE	CE	CE
10	42062676	Maria Overy Castaño Jimenez	✓ marina Granados	✓ marina Granados	✓ marina Granados	✓ marina Granados	✓ marina Granados
11	42002090	Marina del Socorro Granados Pineda	✓ Overy Castaño	✓ Overy Castaño	✓ Overy Castaño	✓ Overy Castaño	✓ Overy Castaño
12	29137671	Martha Yisel Agudelo Pacheco	SE	SE	SE	SE	SE
13	1089378517	Valentina Castaño Suarez	SE	SE	SE	SE	SE
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			RICARDO ORTEGA	RICARDO ORTEGA	RICARDO ORTEGA	RICARDO ORTEGA	RICARDO ORTEGA
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

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

Ruta creada
N. eva (va)

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

miércoles Viernes

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: martes, 7 de octubre	HORARIO: 8:00 A 20:00	LUGAR: CASETA COMUNAL VEREDA EL GURRIO
Nº DE FICHA:	3352801	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: viernes, 19 de diciembre		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 5-12-2025		Fecha (D/M/AA) 10-12-2025		Fecha (D/M/AA) 12-12-2025		Fecha (D/M/AA) 17-12-2025		Fecha (D/M/AA) 19-12-2025.		Fecha (D/M/AA)	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	29137548	Gloria Maricela Agudelo Pacheco	✓	Gloria Maricela	✓	Gloria Maricela	✓	Gloria Maricela.						
2	24812156	Liliana Arrubia Pacheco	✓	Liliana arrubla	✓	Liliana arrubla	✓	Liliana arrubla						
3	1193230062	Luisa Fernanda Gonzalez Galvis	SE		SE		SE							
4	42154894	Luz Adriana Galvis Gallego	SE		SE		SE							
5	42015760	Luz Amparo Agudelo Garcia	✓	luz Amparo	✓	luz Amparo	✓	luz Amparo						
6	42103361	Maria Janeth Gallego Guiral	✓	M janeth gallego	✓	M janeth gallego.	✓	M janeth gallego.						
7	42090358	Maria Lucidia Pacheco Arrubia	✓	Maria Lucidia	✓	Maria Lucidia	✓	Maria Lucidia.						
8	24974198	Maria Luzdari Pacheco Arrubia	SE		SE		SE							
9	24950979	Maria Luzmila Pacheco Arrubia	SE		SE		SE							
10	42062676	Maria Overy Castaño Jimenez	✓	overy castaño	✓	overy castaño	✓							
11	42002090	Marina del Socorro Granados Pineda	✓	Marina Granados	✓	marina Granados	✓	marina Granados.						
12	29137671	Martha Yisel Agudelo Pacheco	SE		SE		SE							
13	1089378517	Valentina Castaño Suarez	SE		SE		SE							
Observaciones:			Firma	RICARDO ORTEGA Nombre Instructor	Firma	RICARDO ORTEGA Nombre Instructor	Firma	RICARDO ORTEGA Nombre Instructor	Firma	RICARDO ORTEGA Nombre Instructor	Firma	RICARDO ORTEGA Nombre Instructor	Firma	RICARDO ORTEGA Nombre Instructor

*	SIN EXCUSA / CON EXCUSA	SE / CE	•	RETARDO / ASISTENCIA	R / ✓

O.K

Powered by CamScanner

FICHA No. 3392883 TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

Viernes, 5 de diciembre de 2025, vereda La Bodega de Balboa.



Viernes, 12 de diciembre de 2025, vereda La Bodega de Balboa.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 96151388
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
- Resultados de Aprendizaje: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 8 horas.

2. PRESENTACIÓN

La presente guía de aprendizaje tiene como finalidad orientar al aprendiz en la elaboración de mayonesa, reconociendo su importancia como salsa base en la industria alimentaria y gastronómica. A través de esta actividad, el aprendiz desarrollará habilidades prácticas relacionadas con el alistamiento de materias primas, aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control del proceso de emulsión y manejo adecuado de ingredientes, fortaleciendo así su desempeño en procesos de transformación de alimentos.

La guía promueve el aprendizaje activo, el trabajo colaborativo y la articulación entre conocimientos previos y nuevos, permitiendo al aprendiz comprender la importancia de la higiene, la formulación y la técnica en la obtención de un producto inocuo y de calidad.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Socialización grupal sobre el consumo de salsas en el entorno cotidiano. El instructor orienta una lluvia de ideas acerca de qué es la mayonesa, cómo se elabora, qué ingredientes contiene y cuáles son los riesgos sanitarios asociados a su mala manipulación.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas, preguntas orientadoras, socialización de experiencias.

Materiales de formación

Material de apoyo: Presentación sobre emulsiones alimentarias.

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

Descripción de la actividad: Explicación teórica sobre la mayonesa como emulsión, función de cada ingrediente (huevo, aceite, ácido, sal), normas de higiene, BPM y control de variables como temperatura, orden de adición y batido.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Clase magistral participativa, análisis de casos, preguntas guiadas.

Materiales de formación

Material de apoyo: Normativa de manipulación de alimentos, fichas técnicas de ingredientes.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Práctica de elaboración de mayonesa aplicando BPM. El aprendiz realiza el alistamiento de materias primas, pesa ingredientes, ejecuta el proceso de emulsión y evalúa características sensoriales del producto final.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprender haciendo, trabajo colaborativo, demostración práctica.

Materiales de formación

Material de apoyo: Guía de práctica.

