CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 16 de marzo 2026

Señor(a)
LUIS ERNERSTO BARRERA
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9234330
INSTRUCTOR G20
Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de marzo 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9234330 del año 2026

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 10766027, en mi calidad de contratista del SENA, 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 para el contrato la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 42.637.473) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) nueve (9) pagos iguales por los meses de febrero a octubre de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497).*

Plazo: Será hasta el 31 de octubre de 2026.

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, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se planeo y ejecuto la formación de las fichas: 3302764. Integración de operaciones logísticas, 3448042 y 3451498. Higiene para manipuladores de alimentos.	Anexo 1. Evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales. Evidencias fotográficas.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se elaboro guías de aprendizaje planeación pedagógica, Plan concertado de trabajo para las fichas: Integración de operaciones logísticas, 3448042 y 3451498. Higiene para manipuladores de alimentos.	Anexo 2. Portafolio del instructor: planeación pedagógica guías de aprendizaje, plan de trabajo concertado Link: https://drive.google.com/drive/folders/1qAOFqXAZkCCXw1lkfctX4xPt07SAAGyZ?usp=sharing
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se registro la inasistencia de la ficha 3302764. Integración de operaciones logísticas.	Anexo 2. Portafolio del instructor: Registro de inasistencias (pantallazos Sofia plus) Link: https://drive.google.com/drive/folders/1qAOFqXAZkCCXw1lkfctX4xPt07SAAGyZ?usp=sharing

4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Se participo en la reunión de seguimiento convocada por el coordinador de académico Luis Ernesto Barrera el día 13 de marzo	Anexo 2. Portafolio del instructor: Otras obligaciones. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1qAOFqXAZkCCXw1lkfctX4xPt07SAAGyZ?usp=sharing
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	NO APLICA	NO APLICA
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	NO APLICA	NO APLICA
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	NO APLICA	NO APLICA
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se organizó la documentación para cada ficha: guías de aprendizajes, planes de trabajo, planeación pedagógica.	Anexo 2. Portafolio del instructor: planeación pedagógica guías de aprendizaje, plan de trabajo concertado Link: https://drive.google.com/drive/folders/1qAOFqXAZkCCXw1lkfctX4xPt07SAAGyZ?usp=sharing
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y	NO APLICA	NO APLICA

	pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática		
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	NO APLICA	NO APLICA
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se publico cuenta de cobro correspondiente al mes de marzo 2026 en plataforma SECOP II.	Los anexos del presente informe.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	NO APLICA	NO APLICA
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación).	NO APLICA	NO APLICA

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **6010771137** y **6012447256** (modificación del tipo de cotizante) **de Bancolombia** referente al mes de **febrero de 2026**.

Cordialmente,



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
Contratista
C.c. 10766027

LUIS ERNERSTO BARRERA

Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.9234330 de 2026

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.

ANEXO 1. EVIDENCIAS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES. EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Ficha 3448042. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.









Ficha 3451498. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.





ANEXO 2. PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

COMPLEMENTARIO

Ficha 3448042. HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

ACTA No.3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Conceitación de horario			
CIUDAD Y FECHA: 02/03/26	San Andres de Sotavento	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR Y/O ENLACE: Cabildo celeste imperio		**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción.
2. Conceitación de horario

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Presentación del instructor y programa de formación
2. Concertación de horario

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Se realiza inducción y presentación
2. Se somete a votación el horario de formación

CONCLUSIONES

La formación se realizará en la casa comunal los días 2, 9, 16, 30 de Marzo y 6 de abril.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
se requieren ambiente para la sesión práctica	06/04/2026	Wendys Guevara	Wendys Guevara

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
~~NOMBRE~~	~~DEPENDENCIA/~~ EMPRESA	~~APRUEBA~~ (SI/NO)	~~OBSERVACIÓN~~	~~FIRMA O~~ PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Dayana Hoyos		Si		Dayana Hoyos
wendys Guevara		SI		wendys Guevara.
Diana Bautista		Si		Diana Bautista

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

ANEXOS

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Inducción – Presentación del programa – Taller de reconocimiento conceptos previos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	ARminda	camaño			aprendiz			3104259999	Si	ARminda
	Kerlis lopez	1007515766			aprendiz			3215714259	Si	Kerlis lopez
	Leonor santos	1001369747			aprendiz			3003501467	Si	Leonor santos
	Ardi Acuña	1005044379			Aprende		Ardiacup@Gmail.com	3044273897	Si	Ardi Acuña
	Arelis Urango	50879599			Aprendiz			3116916035	Si	Arelis Urango
	Dayana Hoyos	1007154484			Aprendiz			3054598661	Si	Dayana Hoyos
	wendys Guevara	1003058608			Aprendiz		wendysG2125@Gmail.com	3234230932	Si	wendys Guevara
	Diana Bautista	1072248011			Aprendiz			3217407773	Si	Diana Bautista
	Yoleidy Buitrago	1007151087			Aprendiz			3227763798	Si	Yoleidy Buitrago
	Diana Camaño	50770506			Aprendiz			3206710042	Si	Diana Camaño
	Marcies Hoyos R	1072253945			Aprendiz			3145330697	Si	MHR

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Alimentos - Clasificación - alteración - Contaminación - ETAs

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yoledis Butterzo	1007754087			Aprendr			3227763918	Si	Yoledis Butterzo
	Ardi Acuña	1003644379			Aprendiz		Amiaape@gmail.com	3044273897	Si	Ardi Acuña
	Ender Moreno	1072254870			Aprendiz		EnderMoreno8916 @Gmail.com	3136036583	Si	Ender Moreno
	Diana Camaño	50710506			Aprendiz			3106110042	Si	Diana Camaño
	Kerlis lopez	1.007575766			Aprendiz			3215774259	Si	Kerlis lopez
	Diana Bautista	1072248011			Aprendiz			3215704402	Si	Diana Bautista
	Sim Baltazar Hoyos	1069987309			Aprendiz		baltazarsimmarela@gmail.com	3052929628	Si	Sim B
	wendys Goevara	1003058608			Aprendiz.			3234230932	Si	wendys Goevara
	Leonor santos	1007369747			Aprendiz			3003507167	Si	Leonor santos
	Keila Celestino	1003644768			Aprendiz			3217998039	Si	
	Marelys Hoyos Rosario	1072253945			Aprendiz			3145330697	Si	
	Dayana Hoyos Rosario	1007154484			Aprendiz			3054598661	Si	Dayana Hoyos
	Yuri Baltazar camaño	1072244731			Aprendiz			3002931137	Si	Yuri Baltazar
	Deisy Oviedo R	1072252152			Aprendiz		oviedodeisy01@gmail.com	3236975859	Si	Deisy Oviedo
	Arminda Camaño	50878554			Aprendiz			3104258999	Si	

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Alimentos - Clasificación - alteración - Contaminación - ETAS

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Arelis Viango	50879599		Aprendiz				3116916035		Arelis Viango
	Damaris Perez	50879539			Aprdiz			3207029840		Damaris
	Daniela Hoyos	1007154504			Aprendis			3142479187		Daniela Hoyos
	Jomaira. Camaro	1072260424			Aprendiz			3225967078		Jomaira

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

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 63550085
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje:

  COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 10

2. PRESENTACIÓN

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Presentación magistral.

Materiales de formación: Documentos.

Material de apoyo: Vídeo.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad: TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuestionario de preguntas.

Materiales de formación:

Material de apoyo:

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

Ambiente requerido: Aula

Estrategias o técnicas didácticas activas: Mapa conceptual

Materiales de formación: Resolución 2674 de 2013.

Material de apoyo: Videos.

