Toquila 3230918
Semana del 1 al 5 de Diciembre

Anexo 1.1 Programa de Formación



Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA			
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA		
921321	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		
VERSIÓN:	1	ESTADO:	EN EJECUCIÓN
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio 28/05/2010 Fecha Fin El programa aún se encuentra vigente		
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE	Lectiva: 18 meses Práctica: 6 meses	Total: 24 meses	
NIVEL DE FORMACIÓN:	TECNÓLOGO		
	El programa Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos se creó para brindar al sector productivo de Alimentos, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías de la Red Agroindustrial con el cual desarrollarán las competencias y potencialidades para que participe activamente en la solución de problemas técnicos y tecnológicos relacionados con la transformación y elaboración de alimentos con producción más limpia, de acuerdo con los avances de la ciencia y la tecnología en Alimentos. Para todo el país y zonas muy específicas, el programa de formación está orientado a fortalecer las líneas de producción, transformación, diseño y desarrollo de nuevos productos, de forma abierta y adaptable a las necesidades y disponibilidad de las materias primas del área de influencia para su		

Anexo 1.2 Planeación pedagógica

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral	
Formato Planeación Pedagógica	
Fecha de Elaboración	24/06/2025
Denominación del Programa de Formación	Tecnólogo Procesamiento de Alimentos
Modalidad de Formación	Nocturna
Código y versión del Programa de Formación	921321 V 1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	Procesamiento de materias primas agropecuarias aplicando requisitos de aseguramiento de calidad de acuerdo con la normativa en el departamento de Boyacá.
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2425107

Anexo 1.3 Plan de trabajo

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE	Versión: 01	DOCUMENTO NO CONTRALADO
Programa de Formación:	TECNICO ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	**Cód programa: 921321**	**Municipio: Aquitania**
Proyecto Formativo:	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral en el departamento de Boyacá		
Fase del proyecto:	Ejecucion	**Código proyecto: 2425107**	
Instructor:	Jose David Ramirez Pardo	**FICHA: 3230918**	
Competencia:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (LACTEOS)		
Resultados de Aprendizaje:	Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos. Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y		
	Nombre evidencia conocimiento (actividades a desarrollar):Taller Evaluativo	**Nombre evidencia desempeño (actividades a desarrollar): Procesamiento de Productos**	**Nombre evidencia producto (actividades a desarrollar): Procesamiento de Productos**

Anexo 1.4 Guía de aprendizaje

SENA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**
   - **Denominación del Programa de Formación:**
     Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos
   - **Código del Programa de Formación:**
     921321 V1
   - **Nombre del Proyecto**
     Procesamiento de materias primas agropecuarias aplicando requisitos de aseguramiento decalidad de acuerdo a la normativa en el departamento de Boyacá.
   - **Fase del Proyecto**
     Ejecución
   - **Actividad de Proyecto**
     Producir alimentos controlando el comportamiento de las variables involucradas en el procesoacorde a parámetros técnicos y normativos.
   - **Competencia**
     Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes deproducción. **FRUVER**
   - **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
     Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente,teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.

Anexo 1.5 Material de apoyo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)
TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
2998277 – Fruver

INFORME

PRÁCTICA DE LABORATORIO DE FRUVER NO. 1

PROCESO DE BOCADILLO

Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) CEDEAGRO. Duitama- Colombia.
Tutor de laboratorio: Jose David Ramirez Pardo, (jdramirez@sena.edu.co).

Sesión de practica 1: Julio 15 de 2024

Estudiante	Correo electrónico estudiante	Ficha
Nombre APELLIDO[1]	ejemplo@sena.edu.co	2998277
Nombre APELLIDO[2]	ejemplo@sena.edu.co	2998277
Nombre APELLIDO[3]	ejemplo@sena.edu.co	2998277
Nombre APELLIDO[4]	ejemplo@sena.edu.co	2998277

Resumen

Este espacio está diseñado para realizar un resumen de la práctica desarrollada en la sesión de laboratorio. Se debe redactar en tercera persona

