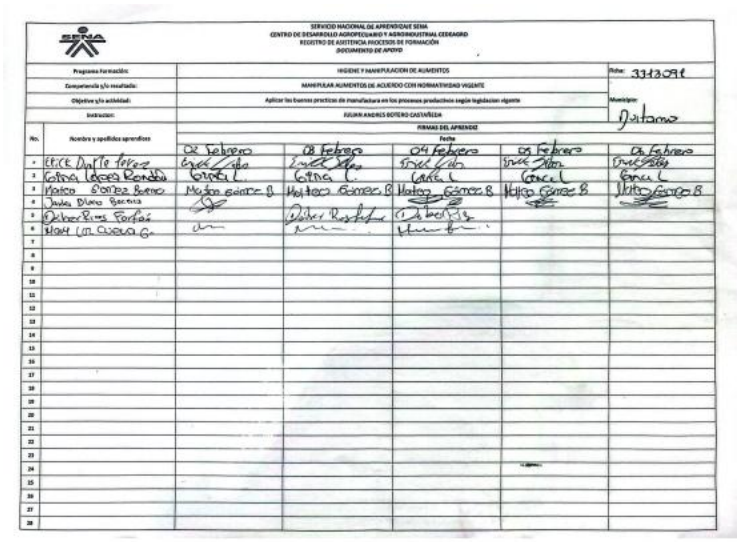
OBLIGACION 1

Tec. Cerveceria Artesanal ficha 3313091 Duitama- Boyacá 02-06 de febrero



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL CEDAGRO
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN
DOCUMENTO DE APOYO

Programa Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — Ficha: 3313091
Competencia y/o resultado:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Objetivo y/o actividad:	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente — Municipio: Duitama
Instructor:	JULIAN ANDRES BOTERO CASTAÑEDA

FIRMAS DEL APRENDIZ

No.	Nombres y apellidos aprendices	Fecha: 02 Febrero	03 Febrero	04 Febrero	05 Febrero	06 Febrero
1	ERICK DAVID TORRES					
2	[illegible]					
3	[illegible]					
4	[illegible]					
5	[illegible]					
6	[illegible]					
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						



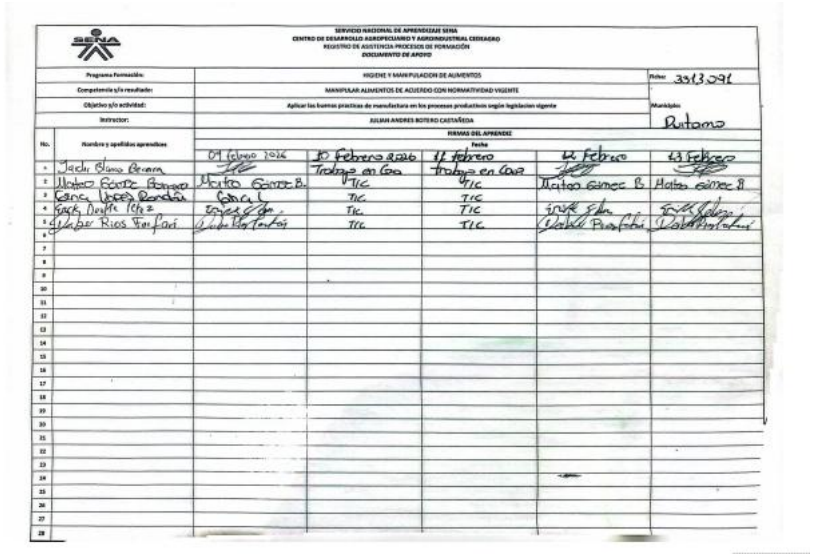





RBT



Tec. Cerveceria Artesanal ficha 3313091 Duitama- Boyacá 09-13 de febrero



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL CEDRAGRO
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN
DOCUMENTO DE APOYO

Programa Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia y/o resultado:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Objetivo y/o actividad:	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos segùn legislacion vigente
Instructor:	JULIAN ANDRES BOTERO CASTAÑEDA

Ficha: 3313091
Municipio: Duitama

No.	Nombres y apellidos aprendices	FIRMAS DEL APRENDIZ Fecha				
		09 febrero 2026	10 Febrero 2026 Trabajo en Casa	11 febrero Trabajo en Casa	12 Febrero	13 Febrero
1	Jacki Slimo Bonilla					
2	Wilson Gomez Bonilla	Wilson Gomez B.	TIC	TIC	Wilson Gomez B.	Wilson Gomez B.
3	Sonia Lopez Bonilla	Sonia L.	TIC	TIC		
4	Jack Nestor Pico	Jack Nestor Pico	TIC	TIC	JACK Nestor	Jack Nestor
5	Wilber Rios Tinjaca	Wilber Rios Tinjaca	TIC	TIC	Wilber Rios Tinjaca	Wilber Rios Tinjaca
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						





Plan de Trabajo **Tec. Cerveceria Artesanal ficha 3313091**

	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 CERVECERIA ARTESANAL	**Cód programa: 936196-1**	**Municipio: DUITAMA**
Proyecto Formativo:	Elaboracion de cervezas artesanales con criterios de inocuidad y calidad		
Fase del proyecto:	Analisis	**Código proyecto:** 936196	
Instructor:	JULIAN ANDRES BOTERO CASTAÑEDA		**FICHA: 3313091**
Competencia:	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.		
Resultados de Aprendizaje:	• Identificar el desarrollo histórico del sena • Identificar la identidad corporativa del sena • Describir los elementos que conforman la imagen corporativa del sena • Identificar la estructura organizacional de la entidad • Describir las normas de convivencia que regulan el comportamiento del aprendiz, durante el proceso de formación		

Material de Apoyo.



Guía de Aprendizaje.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: TECNICO EN CERVECERIA ARTESANAL
- **Código del Programa de Formación**: 936196 Versión 1
- **Nombre del Proyecto:** Elaboracion de cervezas artesanales con criterios de inocuidad y calidad
- **Fase del Proyecto** : Analisis
  - **Actividad de Proyecto**: Reconocer los lineamientos institucionales SENA, incorporando el enfoque por competencias laborales y la formación por proyectos en el marco de la Formación Profesional Integral.
  - **Competencia:** OBTENCIÓN DE MOSTO: Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: TECNICO EN CERVECERIA ARTESANAL
- **Código del Programa de Formación**: 936196 Versión 1
- **Nombre del Proyecto:** Elaboracion de cervezas artesanales con criterios de inocuidad y calidad
- **Fase del Proyecto** : Evaluación
  - **Actividad de Proyecto**: Reconocer los lineamientos institucionales SENA, incorporando el enfoque por competencias laborales y la formación por proyectos en el marco de la Formación Profesional Integral.
  - **Competencia: VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE MATERIA PRIMA, INSUMOS Y CERVEZA ARTESANAL:** verificar la calidad del producto de

fe





Evidencia que contiene captura pantalla Portafolio