Evidencias de aprendizaje: Mapa conceptual.

Instrumentos de evaluación: Elaboración de mapa conceptual.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO UTILIZANDO LA NORMA SANITARIA VIGENTE.

Ambiente requerido: Cocina o planta de procesos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración

Materiales de formación: Alimentos, condimentos, etc.

Material de apoyo:

Evidencias de aprendizaje: Producto alimenticio.

Instrumentos de evaluación: Check list.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.	Ensayo	IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE	Ensayo
		TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.	Cuestionario de preguntas resuelto.	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD.	Cuestionario de preguntas.
		REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.	Mapa conceptual elaborado.	EXPLICA LAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN REQUERIDAS EN UN ÁREA DE TRABAJO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	Mapa conceptual
		ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO UTILIZANDO LA NORMA SANITARIA VIGENTE.	Check list	CUMPLE DE MANERA RIGUROSA CON LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Demostración

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulador de alimentos: persona que tiene contacto directo con el alimento

Inocuidad: libre de contaminación

Zoonoticas: es una enfermedad que puede transmitirse entre animales y seres humanos

Higiene: seguridad de un producto con calidad libre de contaminación

Productos no conformes: no cumple con algún requisito determinado de calidad

BPM: Buenas prácticas de manufactura.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2764 de 2013. Bogotá: Ministerio de Salud y Protección Social, 2013.

- Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS). (s.f.). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos. INPPAZ-OPS/OMS. Recuperado de www.panalimentos.org.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO**	**Instructor**	**CAMPESENA**	**12/02/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	13/02/2026
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	63550085 VERSIÓN 3
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO / CÓRDOBA - CABP **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación**

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.	SANEAMIENTO: PLAN DE SANEAMIENTO, COMPONENTES: PROGRAMAS: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DESECHOS SÓLIDOS CONTROL DE PLAGAS ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	IDENTIFICAR REQUISITOS SANITARIOS PARA LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS	IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE	RECONOCER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	8	2	RECONOCER Y APROPIARSE DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE SOBRE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ACT 1: Taller de reconocimiento de conceptos previos: Cuestionario de preguntas. ACT 2: Leer articulado de la Resolución 2674 de 2013 referente al personal manipulador de alimentos, los requisitos higiénicos de fabricación y el aseguramiento de la calidad. Luego de la lectura el aprendiz elabora un mapa conceptual con los requisitos técnicos de la norma.	Cuestionario Mapa conceptual		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				REQUISITOS SANITARIOS PARA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS: CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: EQUIPOS Y UTENSILIOS	IDENTIFICAR PLAN DE SANEAMIENTO Y LOS PROGRAMAS QUE LO CONFORMAN	EXPLICA LAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN REQUERIDAS EN UN ÁREA DE TRABAJO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.							
				RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS: CONDICIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL ÁREA.	DETERMINAR LOS REQUISITOS DE LOS ENVASES Y EMBALAJES QUE SE UTILICEN PARA MANIPULAR MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS TERMINADOS	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLITICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD.							
				EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN: PLAN, DURACIÓN, FRECUENCIA, CONTENIDOS, FACILITADORES.	ASISTIR A LAS CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTOS ESTABLECIDAS POR EL ENTE COMPETENTE	REALIZA ACTIVIDADES DE AUTOCUIDADO COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE							
				OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.	IDENTIFICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL	CUMPLE DE MANERA RIGUROSA CON LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTO CERTIFICACIÓN MÉDICA, RECONOCIMIENTO MÉDICO EN CASO DE ENFERMEDAD.	DETERMINAR LOS REQUISITOS QUE DEBE TENER EL PERSONAL MANIPULADO DE ALIMENTOS	CUMPLE CON LAS VARIABLES ESTABLECIDAS EN LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: ACT 1: Reconocer las guías alimentarias para la población mayor de 2 años por medio de una lectura individual.			Hojas de papel,		
				RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: SOCIAL, PENAL Y LEGAL.	DESCRIBIR CARACTERÍSTICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS LISTAR LOS EXÁMENES MÉDICOS REQUERIDOS EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS CITAR LOS REQUISITOS MÉDICOS OCUPACIONALES PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIR CON NORMAS HIGIÉNICAS PERSONAL REALIZAR LAVADO DE MANOS EMPLEAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PORTAR ROPA DE TRABAJO COMPLETA Y LIMPIA	PREPARA LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD Y NORMATIVA SANITARIA							
				GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA MAYOR DE 2 AÑOS: PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA Y MENSAJES CLAVES.	APLICAR PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN CADA POBLACIÓN	APLICA LAS DISTRIBUCIÓN EN GRUPOS DE ALIMENTOS EN LA PREPARACIÓN Y SERVIDO TENIENDO EN CUENTA RACIONES Y RECOMENDACIONES POR GRUPO DE EDAD.							

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	REQUISITOS HIGIÉNICOS FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: CONCEPTO,CONTROL, CONDICIONES DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, TEMPERATURAS (FRIO Y CALIENTE), CONDICIONES SANITARIAS, RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, FACTORES, MECANISMOS DE CONTROL (FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS).	IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS Y ÁREAS PRINCIPALES EN LAS VISITAS DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	APLICA MEDIDAS DE CONTROL EN LOS PUNTOS CRÍTICOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	CLASIFICACIÓN DE DIVERSOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TENIENDO EN CUENTA LAS CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS Y UTENSILIOS DISPONIBLES.	12	4	Luego de la lectura realizar un mapa conceptual. ACT 2: Aplicar los requisitos higiénicos de fabricación de alimentos. la actividad consiste en estudiar diversos casos en los cuales el aprendiz debe identificar los puntos críticos de control para prevenir riesgos en la manipulación de alimentos.	Mapa conceptual Estudio de casos		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				PRÁCTICAS HIGIÉNICAS: CONCEPTO, HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS, ROPA DE TRABAJO, MEDIDAS DE PROTECCIÓN,	CUMPLIR CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	UTILIZA ROPA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD SANITARIA								