Evidencias de aprendizaje: Producto elaborado (mayonesa), registro fotográfico del proceso.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de BPM y técnica de elaboración.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: El aprendiz propone una variación de la mayonesa (mayonesa saborizada) y explica su posible aplicación en un contexto productivo o comercial, relacionando costos, vida útil y presentación.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición oral, aprendizaje basado en problemas.

Materiales de formación

Material de apoyo: Ejemplos de salsas comerciales.

Evidencias de aprendizaje: Socialización de la propuesta y muestra del producto.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de evaluación y lista de chequeo.

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

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Elaboración de mayonesa	Producto final elaborado	Aplica BPM, sigue la formulación y obtiene una emulsión estable
Transferencia del conocimiento	Propuesta de variación	Argumenta técnica y funcionalmente su aplicación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Emulsión:** Mezcla estable de dos líquidos que normalmente no se combinan.
- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a la producción de alimentos.
- **Mayonesa:** Salsa emulsionada elaborada a base de huevo, aceite y un ácido.
- **Inocuidad:** Condición que garantiza que un alimento no cause daño al consumidor.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- INVIMA. Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos.
- Decreto 3075 de 1997.
- Codex Alimentarius. Higiene de los alimentos.
- Manuales técnicos de procesamiento de alimentos – SENA.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	3 de diciembre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

La Bodega Balboa viernes

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: VIERNES, 11 DE ABRIL	HORARIO:	LUGAR: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA BODEGA, VEREDA LA BODEGA MUNICIPIO DE BALBOA
N° DE FICHA:	3208638	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: VIERNES, 19 DE DICIEMBRE	14:00 A 21:00

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			14-11-2025		21-11-2025		28-11-2025		5-12-2025		12-12-2025		19-12-2025	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	9856474	Alcardo Ocampo Gutiérrez	SE		SE		SE		SE		SE			
2	42089253	Blanca Omaira Castrillon Puerta	SE		SE		SE		SE		SE			
3	29456736	Elizabeth Vanegas Arenas	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
4	10196291	Gabriel German Rios Puertas	✓	G.R.	✓	G.R.	✓	G.R.	✓	G.R.	✓	G.R.	✓	G.R.
5	4360884	Jorge Nelson Lopez Castaño	CE	Jorge Lopez	✓	Jorge Lopez	✓	Jorge Lopez	SE	Jorge Lopez	✓	Jorge Lopez.	✓	Jorge Lopez
6	2471817	Jose Edi Zapata Gonzalez	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
7	16059125	Jose Erney Rivas Murillo	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
8	18608019	Jose Libardo Gomez Castrillon	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
9	1089382551	Laura Andrea Hincapie Garcia	✓	Laura Andrea Hincapie	✓	Laura Hincapie	✓	Laura Hincapie	SE		SE		SE	
10	42028604	Lilian Sofia Chamorro Restrepo	✓	Lilian Sofia	✓	Lilian Sofia	✓	Lilian Sofia	✓	Lilian Sofia	✓	Lilian Sofia	✓	Lilian Sofia
11	1087548994	Maria Ines Bobadilla	✓	Maria Ines	✓	Maria Ines	✓	Maria Ines	CE	Maria Ines.	✓	Maria Ines.	✓	Maria Ines
12	30357909	Maria Nancy Lopez Cardona	CE	Maria Lopez	✓	Nancy Lopez	✓	Nancy Lopez	CE		✓	Nancy Lopez	✓	
13	42096090	Maria Patricia Lopez Florez	✓	Maria Patricia	✓	Maria Patricia	✓	Maria Patricia	SE		SE			
14	1114424013	Mauricio de Jesus Gil Gil	✓	Mauricio Gil	✓	Mauricio Gil	✓	Mauricio Gil	✓	Mauricio Gil	✓	Mauricio Gil	✓	Mauricio Gil
15	18508998	Nelson de Jesus Franco Sanz	SE		SE		SE		SE		SE			
16	8278395	Ricaurte de Jesus Cano Ramirez	✓	Ricaurte	✓	Ricaurte	✓	Ricaurte	✓	Ricaurte	✓	Ricaurte	✓	Ricaurte
17	1087556166	Yenny Estefany Rios Londoño	✓	Yenny Rios	✓	Yenny Rios	✓	Yenny Rios	✓	Yenny Rios	✓	Yenny Rios	✓	Yenny Rios
18	10119252	Yhury Felcin Barrera Cruz	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
19	42027904	Yolanda Londoño Fuentes	✓	Yolanda Londoño	✓	Yolanda Londoño	✓	Yolanda Londoño	✓	Yolanda Londoño	✓	Yolanda Londoño	✓	Yolanda Londoño
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma		Firma	
			RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA	
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor	

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

Si evaluar
Creada ficha

B.X

Powered by CamScanner

FICHA No. 3285558 TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

Sábado, 6 de diciembre de 2025, vereda El Castillo Santa Rosa de Cabal.



Viernes, 13 de diciembre de 2025, vereda El Castillo Santa Rosa de Cabal.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 96151388
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
- Resultados de Aprendizaje: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 8 horas

2. PRESENTACIÓN

La presente guía de aprendizaje corresponde a la elaboración de compotas de frutas (banano, piña y naranja con zanahoria), productos de alto valor nutritivo y con gran aceptación en la agroindustria alimentaria. A través de esta actividad, los aprendices comprenderán la importancia de transformar frutas en productos de mayor vida útil y aplicarán buenas prácticas de manufactura en todo el proceso. El propósito es fortalecer habilidades técnicas y prácticas que permitan al aprendiz desenvolverse en procesos de producción de alimentos derivados de frutas y hortalizas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio sobre la importancia del consumo de compotas en la nutrición infantil, adultos mayores y como opción saludable en la alimentación cotidiana. Reflexión: ¿Cómo la transformación de frutas en compotas puede aportar a la seguridad alimentaria y al aprovechamiento de excedentes agrícolas?