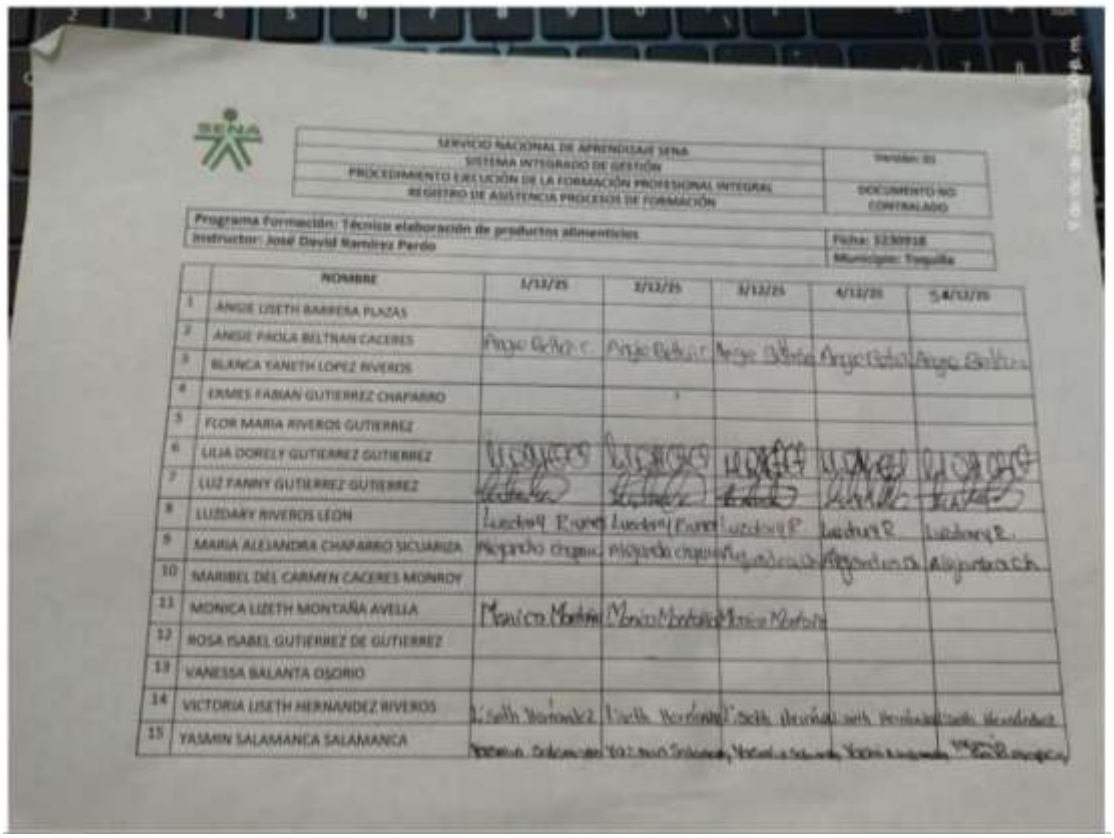
Palabras claves: poner entre 3 y 5 palabras

Anexo 1.6 Instrumentos de evaluación

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL LISTA DE CHEQUEO	Versión: 01 DOCUMENTO NO CONTRALADO

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 4 de noviembre de 2025	
Programa de Formación: Técnico elaboración de productos alimenticios	
Proyecto de Formación: Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral en el departamento de Boyacá	
Competencia: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (LACTEOS)	
Resultados de aprendizaje: - Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos. - Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa. - Monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos. - Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento	
Nombre de la Evidencia: Actividad On line: Composición, características de la leche, calidad en la leche y productos terminados	
Evidencia: Desempeño: _____X____ Conocimiento _____ Producto _____	
Criterios de evaluación: Identifica los componentes de la leche teniendo en cuenta los factores genotípicos del animal. Reconoce las propiedades físicas de la leche de acuerdo a la relación que tiene con el alimento. Identifica los riesgos en los eslabones productivos de la leche teniendo en cuenta los agentes que contaminan el alimento. Aplica las pruebas de calidad de la leche teniendo en cuenta las técnicas de seguridad. Analiza las características físico - químicas de la leche atendiendo la secuencia requerida	