Copia no controlada

			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.	TEMPERATURA: RANGOS, TIPOS, CONTROLES, PREPARACIONES Y MODIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS. OPERACIONES DE FABRICACIÓN: SECUENCIAL Y CONTINUA	IDENTIFICAR RANGOS DE TEMPERATURA SEGUROS EN REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ALIMENTOS CALIENTES	CLASIFICA LOS RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS	IDENTIFICAR RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GENERAR REPORTES SIGUIENDO PROTOCOLOS DE LA EMPRESA	8	2	IDENTIFICAR RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GENERAR REPORTES ACT 1. La actividad consiste en completar una tabla que contiene diferentes situaciones que se presentan en la manipulación de alimentos en la cadena de producción. El aprendiz debe identificar si las casos presentados representan o no riesgos para el proceso y los consumidores y reportarlo utilizando un formato de novedades proporcionado por el instructor.	Estudio de casos		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ESTADO DE SALUD, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, ENVASES Y EMBALAJES, FABRICACIÓN (TEMPERATURA). ENVASADO Y EMBALAJE. CONTAMINACIÓN CRUZADA: PREVENCIÓN.	RECONOCER EL ÁREA DE TRABAJO DE UN SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS DE CADA ÁREA IDENTIFICAR RIESGOS EN SALUD ASOCIADOS A MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VERIFICAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	IDENTIFICA PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS ETAPAS DEL PROCESO									
				RIESGOS PARA LA SALUD ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN.	VERIFICAR PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS INFORMAR DE MANERA OPORTUNA LOS PRODUCTOS NO CONFORMES PARA SU DEVOLUCIÓN Y REPOSICIÓN UBICAR LOS ALIMENTOS EN ESPACIOS Y/O ÁREAS ASIGNADAS VERIFICAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	INFORMA DE MANERA OPORTUNA NOVEDADES QUE PUEDAN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS.									
				ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- ETA: CONCEPTO, MICROORGANISMOS (BACTERIAS, VIRUS, HONGOS, PARÁSITOS, ETC.), MODOS DE TRANSMISIÓN,	DESCRIBIR ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN ALIMENTOS-ETA	DESCRIBE SIGNOS Y SÍNTOMAS DE UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE PREVENCIÓN Y MANEJO DE ETAS EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS									
			ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	CULTURA DE BUEN TRATO: CONCEPTO, IMPORTANCIA, ESTRATEGIAS: SONRISA, AMOR, RESPETO Y DIÁLOGO. PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO: RECONOCIMIENTO, EMPATÍA, INTERACCIÓN IGUALITARIA, DIALOGO.	FORTALECER HÁBITOS DE BUEN ESCUCHA APLICAR PRINCIPIOS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA CANALIZAR QUEJAS Y RECLAMOS UTILIZANDO CONDUCTOS ESTABLECIDOS EMPLEAR ESTRATEGIAS DE TRATO AMABLE, CÁLIDO Y RESPETUOSO CONTRIBUIR EN LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS FOMENTAR EL TRABAJO EN EQUIPO PROMOVER LA CULTURA DEL BUEN TRATO TANTO EN LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS VIGILAR Y HACER BUEN USO DE LOS RECURSOS PÚBLICOS DIFERENCIAR CARACTERÍSTICAS DE LOS DIFERENTES ACTORES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	APLICA PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO EN SU DESEMPEÑO TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES ENTORNOS Y ACTORES	APLICAR PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO EN SU DESEMPEÑO TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES ENTORNOS Y ACTORES	2	2	APLICAR PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del material proporcionado por el instructor referente a la cultura de buen trato. En grupos los aprendices utilizarán juego de roles para idear situaciones en las cuales aplicar estos conceptos proporciona una ventaja competitiva para la empresa	Juego de roles		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	

Copia no controlada

Tabla 1: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
ANYI PAOLA ACUÑA PEÑATE	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
ARELIS JUDITH URANGO PITALUA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
ARMINDA LUZ CAMAÑO SUAREZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
DAMARYS PEREZ BELTRAN	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
DANIELA MARIA HOYOS ROSARIO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
DAYANA PATRICIA HOYOS ROSARIO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
DEISY CAROLINA OVIEDO ROMERO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
DIANA PATRICIA CAMAÑO REYES	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
DIANA YANER BAUTISTA LAZARO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
ENDER JOSE MORENO LOPEZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
ENEDITH DEL SOCORRO BAQUERO ESTRADA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
KEILA TERESA CELESTINO CAMARGO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
KERLIS PATRICIA LOPEZ CAMAÑO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
LEIDYS DEL CARMEN PEREZ CAMAÑO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
LEONOR MARIA SANTOS LOPEZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
MARIA TERESA QUIÑONES HERNANDEZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
MORELYS DEL CARMEN HOYOS ROSARIO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
OLGA PATRICIA PERTUZ ZURITA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
SIRA MARCELA BALTAZAR HOYOS	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
TANIA MARIA GASPAR MONTES	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
WENDYS JOHANA GUEVARA RENHALS	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
YOMAIRA PATRICIA CARMONA MARTINEZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
YULEIDIS PATRICIA BALTAZAR CAMAÑO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		
YURI DEL CARMEN BALTAZAR CAMAÑO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		6/04/2026		

Ficha 3451498. HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

ACTA No.3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Conceitación de horario			
CIUDAD Y FECHA: 02/03/26	San Andres de Sotavento	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR Y/O ENLACE: Cabildo celeste imperio		**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción.
2. Conceitación de horario

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Presentación del instructor y programa de formación
2. Concertación de horario

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Se realiza inducción y presentación
2. Se somete a votación el horario de formación

CONCLUSIONES

La formación se realizará en la casa comunal los días 2, 9, 16, 30 de Marzo y 6 de abril.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
se requieren ambiente para la sesión práctica	06/04/2026	Wendys Guevara	Wendys Guevara

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
~~NOMBRE~~	~~DEPENDENCIA/~~ EMPRESA	~~APRUEBA~~ (SI/NO)	~~OBSERVACIÓN~~	~~FIRMA O~~ PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Dayana Hoyos		Si		Dayana Hoyos
wendys Guevara		SI		wendys Guevara.
Diana Bautista		Si		Diana Bautista

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

ANEXOS

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Inducción – Presentación del programa – Taller de reconocimiento conceptos previos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	ARminda	camaño			aprendiz			3104259999	Si	ARminda
	Kerlis lopez	1007515766			aprendiz			3215714259	Si	Kerlis lopez
	Leonor santos	1001369747			aprendiz			3003501467	Si	Leonor santos
	Ardi Acuña	1005044379			Aprende		Ardiacup@Gmail.com	3044273897	Si	Ardi Acuña
	Arelis Urango	50879599			Aprendiz			3116916035	Si	Arelis Urango
	Dayana Hoyos	1007154484			Aprendiz			3054598661	Si	Dayana Hoyos
	wendys Guevara	1003058608			Aprendiz		wendysG2125@Gmail.com	3234230932	Si	wendys Guevara
	Diana Bautista	1072248011			Aprendiz			3217407773	Si	Diana Bautista
	Yoleidy Buitrago	1007151087			Aprendiz			3227763798	Si	Yoleidy Buitrago
	Diana Camaño	50770506			Aprendiz			3206710042	Si	Diana Camaño
	Marcies Hoyos R	1072253945			Aprendiz			3145330697	Si	MHR

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Alimentos - Clasificación - alteración - Contaminación - ETAs

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yoledis Butterzo	1007754087			Aprendr			3227763918	Si	Yoledis Butterzo
	Ardi Acuña	1003644379			Aprendiz		Amiaape@gmail.com	3044273897	Si	Ardi Acuña
	Ender Moreno	1072254870			Aprendiz		EnderMoreno8916 @Gmail.com	3136036583	Si	Ender Moreno
	Diana Camaño	50710506			Aprendiz			3106110042	Si	Diana Camaño
	Kerlis lopez	1.007575766			Aprendiz			3215774259	Si	Kerlis lopez
	Diana Bautista	1072248011			Aprendiz			3215704402	Si	Diana Bautista
	Sim Baltazar Hoyos	1069987309			Aprendiz		baltazarsimmarela@gmail.com	3052929628	Si	Sim B
	wendys Goevara	1003058608			Aprendiz.			3234230932	Si	wendys Goevara
	Leonor santos	1007369747			Aprendiz			3003507167	Si	Leonor santos
	Keila Celestino	1003644768			Aprendiz			3217998039	Si	
	Marelys Hoyos Rosario	1072253945			Aprendiz			3145330697	Si	
	Dayana Hoyos Rosario	1007154484			Aprendiz			3054598661	Si	Dayana Hoyos
	Yuri Baltazar camaño	1072244731			Aprendiz			3002931137	Si	Yuri Baltazar
	Deisy Oviedo R	1072252152			Aprendiz		oviedodeisy01@gmail.com	3236975859	Si	Deisy Oviedo
	Arminda Camaño	50878554			Aprendiz			3104258999	Si	

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Alimentos - Clasificación - alteración - Contaminación - ETAS

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Arelis Viango	50879599		Aprendiz				3116916035		Arelis Viango
	Damaris Perez	50879539			Aprdiz			3207029840		Damaris
	Daniela Hoyos	1007154504			Aprendis			3142479187		Daniela Hoyos
	Jomaira. Camaro	1072260424			Aprendiz			3225967078		Jomaira

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

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 63550085
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje:

  COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 10

2. PRESENTACIÓN

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Presentación magistral.