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: diálogo grupal.

Materiales de formación Banano, piña, naranjas, zanahorias, azúcar, utensilios de cocina, licuadora, frascos de vidrio.

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

Descripción de la actividad: Presentación de los procesos básicos para la elaboración de compotas (banano, piña y naranja con zanahoria). Identificación de materias primas, etapas críticas, buenas prácticas de manufactura y control de calidad. Se explicarán los parámetros de cocción, textura y conservación.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración guiada, trabajo en equipo

Materiales de formación

Material de apoyo: : Guías impresas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Ejecución práctica en grupos del proceso de elaboración de compotas. Cada grupo desarrollará una formulación distinta: compota de banano, compota de piña o compota de naranja con zanahoria. Se realizará control de parámetros de cocción y envasado.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en la práctica, trabajo colaborativo.

Materiales de formación Materias primas e insumos de cada compota, equipos y utensilios, frascos de vidrio esterilizados.

Material de apoyo: Fichas técnicas de las compotas.

Evidencias de aprendizaje: Registro de proceso, producto terminado (compota envasada y sellada), participación activa.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Socialización de resultados y análisis comparativo entre los tres tipos de compotas elaboradas. Discusión sobre las características sensoriales, vida útil y aceptación del producto.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición grupal, análisis comparativo.

Materiales de formación Compotas elaboradas.

Material de apoyo: Ficha técnica.

Evidencias de aprendizaje: presentación oral.

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

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Reflexión inicial sobre importancia de las compotas. Práctica de elaboración de compotas	Participación en conversatorio. Registro del proceso y compotas envasadas	Capacidad de relacionar la elaboración de compotas con seguridad alimentaria y aprovechamiento de frutas. Aplicación correcta de BPM y cumplimiento de parámetros de cocción y envasado

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Compota: Preparación semisólida a base de fruta cocida, endulzada y envasada para consumo humano.

- BPM: Buenas Prácticas de Manufactura que garantizan la inocuidad y calidad en la producción.
- Cata sensorial: Proceso de evaluación de las características organolépticas de un alimento.
- Pasteurización: Proceso térmico que elimina microorganismos patógenos y alarga la vida útil de los alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

• AGROSAVIA (2024). Procesamiento artesanal de frutas tropicales. https://repository.agrosavia.co

• FAO (2023). Guías técnicas de procesamiento de frutas y hortalizas. https://www.fao.org

• Ministerio de Salud de Colombia (2022). Normas sanitarias para alimentos procesados.

• SENA (2024). Manual de prácticas de laboratorio agroindustrial.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	2 de agsoto de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Sábado

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	TRANFORMAR TÉCNICAMENETE FRUTAS Y HORTALIZAS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: Sábado, 19 de julio		HORARIO:	LUGAR: Casa María Amanda Arboleda
Nº DE FICHA:	3285558	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: Sábado, 13 de diciembre		7:00 A 17:00	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 22-11-2025	Fecha (D/M/AA) 29-11-2025	Fecha (D/M/AA) 6-12-2025	Fecha (D/M/AA) 13-12-2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	24766262	ALBA NEDDA MONTOYA PARRA	✓ Alba Montoya	✓ Alba Montoya	✓ Alba Montoya	✓ Alba Montoya		
2	25099644	ALEIDA SERNA ARANGO	✓ Aleida Serna	✓ Aleida Serna	✓ Aleida Serna	✓ Aleida Serna		
3	7607701	ARCENIO CAMAYO PAPAMIJA	✓ Arturo Camayo	✓ Arturo Camayo	✓ Arturo Camayo	✓ Arturo Camayo		
4	1004768309	CAROLINA TUNUBALA FORERO	✓ Carolina T	✓ Carolina T	✓ Carolina T	✓ Carolina T		
5	24726262	CELINA GARCIA PATIÑO	✓ Celina Garcia	✓ Celina Garcia	✓ Celina Garcia	✓ Celina Garcia		
6	10092166	FABIO RAMIREZ CARDONA	✓ Fabio Ramirez	✓ Fabio Ramirez	✓ Fabio Ramirez	✓ Fabio Ramirez		
7	25247467	IDALBA HINCAPIE CORRALES	✓ Idalba H.C	✓ Idalba H C	✓ Idalba H C	✓ Idalba H C.		
8	1099093	JAIRO ANTONIO MONTOYA MENA	✓	✓	✓	✓		
9	94190143	JOSE ANIBAL CASTRILLON HENAO	✓ Jose Anibal Castrillon	✓ Jose Anibal Castrillon	✓ Jose Anibal Castrillon	✓ Jose Anibal Castrillon	Jose Anibal Castrillon	Jose Anibal Castrillon
10	112783801	LAURA VANESSA MONTOYA DUQUE	✓ Laura V M	✓ Laura V M	✓ Laura V M D	✓ Laura V M D		
11	76056483	LIXANDER FORONDA ZAPATA	SE	SE	SE	SE		
12	9976017	LUIS ENRRIQUE AREVALO	SE	SE	SE	SE		
13	42026016	LUZ MIRIAN CARDONA MARÍN	✓ Luz Miriam C	✓ Luz Miriam C	✓ Luz Miriam C	✓ Luz Miriam C		
14	25212382	MARÍA AMANDA ARBOLEDA	✓ Amanda Arboleda	✓ Amanda A	✓ Amanda A	✓ Amanda Arboleda		
15	42062676	MARÍA OVERY CASTAÑO JIMENEZ	✓ Overy Castaño	✓ Overy Castaño	✓ Overy Castaño	✓ Overy Castaño		
16	42002090	MARINA DEL SOCORRO GRANADOS PINEDA	✓ Marina Granados	✓ Marina Granados	✓ Marina Granados	✓ Marina Granados		
17	24766386	NANCY FORERO ORTIZ	✓ Nancy Forero Ortiz	✓ Nancy Forero Ortiz	✓ Nancy Forero Ortiz	✓ Nancy Forero Ortiz	Nancy Forero Ortiz	Nancy Forero Ortiz
18	93383351	NIXON CASAS VANEGAS	✓ Nixon C	✓ Nixon C	✓ Nixon C	✓ Nixon C		
19	4429914	ORBILIO ARCANGEL BALLESTEROS	SE	SE	SE	SE		
20	8468247	ROBERTO ANTONIO GARCÍA RENDON	SE	SE	SE	SE		
21	4416379	ROBINSON DURLEY MAYA RAMIREZ	✓ Robinson Maya	✓ Robinson Maya	✓ Robinson Maya	✓ Robinson Maya	Robinson Maya	Robinson Maya
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega		
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

