TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/02/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3425297 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3430918 - PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL PRODUCTO.

DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL PROCESO PRODUCTIVO.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3444795 - PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL PRODUCTO.

DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL PROCESO PRODUCTIVO.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3419918 - PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL PRODUCTO.

DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL PROCESO PRODUCTIVO.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 79,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

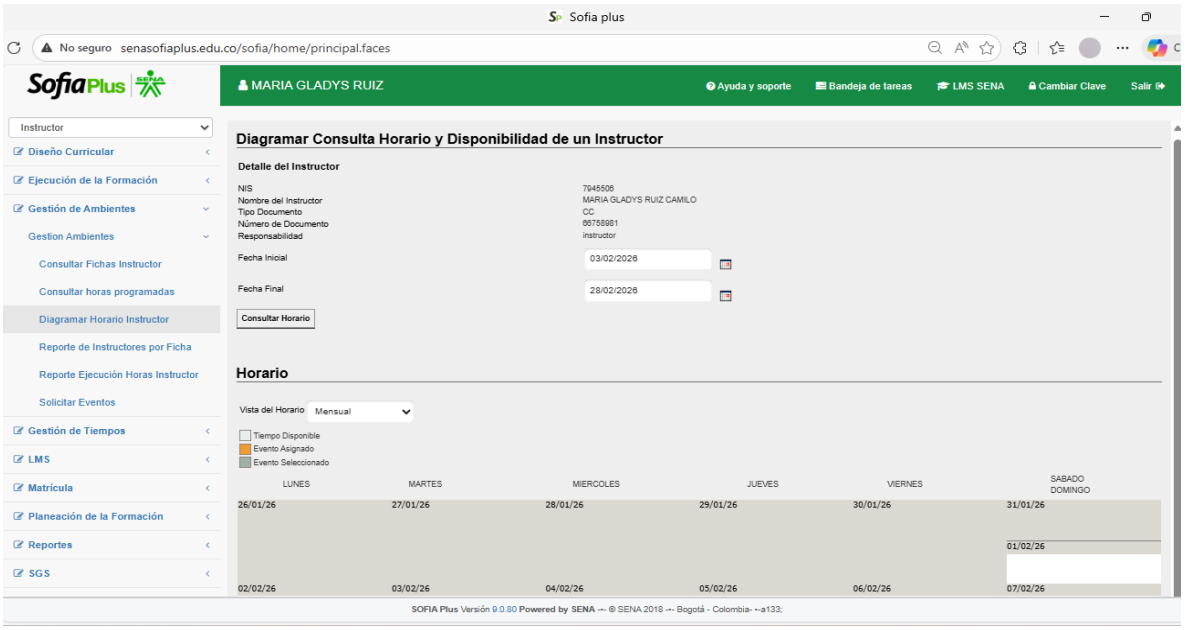
ACTIVIDADES ADICIONALES

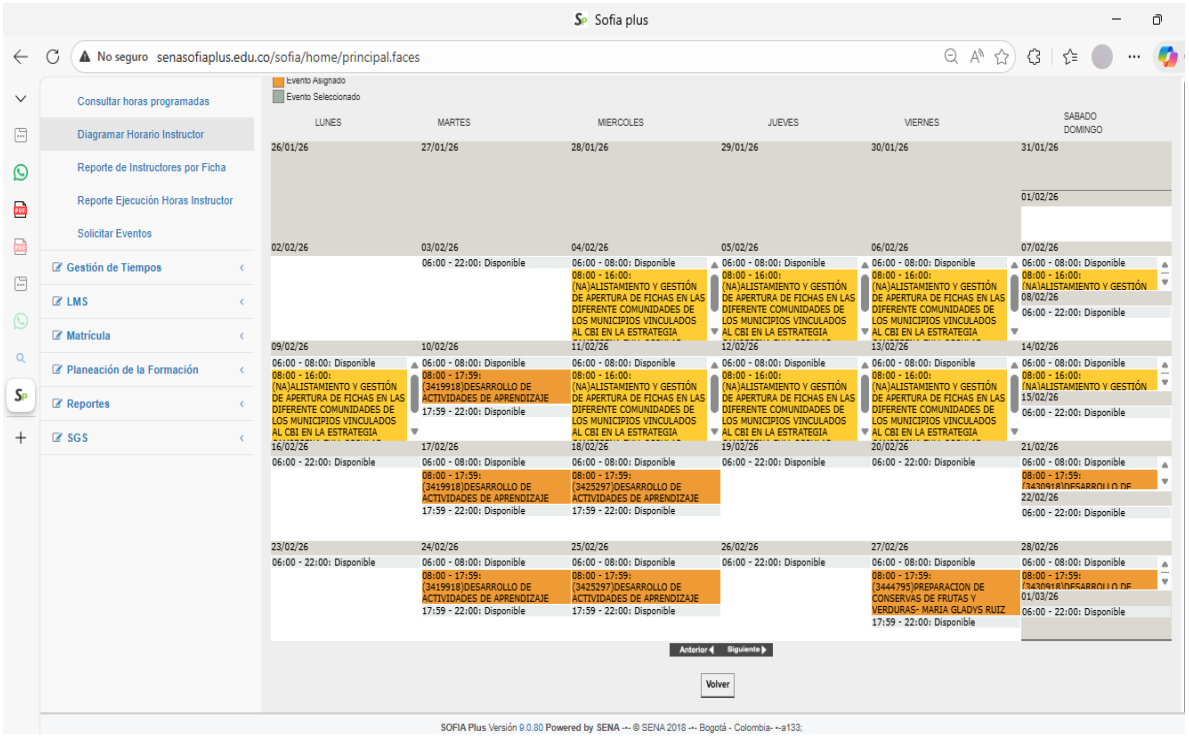
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL


Sofia plus
No seguro senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
MARIA GLADYS RUIZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor
Detalle del Instructor
NIS 7945506
Nombre del Instructor MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
Tipo Documento CC
Número de Documento 66758981
Responsabilidad instructor
Fecha Inicial 03/02/2026
Fecha Final 28/02/2026
Consultar Horario
Horario
Vista del Horario Mensual
Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES MARTES MIERCOLES JUEVES VIERNES SABADO DOMINGO
26/01/26 27/01/26 28/01/26 29/01/26 30/01/26 31/01/26
01/02/26
02/02/26 03/02/26 04/02/26 05/02/26 06/02/26 07/02/26
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a133;


Sofia plus
No seguro senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES MARTES MIERCOLES JUEVES VIERNES SABADO DOMINGO
26/01/26 27/01/26 28/01/26 29/01/26 30/01/26 31/01/26
01/02/26
02/02/26 03/02/26 04/02/26 05/02/26 06/02/26 07/02/26
06:00 - 08:00: Disponible
08:00 - 16:00: (NA)ALISTAMIENTO Y GESTIÓN DE APERTURA DE FICHAS EN LAS DIFERENTE COMUNIDADES DE LOS MUNICIPIOS VINCULADOS AL CBI EN LA ESTRATEGIA
06:00 - 22:00: Disponible
08/02/26
09/02/26 10/02/26 11/02/26 12/02/26 13/02/26 14/02/26
08:00 - 17:59: [3419918]DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
17:59 - 22:00: Disponible
15/02/26
16/02/26 17/02/26 18/02/26 19/02/26 20/02/26 21/02/26
08:00 - 17:59: [3425297]DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
22/02/26
23/02/26 24/02/26 25/02/26 26/02/26 27/02/26 28/02/26
08:00 - 17:59: [3444795]PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS- MARIA GLADYS RUIZ
01/03/26
Anterior Siguiente
Volver
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a133;