Materiales de formación: Documentos.

Material de apoyo: Vídeo.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad: TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuestionario de preguntas.

Materiales de formación:

Material de apoyo:

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

Ambiente requerido: Aula

Estrategias o técnicas didácticas activas: Mapa conceptual

Materiales de formación: Resolución 2674 de 2013.

Material de apoyo: Videos.

Evidencias de aprendizaje: Mapa conceptual.

Instrumentos de evaluación: Elaboración de mapa conceptual.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO UTILIZANDO LA NORMA SANITARIA VIGENTE.

Ambiente requerido: Cocina o planta de procesos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración

Materiales de formación: Alimentos, condimentos, etc.

Material de apoyo:

Evidencias de aprendizaje: Producto alimenticio.

Instrumentos de evaluación: Check list.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.	Ensayo	IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE	Ensayo
		TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.	Cuestionario de preguntas resuelto.	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD.	Cuestionario de preguntas.
		REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.	Mapa conceptual elaborado.	EXPLICA LAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN REQUERIDAS EN UN ÁREA DE TRABAJO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	Mapa conceptual
		ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO UTILIZANDO LA NORMA SANITARIA VIGENTE.	Check list	CUMPLE DE MANERA RIGUROSA CON LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Demostración

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulador de alimentos: persona que tiene contacto directo con el alimento

Inocuidad: libre de contaminación

Zoonoticas: es una enfermedad que puede transmitirse entre animales y seres humanos

Higiene: seguridad de un producto con calidad libre de contaminación

Productos no conformes: no cumple con algún requisito determinado de calidad

BPM: Buenas prácticas de manufactura.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2764 de 2013. Bogotá: Ministerio de Salud y Protección Social, 2013.

- Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS). (s.f.). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos. INPPAZ-OPS/OMS. Recuperado de www.panalimentos.org.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO**	**Instructor**	**CAMPESENA**	**12/02/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	13/02/2026
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	63550085 VERSIÓN 3
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO / CÓRDOBA - CABP **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación**

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.	SANEAMIENTO: PLAN DE SANEAMIENTO, COMPONENTES: PROGRAMAS: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DESECHOS SÓLIDOS CONTROL DE PLAGAS ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	IDENTIFICAR REQUISITOS SANITARIOS PARA LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS	IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE	RECONOCER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	8	2	RECONOCER Y APROPIARSE DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE SOBRE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ACT 1: Taller de reconocimiento de conceptos previos: Cuestionario de preguntas. ACT 2: Leer articulado de la Resolución 2674 de 2013 referente al personal manipulador de alimentos, los requisitos higiénicos de fabricación y el aseguramiento de la calidad. Luego de la lectura el aprendiz elabora un mapa conceptual con los requisitos técnicos de la norma.	Cuestionario Mapa conceptual		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				REQUISITOS SANITARIOS PARA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS: CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: EQUIPOS Y UTENSILIOS	IDENTIFICAR PLAN DE SANEAMIENTO Y LOS PROGRAMAS QUE LO CONFORMAN	EXPLICA LAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN REQUERIDAS EN UN ÁREA DE TRABAJO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.							
				RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS: CONDICIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL ÁREA.	DETERMINAR LOS REQUISITOS DE LOS ENVASES Y EMBALAJES QUE SE UTILICEN PARA MANIPULAR MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS TERMINADOS	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLITICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD.							
				EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN: PLAN, DURACIÓN, FRECUENCIA, CONTENIDOS, FACILITADORES.	ASISTIR A LAS CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTOS ESTABLECIDAS POR EL ENTE COMPETENTE	REALIZA ACTIVIDADES DE AUTOCUIDADO COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE							
				OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.	IDENTIFICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL	CUMPLE DE MANERA RIGUROSA CON LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTO CERTIFICACIÓN MÉDICA, RECONOCIMIENTO MÉDICO EN CASO DE ENFERMEDAD.	DETERMINAR LOS REQUISITOS QUE DEBE TENER EL PERSONAL MANIPULADO DE ALIMENTOS	CUMPLE CON LAS VARIABLES ESTABLECIDAS EN LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA			APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: ACT 1: Reconocer las guías alimentarias para la población mayor de 2 años por medio de una lectura individual.			Hojas de papel,		
				RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: SOCIAL, PENAL Y LEGAL.	DESCRIBIR CARACTERÍSTICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS LISTAR LOS EXÁMENES MÉDICOS REQUERIDOS EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS CITAR LOS REQUISITOS MÉDICOS OCUPACIONALES PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIR CON NORMAS HIGIÉNICAS PERSONAL REALIZAR LAVADO DE MANOS EMPLEAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PORTAR ROPA DE TRABAJO COMPLETA Y LIMPIA	PREPARA LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD Y NORMATIVA SANITARIA							
				GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA MAYOR DE 2 AÑOS: PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA Y MENSAJES CLAVES.	APLICAR PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN CADA POBLACIÓN	APLICA LAS DISTRIBUCIÓN EN GRUPOS DE ALIMENTOS EN LA PREPARACIÓN Y SERVIDO TENIENDO EN CUENTA RACIONES Y RECOMENDACIONES POR GRUPO DE EDAD.							

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	REQUISITOS HIGIÉNICOS FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: CONCEPTO,CONTROL, CONDICIONES DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, TEMPERATURAS (FRIO Y CALIENTE), CONDICIONES SANITARIAS, RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, FACTORES, MECANISMOS DE CONTROL (FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS).	IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS Y ÁREAS PRINCIPALES EN LAS VISITAS DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	APLICA MEDIDAS DE CONTROL EN LOS PUNTOS CRÍTICOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	CLASIFICACIÓN DE DIVERSOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TENIENDO EN CUENTA LAS CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS Y UTENSILIOS DISPONIBLES.	12	4	Luego de la lectura realizar un mapa conceptual. ACT 2: Aplicar los requisitos higiénicos de fabricación de alimentos. la actividad consiste en estudiar diversos casos en los cuales el aprendiz debe identificar los puntos críticos de control para prevenir riesgos en la manipulación de alimentos.	Mapa conceptual Estudio de casos		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				PRÁCTICAS HIGIÉNICAS: CONCEPTO, HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS, ROPA DE TRABAJO, MEDIDAS DE PROTECCIÓN,	CUMPLIR CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	UTILIZA ROPA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD SANITARIA								