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

Si evaluar Creado

OK

Powered by CamScanner

FICHA No. 33392883 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Martes, 2 de diciembre de 2025, Santa Rosa de Cabal.



Jueves, 4 de diciembre de 2025, vereda El Castillo Santa Rosa de Cabal.



Martes, 9 de diciembre de 2025, Santa Rosa de Cabal.



Jueves, 11 de diciembre de 2025, Santa Rosa de Cabal.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 93610000
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS
- Resultados de Aprendizaje: ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

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

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

  VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Esta guía orienta el proceso formativo del programa de Manipulación de Alimentos, buscando promover competencias esenciales para garantizar la inocuidad en los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, transformación, servicio y transporte de alimentos.

El aprendiz desarrollará habilidades para reconocer peligros, implementar controles, aplicar buenas prácticas de manufactura y comprender la normatividad colombiana vigente, fortaleciendo una cultura de prevención del riesgo y protección de la salud pública.

La guía motiva al trabajo autónomo, colaborativo y significativo, articulando saberes previos con nuevos conocimientos que aportan al desarrollo integral y a la seguridad alimentaria de su contexto laboral.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Lluvia de ideas: ¿Qué es la inocuidad alimentaria y por qué es fundamental?

Socialización de experiencias previas en manipulación de alimentos.

Análisis de un video corto sobre brotes de ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

Discusión grupal: consecuencias de una mala manipulación.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Conversatorio guiado
- Análisis de video
- Trabajo colaborativo

Materiales de formación

Material de apoyo:

- Video introductorio
- Tablero o carteleras
- Fichas para lluvia de ideas

Duración de la actividad: 4 horas.

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

Descripción de la actividad:

- Exposición del instructor sobre tipos de peligros (físicos, químicos, biológicos).
- Lectura guiada del Decreto 3075/1997 y Resolución 2674/2013.
- Mapa conceptual de riesgos y puntos críticos.

- Taller práctico: identificación de peligros en un establecimiento real o simulado.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Clase participativa
- Taller guiado
- Análisis de casos reales

Materiales de formación

Material de apoyo:

- Normatividad impresa o digital
- Imágenes de procesos de alimentos
- Guías de trabajo

Duración de la actividad: 10 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Taller práctico de aplicación de BPM:

- Higiene personal y lavado de manos
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Manipulación higiénica de alimentos
- Almacenamiento (PEPS, temperaturas, rotación)
- Preparación segura
- Control de temperaturas
- Registro en formatos de control (temperaturas, desinfección, trazabilidad).
- Evaluación mediante simulación de un proceso productivo.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en la práctica
- Simulación de situaciones
- Trabajo por estaciones y roles

Materiales de formación

Material de apoyo:

- Implementos de cocina
- Termómetros, cloro, detergentes
- Uniformes de manipulador
- Formatos SENA o BPM internos

Evidencias de aprendizaje:

- Ejecución práctica de BPM
- Formatos diligenciados de control
- Informe escrito del taller

Instrumentos de evaluación:

- Lista de chequeo
- Observación directa

Duración de la actividad: 24 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

- Elaboración de un plan de mejora para un negocio o proceso alimentario.
- Presentación del plan ante el grupo.
- Aplicación de BPM en el hogar o en el entorno laboral.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en proyectos
- Exposiciones
- Trabajo autónomo

Materiales de formación

Material de apoyo:

- Computador
- Plantillas de plan de mejora
- Presentaciones digitales

Evidencias de aprendizaje:

- Plan de mejora
- Exposición

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo.

Duración de la actividad: 10 horas.