Anexo 1.7
Listado de asistencia



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN

Versión: 01
DOCUMENTO NO CONTROLADO

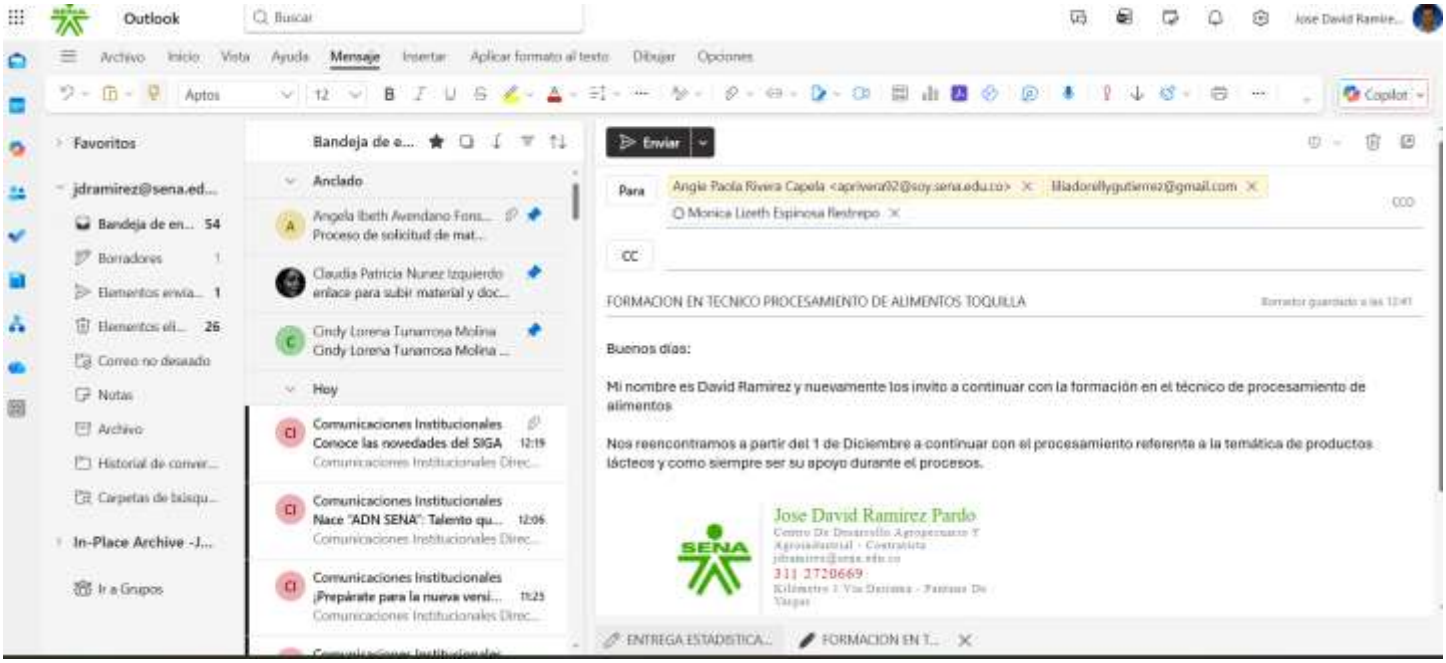
Programa Formación: Técnico elaboración de productos alimenticios
Instructor: José David Ramírez Pardo

Ficha: 3130918
Municipio: Tequila

	NOMBRE	1/12/25	2/12/25	3/12/25	4/12/25	5/12/25
1	ANGIE LISETH BARRERA PLAZAS					
2	ANGIE PAOLA BELTRAN CACERES					
3	BLANCA YANETH LOPEZ RIVEROS					
4	EXMES FABIAN GUTIERREZ CHAPARRO					
5	FLOR MARIA RIVEROS GUTIERREZ					
6	LILIA DORELY GUTIERREZ GUTIERREZ					
7	LUZ FANNY GUTIERREZ GUTIERREZ					
8	LUZDARY RIVEROS LEON					
9	MARIA ALEJANDRA CHAPARRO SICUARZA					
10	MARIBEL DEL CARMEN CACERES MONROY					
11	MONICA LIZETH MONTAÑA AVELLA					
12	ROSA ISABEL GUTIERREZ DE GUTIERREZ					
13	VANESSA BALANTA OSORIO					
14	VICTORIA LISETH HERNANDEZ RIVEROS					
15	YASMIN SALAMANCA SALAMANCA					

Anexo 1.8
Juicios de Evaluación (En ejecución)

Anexo 1.9
LMS


Outlook
Buscar
Archivo Inicio Vista Ayuda Mensaje Insertar Aplicar formato al texto Dibujar Opciones
Aptos
Copilot
Favoritos
jdramirez@sena.ed...
Bandeja de en... 54
Borradores
Elementos envia... 1
Elementos eli... 26
Correo no deseado
Notas
Archivo
Historial de conver...
Carpetas de búsqu...
In-Place Archive -J...
Ir a Grupos
Bandeja de e...
Anclado
Angela Ibeth Avendano Fons...
Proceso de solicitud de mat...
Claudia Patricia Nunez Izquierdo
enlace para subir material y doc...
Cindy Lorena Tunarrosa Molina
Cindy Lorena Tunarrosa Molina ...
Hoy
Comunicaciones Institucionales
Conoce las novedades del SIGA 12:19
Comunicaciones Institucionales Direc...
Comunicaciones Institucionales
Nace "ADN SENA": Talento qu... 12:06
Comunicaciones Institucionales Direc...
Comunicaciones Institucionales
¡Prepárate para la nueva versi... 11:23
Comunicaciones Institucionales Direc...
Enviar
Para
Angie Paola Rivera Capela <aprivera02@soy.sena.edu.co>
Mladorillygutierrez@gmail.com
Monica Lizeth Espinosa Restrepo
CCO
CC
FORMACION EN TECNICO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TOQUILLA
Buenos dias:
Mi nombre es David Ramirez y nuevamente los invito a continuar con la formación en el técnico de procesamiento de alimentos
Nos reencontramos a partir del 1 de Diciembre a continuar con el procesamiento referente a la temática de productos lácteos y como siempre ser su apoyo durante el procesos.
Jose David Ramirez Pardo
311 2720669
ENTREGA ESTADISTICA...
FORMACION EN T...