Copia no controlada

			GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.	TEMPERATURA: RANGOS, TIPOS, CONTROLES, PREPARACIONES Y MODIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS. OPERACIONES DE FABRICACIÓN: SECUENCIAL Y CONTINUA	IDENTIFICAR RANGOS DE TEMPERATURA SEGUROS EN REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ALIMENTOS CALIENTES	CLASIFICA LOS RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS	IDENTIFICAR RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GENERAR REPORTES SIGUIENDO PROTOCOLOS DE LA EMPRESA	8	2	IDENTIFICAR RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GENERAR REPORTES ACT 1. La actividad consiste en completar una tabla que contiene diferentes situaciones que se presentan en la manipulación de alimentos en la cadena de producción. El aprendiz debe identificar si las casos presentados representan o no riesgos para el proceso y los consumidores y reportarlo utilizando un formato de novedades proporcionado por el instructor.	Estudio de casos		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ESTADO DE SALUD, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, ENVASES Y EMBALAJES, FABRICACIÓN (TEMPERATURA). ENVASADO Y EMBALAJE. CONTAMINACIÓN CRUZADA: PREVENCIÓN.	RECONOCER EL ÁREA DE TRABAJO DE UN SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS DE CADA ÁREA IDENTIFICAR RIESGOS EN SALUD ASOCIADOS A MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VERIFICAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	IDENTIFICA PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS ETAPAS DEL PROCESO									
				RIESGOS PARA LA SALUD ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN.	VERIFICAR PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS INFORMAR DE MANERA OPORTUNA LOS PRODUCTOS NO CONFORMES PARA SU DEVOLUCIÓN Y REPOSICIÓN UBICAR LOS ALIMENTOS EN ESPACIOS Y/O ÁREAS ASIGNADAS VERIFICAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	INFORMA DE MANERA OPORTUNA NOVEDADES QUE PUEDAN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS.									
				ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- ETA: CONCEPTO, MICROORGANISMOS (BACTERIAS, VIRUS, HONGOS, PARÁSITOS, ETC.), MODOS DE TRANSMISIÓN,	DESCRIBIR ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN ALIMENTOS-ETA	DESCRIBE SIGNOS Y SÍNTOMAS DE UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE PREVENCIÓN Y MANEJO DE ETAS EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS									
			ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	CULTURA DE BUEN TRATO: CONCEPTO, IMPORTANCIA, ESTRATEGIAS: SONRISA, AMOR, RESPETO Y DIÁLOGO. PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO: RECONOCIMIENTO, EMPATÍA, INTERACCIÓN IGUALITARIA, DIALOGO.	FORTALECER HÁBITOS DE BUEN ESCUCHA APLICAR PRINCIPIOS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA CANALIZAR QUEJAS Y RECLAMOS UTILIZANDO CONDUCTOS ESTABLECIDOS EMPLEAR ESTRATEGIAS DE TRATO AMABLE, CÁLIDO Y RESPETUOSO CONTRIBUIR EN LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS FOMENTAR EL TRABAJO EN EQUIPO PROMOVER LA CULTURA DEL BUEN TRATO TANTO EN LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS VIGILAR Y HACER BUEN USO DE LOS RECURSOS PÚBLICOS DIFERENCIAR CARACTERÍSTICAS DE LOS DIFERENTES ACTORES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	APLICA PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO EN SU DESEMPEÑO TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES ENTORNOS Y ACTORES	APLICAR PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO EN SU DESEMPEÑO TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES ENTORNOS Y ACTORES	2	2	APLICAR PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del material proporcionado por el instructor referente a la cultura de buen trato. En grupos los aprendices utilizarán juego de roles para idear situaciones en las cuales aplicar estos conceptos proporciona una ventaja competitiva para la empresa	Juego de roles		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	

Copia no controlada

Tabla 1: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
ADRIANA DEL CARMEN MADRID FERIA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
ANDREACAROLINA HERNANDEZ SOTO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
CENIA LISETH FLOREZ MARTINEZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
DANIELA PAOLA PEÑA CAMAÑO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
DINA LUZ MORALES NISPERUZA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
EILEEN ALEXANDRA CHIMA GASPAR	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
IDALY DEL CARMEN ALEAN SUAREZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
KATIA MARCELA MARQUEZ VELASQUEZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
LAILA ISABEL ALVAREZ SANTERO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
LILY MARLEN MESA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
LUIS ANGEL BERMUDEZ PEÑA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
MAYERLIS CECILIA BAUTISTA ALVAREZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
MILDREY JANIS CAMAÑO REYEZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
MILORAINE PACHECO FLOREZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
RUTH ZAIDA BALTAZAR GONZALEZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
SAMIR ANTONIO ALVAREZ CHIMA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
SARA MARCELA OROZCO CARVAJAL	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
VIARNE CECILIA CAMAÑO SIBAJA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
VIVIANA LUCIA ALVAREZ ALEAN	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
YAQUELINA ALMANZA REYES	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
YENIS DEL CARMEN FLOREZ FLOREZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		
YESSICA PAOLA FLOREZ CARE	ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO	x		1/04/2026		

OTRAS OBLIGACIONES

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3448042 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3451498 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Atender requerimientos de los clientes de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de procesos de negocios
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA.

ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES

EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIOBRAR EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y NORMATIVA DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir la mercancía según procedimientos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3456881 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA

26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS Y LISTADO DE ASISTENCIAS A REUNIONES CITADAS POR EL COORDINADOR

13-03-2026. Seguimiento mensual.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Reunion de Seguimiento Estrategia CompeSENA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Fernando Jesus Barboza Ayala	1064985335		X		CABP	ingfeliz@gmail.com	3013857322	SI	
	Laudy Llorente	1063744986		X		CABP	Llorente@sena.edu	3187345733	SI	
	Tony Fussa H	10967111		X		CABP	Tonyalluna@hotmail.com	3103698632	SI	
	Abonce Acosta Lobo	10766027		x		CABP	ahaaclo@gmail.com	3004681432	Si	
	Berta Ortega S	26205742		X		CAP	bertha57@gmail.com	3003544009	S	
	Deby Yajaira D	1067860982		X		CABP	debyperez04@gmail	3147965832	SI	
	Jorge L. Espinel V.	1063846347		x		CABP	joe.delvalle38@hot...	3013666878	Si	
	Maria Jose Sierra A	1064998574		x		CABP	mysierra@sena.edu.co	3126977854	Si	
	Lindaraja Pitto	30685991		X		CABP	lindapitto@hotmail	3126197587	SI	
	Rosa Correa	78715855		x		CABP	rosacorrea74@yahoo	3152188733	SI	
	Diego Madera	1067961633		X		CABP	Dmanosa@hotmail.com	3134422373	SI	Diego Madera
	Zhincy Gomez	50938579		X		CABP	Zhincygomez@gmail.com	3106004836	Si	
	Carlotha Velez	34970765		X		CABP	carlothavelez@hotmail.com	3103898479	Si	
	Dayana Violet	1003045950		X		CABP	DayanaViolet228@6	3137741331	Si	Dayana Violet
	Oriana Rojas M	50926107		x		CABP	oriana@gmail.com	3008029046	Si	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en es documento. y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



ANEXO 2. PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

TITULADA

Ficha 3302764. INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 03 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Psicrometría - uso de la carta psicrométrica

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jose Esquivel	1064991170					esquiveljosangelica@gmail.com	3107236784	Si	Jose
	Dannys martinez	1065294632					dannysmartinez108@gmail.com	3002208849	Si	Dannys M.
	Elizabeth Hernandez	1064997248					elizabethernandez n1@gmail.com	3146656530	Si	Elizabeth H.
	Mayelis Correa	1064979263					Mayelisofica@gmail.com	3108420976	Si	Mayelis Correa
	Rosa Martinez	1071352737					rosamartinez2008@gmail.com	3085779	si	Rosa Martinez.
	yulianis Argumedo	1003589918					argumedoyulianis@gmail	3148084102	Si	yulianis A.
	Mirlodys Hdez	1008865501					mirlhenta@gmail.ca	3002177434	Si	Mirlodys H
	Dayanys	1064986539					martinez2724@gmail.com	3122543966	Si	Dayanes -
	SIRLIA D.LA ROSA	1007734538					mariadelarosa@gmail.com	3015095611	Si	SIRLIA D.LA R
	Rony Rojas	1007152106					ronydavid@	3106990280	Si	rony Roj
	Leonela Gómez	1068657741					leonelagomez 17@gmail.com	3077716337	Si	Leonela Gom
	Maryelis Finez	1007 734155					Maryelofinez@gmail.com	3245944737	Si	Maryelis Finez
	Alejandro montiel	1064923621					montielalejo 921@gmail.	3215330140	Si	Alejandro montiel
	Jhonan Diaz	1003466753					lina140720@gmail.com	3243043701	Si	Jhonan Diaz