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

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Taller práctico	Ejecución de BPM y formatos diligenciados	Cumplimiento de normas y procedimientos
Plan de mejora	Diseño del plan	Pertinencia, coherencia y aplicación de BPM
Identificación de peligros	Análisis de normatividad	Identificación correcta de peligros y controles

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura.
- **ETA:** Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- **Inocuidad:** Condición que garantiza que un alimento no causará daño al consumidor.
- **Contaminación cruzada:** Transferencia de microorganismos o sustancias de un alimento a otro.
- **PEPS:** Primero en Entrar, Primero en Salir (sistema de rotación).
- **Higienización:** Conjunto de operaciones de limpieza y desinfección.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Decreto 3075 de 1997 – Ministerio de Salud.
- Resolución 2674 de 2013 – Ministerio de Salud y Protección Social.
- FAO (2020). Manual de Inocuidad Alimentaria.
- INVIMA. Guías de BPM para establecimientos de alimentos.

- SENA. Materiales de Manipulación de Alimentos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	14 de noviembre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal; para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

DERECHOS DE IMAGEN DE MENORES DE EDAD

En virtud de lo expresado por la Corte Constitucional C-748 de 2011 *"...se interpreta que los datos de los niños, las niñas y adolescentes pueden ser objeto de tratamiento siempre y cuando no se ponga en riesgo la prevalencia de sus derechos fundamentales e inequívocamente responda a la realización del principio de su interés superior, cuya aplicación específica devendrá del análisis de cada caso en particular."*

Es así como en calidad de Representante Legal del niño, niña o adolescente _____, identificado con R.C.N o T.I _____, declaro conocer que los datos de los menores de edad son datos sensibles de acuerdo con la normatividad vigente, por lo tanto, NO me encuentro obligado a

Powered by CamScanner

autorizar el tratamiento de los mismos, sin embargo, declaro otorgar, voluntaria y expresamente, la siguiente autorización:

Autorizo el uso de su imagen, fotografía, voz, sonidos, filmaciones magnéticas y cualquier otro registro audiovisual, para ser usadas por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA como parte del material publicitario promocional, interno y externo, que en la entidad se difunda públicamente por cualquier medio, sea medios impresos, internet, televisión, radio y cualquier otro medio de difusión

Nombre	Correo	Celular	Firma
Libia Vargas R	Clariva1102@gmail.com	3155162136	
Angela María Agudelo	angeladyuela13@hotmail.com	3242841407	Angela María Agud
Claudia Ximena Vasquez	claudiaximenaVasquez Vargas@gmail.com	3206623091	
Gloria I Corrales L		3768239568	Gloria I Corrales.
María Lucía		3143396821	
		3767661627	
		3122016941	
		3214104671	
María Nelly pavón		3135688807	María Nelly pavón C
		3127781083	
		7026447 57	
Fidaly Herrera		3206905528	Fidaly Herrera
		3122014941	

@SENAcomunica
www.sena.edu.co
Línea de atención a ciudadanos, empresarios y línea PQRS: 018000 910270
GC-F-030 V02

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

AIOMUVIC.

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: MARTES, 18 DE NOVIMBRE	HORARIO:	LUGAR: CENTRO Y PARQUE DE LA MEMORIA HISTÓRICA
N° DE FICHA:	3392883	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: MARTES, 16 DE DICIEMBRE	16:00 A 22:00	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 18/11/2025	Fecha (D/M/AA) 20/11/2025	Fecha (D/M/AA) 25/11/2025	Fecha (D/M/AA) 27/11/2025	Fecha (D/M/AA) 2/12/2025	Fecha (D/M/AA) 4/12/2025
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	1004679612	Angela Maria Duque Muñoz	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	1087987435	Claudia Ximena Vasquez Vargas	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3	40757974	Flor Maria Almario Hurtado	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	25232492	Gloria Ines Corrales Lopez	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5	10264757	Jose Guillermo Sarmiento	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6	65500001	Libia Vargas Romero	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7	25156688	Luz Marina Cañas Cardona	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8	30292995	Maria Idaly Herrera Cardona	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9	25055770	Maria Lucia Rendon Agudelo	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	25153411	Maria Nelly Pavon Cardona	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11	33967416	Rosa Edilia Gañan Osorio	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12								
13								
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

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

O.K

Powered by CamScanner

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 2026

PROGRAMA:	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: MARTES, 18 DE NOVIMBRE	HORARIO:	LUGAR: CENTRO Y PARQUE DE LA MEMORIA HISTÓRICA
N° DE FICHA:	3392883	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: MARTES, 16 DE DICIEMBRE	14:00 A 22:00	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 9/12/2025	Fecha (D/M/AA) 11/12/2025	Fecha (D/M/AA) 16/12/2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	1004679612	Angela Maria Duque Muñoz	✓	✓	✓			
2	1087987435	Claudia Ximena Vasquez Vargas	✓	✓	✓			
3	40757974	Flor Maria Almario Hurtado	✓	✓	✓			
4	25232492	Gloria Ines Corrales Lopez	✓	✓	✓			
5	10264757	Jose Guillermo Sarmiento	✓	✓	✓			
6	65500001	Libia Vargas Romero	✓	✓	✓			
7	25156688	Luz Marina Cañas Cardona	✓	✓	✓			
8	30292995	Maria Idaly Herrera Cardona	✓	✓	✓			
9	25055770	Maria Lucia Rendon Agudelo	✓	✓	✓			
10	25153411	Maria Nelly Pavon Cardona	✓	✓	✓			
11	33967416	Rosa Edilia Gañan Osorio	✓	✓	✓			
12								
13								
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

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

Powered by CamScanner

FICHA No. 3391020 MANIPILACIÓN DE ALIMENTOS

Domingo, 14 de diciembre de 2025, Santa Ana municipio de Guática.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 93610000
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS
- Resultados de Aprendizaje: ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

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

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

  VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Esta guía orienta el proceso formativo del programa de Manipulación de Alimentos, buscando promover competencias esenciales para garantizar la inocuidad en los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, transformación, servicio y transporte de alimentos.

El aprendiz desarrollará habilidades para reconocer peligros, implementar controles, aplicar buenas prácticas de manufactura y comprender la normatividad colombiana vigente, fortaleciendo una cultura de prevención del riesgo y protección de la salud pública.

La guía motiva al trabajo autónomo, colaborativo y significativo, articulando saberes previos con nuevos conocimientos que aportan al desarrollo integral y a la seguridad alimentaria de su contexto laboral.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Lluvia de ideas: ¿Qué es la inocuidad alimentaria y por qué es fundamental?

Socialización de experiencias previas en manipulación de alimentos.

Análisis de un video corto sobre brotes de ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

Discusión grupal: consecuencias de una mala manipulación.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Conversatorio guiado
- Análisis de video
- Trabajo colaborativo

Materiales de formación

Material de apoyo:

- Video introductorio
- Tablero o carteleras
- Fichas para lluvia de ideas

Duración de la actividad: 4 horas.

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

Descripción de la actividad:

- Exposición del instructor sobre tipos de peligros (físicos, químicos, biológicos).
- Lectura guiada del Decreto 3075/1997 y Resolución 2674/2013.
- Mapa conceptual de riesgos y puntos críticos.

- Taller práctico: identificación de peligros en un establecimiento real o simulado.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Clase participativa
- Taller guiado
- Análisis de casos reales

Materiales de formación

Material de apoyo:

- Normatividad impresa o digital
- Imágenes de procesos de alimentos
- Guías de trabajo

Duración de la actividad: 10 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Taller práctico de aplicación de BPM:

- Higiene personal y lavado de manos
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Manipulación higiénica de alimentos
- Almacenamiento (PEPS, temperaturas, rotación)
- Preparación segura
- Control de temperaturas
- Registro en formatos de control (temperaturas, desinfección, trazabilidad).
- Evaluación mediante simulación de un proceso productivo.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en la práctica
- Simulación de situaciones
- Trabajo por estaciones y roles

Materiales de formación

Material de apoyo:

- Implementos de cocina
- Termómetros, cloro, detergentes
- Uniformes de manipulador
- Formatos SENA o BPM internos

Evidencias de aprendizaje:

- Ejecución práctica de BPM
- Formatos diligenciados de control
- Informe escrito del taller

Instrumentos de evaluación:

- Lista de chequeo
- Observación directa

Duración de la actividad: 24 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

- Elaboración de un plan de mejora para un negocio o proceso alimentario.
- Presentación del plan ante el grupo.
- Aplicación de BPM en el hogar o en el entorno laboral.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en proyectos
- Exposiciones
- Trabajo autónomo

Materiales de formación

Material de apoyo:

- Computador
- Plantillas de plan de mejora
- Presentaciones digitales

Evidencias de aprendizaje:

- Plan de mejora
- Exposición

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo.

Duración de la actividad: 10 horas.

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

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Taller práctico	Ejecución de BPM y formatos diligenciados	Cumplimiento de normas y procedimientos
Plan de mejora	Diseño del plan	Pertinencia, coherencia y aplicación de BPM
Identificación de peligros	Análisis de normatividad	Identificación correcta de peligros y controles

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura.
- **ETA:** Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- **Inocuidad:** Condición que garantiza que un alimento no causará daño al consumidor.
- **Contaminación cruzada:** Transferencia de microorganismos o sustancias de un alimento a otro.
- **PEPS:** Primero en Entrar, Primero en Salir (sistema de rotación).
- **Higienización:** Conjunto de operaciones de limpieza y desinfección.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Decreto 3075 de 1997 – Ministerio de Salud.
- Resolución 2674 de 2013 – Ministerio de Salud y Protección Social.
- FAO (2020). Manual de Inocuidad Alimentaria.
- INVIMA. Guías de BPM para establecimientos de alimentos.

- SENA. Materiales de Manipulación de Alimentos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	14 de noviembre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal; para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

DERECHOS DE IMAGEN DE MENORES DE EDAD

En virtud de lo expresado por la Corte Constitucional C-748 de 2011 *"...se interpreta que los datos de los niños, las niñas y adolescentes pueden ser objeto de tratamiento siempre y cuando no se ponga en riesgo la prevalencia de sus derechos fundamentales e inequívocamente responda a la realización del principio de su interés superior, cuya aplicación específica devendrá del análisis de cada caso en particular."*

Es así como en calidad de Representante Legal del niño, niña o adolescente _____, identificado con R.C.N o T.I _____, declaro conocer que los datos de los menores de edad son datos sensibles de acuerdo con la normatividad vigente, por lo tanto, NO me encuentro obligado a

Powered by CamScanner

autorizar el tratamiento de los mismos, sin embargo, declaro otorgar, voluntaria y expresamente, la siguiente autorización:

Autorizo el uso de su imagen, fotografía, voz, sonidos, filmaciones magnéticas y cualquier otro registro audiovisual, para ser usadas por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA como parte del material publicitario promocional, interno y externo, que en la entidad se difunda públicamente por cualquier medio, sea medios impresos, internet, televisión, radio y cualquier otro medio de difusión