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 03 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Psicrometría – uso de la carta psicrométrica

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Adriana Ortiz	1068671237		Aprendiz			Adrianaortiz1095@gmail.com	3135516967		Adriana Ortiz
	Rosa Vallejin Y.	1.064.981.599		Aprendiz			Rosavallejin512@gmail.com	3002392629		Rosa Vallejo.
	Yaseth Mestra Diaz	1007851097		Aprendiz			Yasmd2017@hotmail.com	3019316803		Yaseth Mestra
	Rosa Bedoya	1068666064		Aprendiz			rosybedoya8@gmail.com	3005113779		
	Ally perez	1.073825615		Aprendiz			sotoperezally@gmail.com	3008832455		Ally perez
	Dina pereira	6770550		Aprendiz			dinapereira77009@gmail.com	3227630053		Dina pereira
	Yuliethza Tovar	1068666618		Aprendiz			yuliethza20@gmail.com	3013047336		
	Luz Dary Ruiz	1.064994402		Aprendiz			luzdruiz0119@gmail.com	3117707724		
	Saira Ballesteros	1064981576		Aprendiz			dilumoreno@gmail.com	3014396303		Saira Ballesteros
	Maria Hernandez	1065992306		Aprendiz			mariahernandez1@gmail.com	3188019920		Maria H.

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 **DEL MES DE** Marzo **DEL AÑO 2026**

OBJETIVO (S) Actividad: Ejercicios de uso de carta psicrométrica

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dannys montiel	1065294632					dannysmontiel108@gmail.com	3001018[illegible]	Si	Dannys M
	Jose Esquivel	1064991170					esquivelyoscarangelig@gmail.com	3107236[illegible]	Si	Jose
	yulianis Argumedo	1003589918					argumedoyulianis@gmail.com	3148084102	SI	yulianis A.
	Ana Grelpino	1064985059					anagrelpino1109@gmail.com	3217957098	SI	Anapino.
	Mirladys Hdez	1068663501					mirldpinto@gmail.com	3002177434	SI	Mirladys H
	Elizabeth Herrera	1064997748					elizabethherrera172@gmail.com	3146656335	Si	Elizabet C.
	Jhonan Diaz	1003466753					linx140720@gmail.com	3243043701	Si	Jhonan D.
	Dayanys Pelaez	1064986539					mashine7214@gmail.com	3125439[illegible]	Si	Dayanys.
	Rosa Martinez	1071352737					rosamartinez23100@gmail.com	3008577491	Si	Rosa.
	Mayelis Correa	1061979263					mayelis30flaco@gmail.com	3108424975	Si	Mayelis Correa.
	Angelo Bueles	1067900192					angelobueles@gmail.com	3046140440	si	AngeloBueles
	Alejandro montiel	1064983621					montielalejo721@gmail.com	3215730140	Si	Alejandro montiel
	Kelly perez	1.073825[illegible]					Sotopercelly@gmail.com	3008632[illegible]	Si	Kelly perez

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Actividad: Ejercicios de uso de carta psicrométrica.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Rosa Vallejin Y.	1.064.987.559					Rosavallejin5126@gmail.com	3002392624	SI	Rosa Vallejin.
	Adriana Ortiz R	1068671237					Adrinaort1210982@gmail.com	3135516967	Si	Adriana Ortiz
	ROSA Bedoya Serna	1068666064					rosabedoya82@gmail.com	3005019379	SI	RB
	Yisselh Mestra Diaz	1007851097					yismd2017@hotmail.com	3019316803	Si	Yisselh Mestra.
	Yuliethza	1068666618					Yulichiza20@gmail	3013097316	Si	
	Luz Dary Ruiz C	1064994402					Uzd1012091@gmail.com	3117709724	Si	
	Dina pereira perez	6770550					dinaperez2201700909@g	3227630058	Si	Dina pereira
	María Hernandez	1065972306					mariahernandez1@g	3188194764	Si	María
	Saira Ballesteros	1064981576					dilonaire45@gmail.com	3014396707	Si	Saira Ballesteros
	Rony Rojas	1007152736					rrosy1david@	3106909760	Si	
	Margelis Funez	1067734155					Margelisfunez@gmail.com	3245944737	Si	Margelis Funez
	Leonela gomez	1068657741					gomezOrtega leonela77@gmail.com	3072716337	Si	Leonela gomez
	SIELIA DE LA R	1007134537					nadithdelarosa@gmail	3015045611	Si	Sielia D.la R

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

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	12/02/2026
Denominación del Programa de Formación	INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	137136 VERSIÓN 1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	APLICACIÓN DE PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, MEDIANTE LA CREACIÓN DE EMPRESAS DIDÁCTICAS, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ARTICULADAS CON EL SENA CORDOBA CABP
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	137136
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO — Regional y Centro de formación: REGIONAL CORDOBA - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
PLANEACIÓN	PLANEAR LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, ENTREGANDO INFORME ESCRITO DEL PLAN.		ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	EL PRODUCTO NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS-NATURALEZA DEL PRODUCTO-TRANSPIRACIÓN-CONDICIONES DE USO	DESCRIBIR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS SEGÚN CRITERIOS DE CALIDAD POR LA ORGANIZACIÓN	CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS.	RECONOCER Y DETERMINAR LOS TIPOS DE CARGA Y EQUIPOS NECESARIOS PARA EL CORRECTO TRASLADO DE LOS PRODUCTOS DE LA CADENA EN FRIO. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual de las páginas 26 a 33 "tipos de carga" del libro " logística y distribución física internacional" que suministrará su instructor. Una vez leído el material sugerido y de manera individual lo invitamos a que complete la tabla y el esquema propuesto relacionado con los tipos de carga. ACT 2. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del numeral "5.4.2 Carga Contenedorizada" que encontrará en la página 197 del libro "Logistica de transporte y distribución de carga" ubicado en la base de datos https://elibro-net.bdigital.sena.edu.co/es/ereader/senavirtual/96911 Una vez leído el material sugerido se prepara por equipos de trabajo un mapa conceptual relacionado con la tipología de contenedores para transporte de mercancías y sus características. ACT 3. La actividad consiste en completar una tabla que contiene diferentes instrumentos de medición. El aprendiz debe relacionar el instrumento de medición mas adecuado con cada uno de los casos de almacenamiento y movimiento de carga entregados por el instructor.	12	4	CONOCIMIENTO: RESPUESTAS A PREGUNTAS SOBRE: TIPOS DE EQUIPOS VEHÍCULOS REFRIGERADOS, CONTENEDORES REFEER.	TÉCNICA: PREGUNTAS INSTRUMENTO: CUESTIONARIO	AMBIENTE CONVENCIONAL (AULA DE CLASES)	LAPICEROS, HOJAS, LAPIZ, CELULAR O COMPUTADOR	ALONSO ACOSTA LOBO	
				TEMPERATURA-TÉCNICAS DE CONTROL DE UNIDADES-TEMPERATURAS DE BULBO SECO Y HÚMEDO.	ESTABLECER MÍNIMOS Y MÁXIMOS DE TEMPERATURA SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO DE LA CADENA EN FRIO	DETERMINA LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO EN LA CADENA EN FRIO		6	2						
				ESCALAS DE TEMPERATURA-FACTORES DE CONVERSIÓN-	COMPARAR LOS SISTEMAS DE MEDICIÓN TENIENDO EN CUENTA ESCALAS DE REGULACIÓN	IDENTIFICA LAS HERRAMIENTAS Y LOS INSTRUMENTOS PERTINENTES AL OBJETO DE SISTEMA DE MEDICIÓN.		6	2						
	ANALIZAR LOS PROCESOS LOGÍSTICOS ACTUALES ESTABLECIDOS EN AMBIENTES REALES QUE PERMITAN LA SIMULACIÓN EN LAS EMPRESAS		INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE.	NORMAS DE HIGIENE-RIESGO QUÍMICO, BIOLÓGICO-NORMATIVA FITOSANITARIA SEGÚN SU ALMACENAMIENTO-USO DE DOTACIÓN DEL PERSONAL-TIPO DE PROTECTORES-ROPA DE PROTECCIÓN	INSPECCIONA LOS ELEMENTOS DE DOTACIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.	INSPECCIONA LO ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y ADECUADO USOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.	IDENTIFICAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN CUARTO FRÍO SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS. ACT 1. La actividad consiste en la identificación e interpretación de la Normatividad que rige en Colombia y las guías esenciales para darle cumplimiento. Esta actividad se llevará a cabo por medio de una conferencia grupal, en la cual cada grupo de aprendices estudiarán y expondrán lo más representativo de cada normativa. ACT 2. La actividad consiste en la lectura juiciosa y grupal de los documentos "Cuartos fríos, reglas y condiciones de seguridad" que encontrará en https://prevencionar.com.co/2020/04/02/cuartos-frios- reglas-consejos-seguridad/ y "La salud laboral en los trabajadores del sector del frio industrial" ubicado en	6	2	CONOCIMIENTO: INSPECCIONA LOS ELEMENTOS DE DOTACIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.	TÉCNICA: PREGUNTAS INSTRUMENTO: CUESTIONARIO	AMBIENTE CONVENCIONAL (AULA DE CLASES)	LAPICEROS, HOJAS, LAPIZ, CELULAR O COMPUTADOR	ALONSO ACOSTA LOBO	
				CRITERIOS DE CALIDAD DEL PRODUCTO - INCOMPATIBILIDADES DE PRODUCTO-LISTA DE CHEQUEO	INSPECCIONA EL ESTADO DE LAS MERCANCÍAS PARA SU CORRECTO ALMACENAMIENTO	COMPRUEBA EL ESTADO DE LAS MERCANCÍAS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.		6	2						