Nombre	Correo	Celular	Firma
Henry Lamier L	hernerygenni5477730@gmail.com	3104077718	Henry Lamier L.
Luisa Fernanda Perez		3108204881	Luisa F Perez A.
Albany Beatriz Pernett	albey.vela@gmail.com	3103961950	
Flor Ma Acosta	florminayacosta@gmail.com	3135704961	Flor Ma Acosta
Marisela Pare		3183063635	

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Línea de atención a ciudadanos, empresarios y línea PQRS: 018000 910270

GC-F-030 V02

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Guática

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:		Manipulación de Alimentos.						FECHA DE INICIO DEL CURSO: Nov 16-2025.				HORARIO:		LUGAR:							
N° DE FICHA:		3391020.		INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA				FECHA FIN DEL CURSO: Dic 14-2025													
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)								
			16-11-2025		17-11-2025.		23-11-2025.		30-11-2025		14-12-2025.										
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz							
1	24696324	Aguirre Ossa Flor María	✓	Flor M Aguirre	✓	Flor M Aguirre	✓	Flor M Aguirre	✓	Flor M Aguirre	✓	Flor M Aguirre									
2	32497800	Alzate de Trejos María Aleida	SE		SE		SE		SE		SE										
3	75038428	Arredondo Bedoya Omar de Jesús	SE		SE		SE		SE		SE										
4	18599855	Gil Jaramillo José Joaquín	SE		SE		SE		SE		SE										
5	1019039273	Grajales Bayer Eduin Arcadio	SE		SE		SE		SE		SE										
6	66682285	Llanos Romero Claudia Milena	SE		SE		SE		SE		SE										
7	18601158	Loaiza Largo Herney de Jesús	✓	Herney L.	✓	Herney L.	✓	Herney L.	✓	Herney L.	✓	Herney L.									
8	1106779888	Morales Lizcano Astrid Mercedes	SE		SE		SE		SE		SE										
9	1116242620	Parra Ruiz Duverney	SE	Duverney parra	SE	Duverney parra	✓	Duverney parra	✓	Duverney parra	✓	Duverney parra									
10	66726614	Parra Ruiz Marisalen	✓	Marisalen P	✓	Marisalen P	✓	Marisalen P	✓	Marisalen P	✓	Marisalen P									
11	1089720109	Pérez Aricapa Luisa Fernanda	✓	luisa f perez	✓	luisa f perez	✓	luisa f perez	✓	luisa f perez	✓	luisa f perez									
12	6504919	Pérez Parra Fernando Antonio	✓	Fernando Perez	✓	Fernando Perez	✓	Fernando Perez	✓	Fernando Perez	✓	Fernando Perez									
13	1089718979	Pérez Ramírez Albanny	✓	Albanny Perez R	✓	Albanny Perez R	✓	Albanny Perez R	✓	Albanny Perez R	✓	Albanny Perez R									
14	18600346	Rivera Rivera Eduan Alberto	✓	Eduan A. Rivera	✓	Eduan A. Rivera	✓	Eduan A. Rivera	✓	Eduan A. Rivera	✓	Eduan A. Rivera									
15	18600152	Tonuzco Bueno Mario de Jesús	SE		SE		SE		SE		SE										
16																					
17																					
18																					
19																					
20																					
21																					
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma				Firma						
			RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA				RICARDO ORTEGA						
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor				Nombre Instructor						

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

OK.

Powered by CamScanner

FICHA No. 33392883 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Lunes, 1 de diciembre de 2025, corregimiento La Bella de Pereira.



Sábado, 6 de diciembre de 2025, corregimiento La Bella de Pereira.



Sábado, 13 de diciembre de 2025, corregimiento La Bella de Pereira.



Lunes, 15 de diciembre de 2025, corregimiento La Bella de Pereira.



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 PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 96151528
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- Resultados de Aprendizaje: REALIZAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 36 horas.

2. PRESENTACIÓN

La presente guía de aprendizaje orienta al aprendiz en el desarrollo de competencias técnicas para la transformación agroindustrial de frutas, mediante el alistamiento adecuado de materiales, la formulación de recetas y la ejecución práctica de procesos de elaboración de bocadillo de plátano, salsa de mora y confite de mora. Estas actividades fortalecen habilidades productivas, fomentan el emprendimiento rural y promueven el aprovechamiento de materias primas locales con valor agregado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio guiado sobre experiencias previas de los aprendices en la transformación de frutas. Análisis del uso tradicional del plátano y la mora en la agroindustria local y su potencial económico.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas, preguntas orientadoras, trabajo colaborativo.

Materiales de formación

Material de apoyo: Videos cortos y lecturas introductorias sobre bocadillo de plátano y productos de mora.

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

Descripción de la actividad:

Exposición y análisis técnico sobre:

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Alistamiento de materias primas, equipos y utensilios.
- Formulación base para:
  - Bocadillo de plátano.
  - Salsa de mora.
  - Confite de mora.
- Función del azúcar, pectina, ácido cítrico y control de °Brix.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Clase magistral participativa, estudio de casos, análisis de fichas técnicas.

Materiales de formación

Material de apoyo: Normativa sanitaria vigente, guías técnicas SENA.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Desarrollo práctico de los procesos productivos:

Práctica 1: Elaboración de bocadillo de plátano

- Selección y lavado del plátano.
- Cocción, pulpeado y formulación.
- Concentración, moldeo y enfriado.

Práctica 2: Elaboración de salsa de mora

- Alistamiento de mora.
- Cocción, formulación y ajuste de sabor.
- Envasado y rotulado.

Práctica 3: Elaboración de confite de mora

- Proceso de osmodeshidratación.
- Cristalización y secado.
- Empaque final.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en la práctica, trabajo en equipo, demostración técnica.

Materiales de formación

Material de apoyo: Guía de práctica y protocolos de procedimiento.

Evidencias de aprendizaje: Productos elaborados, registro fotográfico, bitácora de proceso.

Instrumentos de evaluación: ista de chequeo, observación directa, rúbrica práctica.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Socialización de resultados, análisis de costos básicos y propuesta de mejora o comercialización de los productos elaborados.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición, retroalimentación grupal.

Materiales de formación

Material de apoyo: Fichas de verificación producto final.

Evidencias de aprendizaje: Presentación oral, informe corto.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de socialización.

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

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Alistamiento y formulación	Lista de chequeo diligenciada	Cumple BPM y formulación correcta
Elaboración de productos	Productos terminados	Calidad, textura, sabor e higiene
Socialización	Informe y presentación	Claridad, aplicación técnica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura.
- **Osmodeshidratación:** Proceso de reducción de agua mediante soluciones concentradas.
- **°Brix:** Medida de sólidos solubles en un alimento.
- **Formulación:** Proporción técnica de ingredientes.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- SENA. Guías de transformación de frutas y hortalizas.
- Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- FAO. Procesamiento artesanal de frutas.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	29 de noviembre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal; para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

DERECHOS DE IMAGEN DE MENORES DE EDAD

En virtud de lo expresado por la Corte Constitucional C-748 de 2011 *"...se interpreta que los datos de los niños, las niñas y adolescentes pueden ser objeto de tratamiento siempre y cuando no se ponga en riesgo la prevalencia de sus derechos fundamentales e inequívocamente responda a la realización del principio de su interés superior, cuya aplicación específica devendrá del análisis de cada caso en particular."*

Es así como en calidad de Representante Legal del niño, niña o adolescente _____, identificado con R.C.N o T.I _____, declaro conocer que los datos de los menores de edad son datos sensibles de acuerdo con la normatividad vigente, por lo tanto, NO me encuentro obligado a

Powered by CamScanner

autorizar el tratamiento de los mismos, sin embargo, declaro otorgar, voluntaria y expresamente, la siguiente autorización:

Autorizo el uso de su imagen, fotografía, voz, sonidos, filmaciones magnéticas y cualquier otro registro audiovisual, para ser usadas por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA como parte del material publicitario promocional, interno y externo, que en la entidad se difunda públicamente por cualquier medio, sea medios impresos, internet, televisión, radio y cualquier otro medio de difusión

Nombre	Correo	Celular	Firma
maria elisa.			maria elisa.
Geovanny G.			Geovanny G.
Alejandra G			Alejandra G
Lina Lopez			Lina Lopez
SANDRA L.			SANDRA L.
xiomara.			xiomara.

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Línea de atención a ciudadanos, empresarios y línea PQRS: 018000 910270

EC-F-030 V02

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

2a Bella

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2026

PROGRAMA:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 15 de noviembre 2026		HORARIO: 16.00 a 22:00	LUGAR: Finca La Ceiba, La Celina Alta, corregimiento La Bella.
N° DE FICHA:	3390647	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: 20 de diciembre 2026			

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 15-11-2025		Fecha (D/M/AA) 22-11-2025		Fecha (D/M/AA) 24-11-2025		Fecha (D/M/AA) 1-12-2025		Fecha (D/M/AA) 6-12-2025		Fecha (D/M/AA) 13-12-2025	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	42105620	Maria Elisa Diaz Arevalo	✓	maria elisa.	✓	maria elisa	✓	maria elisa	✓	maria elisa	✓	maria elisa	✓	mariaelisa
2	18504922	Rodolfo Diaz revalo	CE		SE		SE		SE		SE			
3	10011766	Jaidibis de Jesus Garcia Aguirre	SE		SE		SE		SE		SE			
4	10045003	Jose Giovanni Garcia Aguirre	✓	Geovanny G	✓	Geovanny G	✓	Geovanny G	✓	Geovanny G	✓	Geovanny G	✓	Geovanny G
5	42103919	Orfa Nery Garcia Aguirre	CE		SE		SE		SE		SE			
6	1088308058	Maria Alejandra Garcia Diaz	CE	Alejandra G	✓	Alejandra G	✓	Alejandra G	✓	Alejandra G	✓	Alejandra G	✓	Alejandra G
7	1088269943	Lina Maria Lopez Diaz	✓	Lina Lopez	✓	Lina lopez	✓	Lina lopez	✓	lina lopez	✓	Lina Lopez	✓	Lina Lopez
8	1088284293	Sandra Lorena Lopez Diaz	✓	Sandra l.	✓	SANDRA l.	✓	SANDRA l.	✓	SANDRA l.	✓	SANDRA l.	✓	SANDRA l.
9	1004738163	Xiomara Orozco Diaz	✓	Xiomara.	✓	Xiomara	✓	Xiomara	✓	Xiomara	✓	Xiomara	✓	Xiomara G
10	42132360	Claudia Milena Quebrada Ramirez	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma		Firma	
			RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA	
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor	

* SIN EXCUSA / CON EXCUSA — SE / CE — • RETARDO / ASISTENCIA — R ✓

Pista Creada Validados 6.10.1

OK.

Powered by CamScanner

10.1 Lunes, 15 de diciembre registro fotográfico asistencia a reunión de coordinación académica.