	DIDACTICAS, ENTREGANDO INFORME			MÉTODOS DE INSPECCIÓN-DOCUMENTOS DE PROGRAMACIÓN E INSPECCIÓN-TIPOS DE INFORMES Y REPORTES	PRESENTAR REPORTES DE INSPECCIÓN DE LAS ACTIVIDADES RESPECTIVAS	PRESENTA REPORTES DE INSPECCIÓN Y CHEQUEO DE LAS ÁREAS DE CUARTO FRIO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	http://tusaludnoestaennomina.com/wp-content/uploads/2014/12/La-salud-laboral-en- los-trabajadores-del-sector-de-frio-industrial.pdf y a partir de la lectura se prepara de manera grupal un esquema que permita ver la relación entre las patologías y los recursos necesarios en el almacén o centro de distribución que permitan mitigar el riesgo así como las practicas que permitan la operación segura en estos espacios.	6	2						
EJECUCIÓN	DESARROLLAR EL PLAN DE GESTIÓN DE LOS RECURSOS NECESARIOS DISEÑADO PARA LA APLICACIÓN DE LOS PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, ENTREGANDO REGISTROS FOTOGRÁFICOS DEL DESARROLLO	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO	CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA.	TIPOS DE EQUIPOS-VEHÍCULOS REFRIGERADOS, CONTENEDORES REFEER-CARGAS DE FRIO-CAVAS-CUARTOS FRÍOS-TIPOS DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA-DISTANCIAS DE RECORRIDO-TIPOS DE PRE ENFRIAMIENTO-PLACAS EUTÉCTICAS-THERMAL BOX-AISLANTES DE TEMPERATURA EXTERNA-ATMOSFERA CONTROLADA	SELECCIONAR EL TIPO DE VEHÍCULOS, CONTENEDORES Y /O ELEMENTOS PARA EL CORRECTO TRASLADO DE LOS PRODUCTOS DE LA CADENA.	INTERPRETA LOS MANUALES Y FICHAS TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON LOS SISTEMAS DE REGISTRO DE INFORMACIÓN	INSPECCIONAR LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD. ACT 1. Ahora considere que una parte de la zona de almacenamiento de conservación de cargas frías, contempla el proceso de alistamiento donde se exige la verificación de la temperatura de acuerdo con los requerimientos de la carga. Suponga que la carga por almacenar requiere una temperatura de 5°C y la lectura que usted encuentra al ingresar al cuarto frío es la que se muestra en la imagen ilustrada por el intructor. Luego, responda las preguntas: ¿Considera usted que debe bajar, subir o mantener la temperatura del cuarto frío? Explique. Recuerde que debe presentar en plenaria los resultados del trabajo de su equipo. ACT 2. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del documento titulado "Almacenamiento de productos específicos" de la página 27 del libro "Técnicas de almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas frescas" que encontrará en http://www.bdigital.unal.edu.co/43167/6/9587011848.pdf .Ahora suponga la siguiente situación: "Se reciben 24 especies diferentes, las cuales pretende ubicar en 5 cavas frigoríficas de manera que se conserven durante el tiempo de almacenamiento en perfecto estado para su posterior comercialización. El jefe de almacén sugiere la ubicación de las mercancías de acuerdo con compatibilidad según temperaturas, perdida de humedad, sensibilidad a los olores y al etileno, propone las siguientes condiciones para cada una de las cavas disponibles. CAVA 1: Temperatura 0º-2º C; humedad relativa 90-95%. CAVA 2: Temperatura 0º-2º C; humedad relativa 95-100%. CAVA 3: Temperatura 4. 5º C; humedad relativa 90-95%. CAVA 4: Temperatura 10º C; humedad relativa 85-90%. CAVA 5: Temperatura 13ºC-15ºC; humedad relativa 85-90%, de igual manera se cuenta con un espacio reducido (área punteada) a temperatura ambiente". Desarrolle con su equipo de trabajo la distribución de productos en las cavas refrigeradas según corresponda. ACT 3. la actividad consiste en el diligenciamiento adecuado de un Kardex en que deben registrar correctamente varios ingresos y egresos de mercación a un cuarto frío. Los movimientos serán suministrados por el instructor.	6	2	CONOCIMIENTO: RESPUESTA A PREGUNTAS PLANTEADAS EN EL CASO	ESTUDIO DE CASOS	AMBIENTE CONVENCIONAL (AULA DE CLASES)	LAPICEROS, HOJAS, LAPIZ, CELULAR O COMPUTADOR	ALONSO ACOSTA LOBO	
				TIPO DE EMPAQUE-TÉCNICA DE EMBALAJE	EMPACAR LOS PRODUCTOS ACORDE A PROCEDIMIENTOS DE LA CADENA EN FRIO	REVISA PROCEDIMIENTOS DE EMPAQUE Y EMBALAJE SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMA DE LA EMPRESA		6	2						
				MODELOS DE REGISTROS-MÉTODOS DE CONTROL-PESO-CANTIDAD FECHA Y HORA	CONTROLAR EL INGRESO Y SALIDA DE LOS PRODUCTOS DE LOS CUARTOS FRÍOS	CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS, TUNELES DE CONGELACIÓN SEGÚN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.		6	2						
VERIFICACIÓN	DESARROLLAR EL PLAN DE GESTIÓN DE LOS RECURSOS NECESARIOS DISEÑADO PARA LA APLICACIÓN DE LOS PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, ENTREGANDO REGISTROS FOTOGRÁFICOS DEL DESARROLLO		EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	LECTURAS DE CARTAS PSICOMÉTRICAS-LECTURAS DE ESCALA DE ENFRIAMIENTO-	REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS EQUIPOS.	VERIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN BAJO CRITERIO TÉCNICOS DE FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	RECONOCE LOS EQUIPOS DE CONSERVACIÓN DE LOS PROCUCTOS DE ACUERDO A LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. ACT 1: La actividad consiste en realizar la lectura de los manuales y fichas técnicas de los equipos estregados por el instructor. luego, socializar con tu grupo con el métido STORYTELLING. ACT 2. Analizar y calificar registros de temperaturas de diferentes equipos. Diligenciar el registro correspondiente con la calificación, compartir con los demás aprendices sus juicios y justificar técnicamente.	6	2	CONOCIMIENTO: RESPUESTA A PREGUNTAS PLANTEADAS EN EL CASO	ESTUDIO DE CASOS	AMBIENTE CONVENCIONAL (AULA DE CLASES)	LAPICEROS, HOJAS, LAPIZ, CELULAR O COMPUTADOR	ALONSO ACOSTA LOBO	
				DATA LOGGERS ETIQUETA TTI (TIME TEMPERATURE INDICATOR)-TERMO- REGISTROS	VERIFICAR LOS SISTEMAS DE TEMPERATURA.										
				PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	EVALUAR LOS CAMBIOS DE TEMPERATURA DE ACUERDO AL TIPO DE PRODUCTO.	CALIFICA LOS PROCEDIMIENTOS DE TEMPERATURA PERTINENTES A CUARTOS FRÍOS		6	2						

Copia no controlada

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
- Código del Programa de Formación: 137136 Versión 1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): APLICACIÓN DE PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, MEDIANTE LA CREACIÓN DE EMPRESAS DIDÁCTICAS, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ARTICULADAS CON EL SENA CORDOBA CABP.
- Fase del Proyecto (si aplica): PLANEACIÓN
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): PLANEAR LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, ENTREGANDO INFORME ESCRITO DEL PLAN.
- Competencia: CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO.
- Resultados de Aprendizaje: ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 32

2. PRESENTACIÓN

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: **La naturaleza de la carga carga y su importancia en la coordinación de procesos logísticos en Colombia.**

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Presentación magistral.

Materiales de formación: Videos. Documentos.

Material de apoyo: Presentación "Clasificación de la carga en Colombia".

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad: **Lectura libro "Logistica del transporte y distribucion de carga", Capítulo 5. Sistemas de empaque y embalaje en el transporte. Carga contenedorizada.**

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Preguntas y respuestas.

Materiales de formación: Videos. Documentos.

Material de apoyo: Libro "Logistica del transporte y distribucion de carga", Capítulo 5. Sistemas de empaque y embalaje en el transporte.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: **La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual de las páginas 26 a 33 "tipos de carga" del libro " logística y distribución física internacional" que suministrará su instructor. Una vez leído el material sugerido y de manera individual lo invitamos a que complete la tabla y el esquema propuesto relacionado con los tipos de carga.**

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuadro comparativo.

Materiales de formación: Documentos.

Material de apoyo: Libro " logística y distribución física internacional".

Evidencias de aprendizaje: Cuadro comparativo.

Instrumentos de evaluación: Chack list.

Duración de la actividad: 8 horas.

Descripción de la actividad: **La actividad consiste en completar una tabla que contiene diferentes instrumentos de medición. El aprendiz debe relacionar el instrumento de medición mas adecuado con cada uno de los casos de almacenamiento y movimiento de carga entregados por el instructor.**

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuadro comparativo

Materiales de formación: Videos. Documentos.

Material de apoyo: Documentos.

Evidencias de aprendizaje: Cuadro comparativo.

Instrumentos de evaluación: Check list.

Duración de la actividad: 8 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: **La actividad consiste en la lectura individual del numeral "5.4.2 Carga Contenedorizada" que encontrará en la página 169 del libro "Logistica de transporte y distribución de carga". Una vez leído el material sugerido se prepara por equipos de trabajo un mapa conceptual relacionado con la tipología de contenedores para transporte de mercancías y sus características.**

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación: Vídeos. Documentos.

Material de apoyo: Libro "Logistica de transporte y distribución de carga"

Evidencias de aprendizaje: Mapa conceptual.

Instrumentos de evaluación: Chaeck list.

Duración de la actividad: 8 horas.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
PLANEACIÓN	PLANEAR LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, ENTREGANDO INFORME ESCRITO DEL PLAN.	Lectura libro "Logistica del transporte y distribucion de carga", Capítulo 5. Sistemas de empaque y embalaje en el transporte.	Cuestionario de preguntas	CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS.	RESPUESTAS A PREGUNTAS SOBRE: TIPOS DE PRODUCTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN
		Lectura libro "Logistica del transporte y distribucion de carga", Capítulo 5. Sistemas de empaque y embalaje en el transporte. Carga contenedorizada.	Mapa conceptual	DETERMINA LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO EN LA CADENA EN FRIO.	CHECK LIST
		Completar una tabla que contiene diferentes instrumentos de medición. El aprendiz debe relacionar el instrumento de medición mas adecuado con cada uno de los casos de almacenamiento y movimiento de carga.	Cuadro comparativo	IDENTIFICA LAS HERRAMIENTAS Y LOS INSTRUMENTOS PERTINENTES AL OBJETO DE SISTEMA DE MEDICIÓN.	CHECK LIST

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

CARGA. La carga es un conjunto de bienes o mercancías protegidas por un embalaje apropiado que facilita su rápida movilización.

UNIDAD DE CARGA. Agrupación de embalajes en una carga compacta de mayor tamaño, para ser manejada como una sola unidad.

EMPAQUE. El empaque es un sistema diseñado donde los productos son acomodados para su traslado del sitio de producción al sitio de consumo sin que sufran daño.

EMBALAJE. El embalaje sirve para proteger el producto o conjunto de productos que se exporten, durante todas las operaciones de traslado, transporte y manejo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Barbá, G. (2013). ***Logística y distribución física internacional*****. 2013.**

Mora García, L. A. (2014). ***Logística del transporte y distribución de carga*****. ECOE Ediciones. 2014.**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ALONSO JAVIER ACOSTA**	**INSTRUCTOR**	**CAMPESENA**	**13/02/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Tabla 1: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
ALEJANDRA CARBONEL DIAZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026		
ALEJANDRO MONTIEL NIETO	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
ANA GREYS PINO CONEO	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
ANYELO JOSE BUELVAS SOTO	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
CELLY YULIETH PEREZ SOTO	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026		
DINA LUZ PEREIRA PEREZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026		
JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026		
LUZ DARY RUIZ CONTRERAS	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026		
MARGELIS FUNEZ CONDE	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
MAURICIO PETRO YANEZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026		
MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
RONY DAVID ROJAS MARQUEZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
ROSA ANGELICA BEDOYA SERPA	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
YISETH MARIA MESTRA DIAZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
YULI YISETH CHICA TUIRAN	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	
YULIANIS ARGUMEDO RUIZ	Ejercicios de uso de carta psicrométrica	x		10/03/2026	x	

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1003193297 DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
13/02/2026	13/02/2026	NO ASISTIÓ	2
24/02/2026	24/02/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	2
03/03/2026	03/03/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	3

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1003466753 JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
24/02/2026	24/02/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	2

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1007152106 RONY DAVID ROJAS MARQUEZ

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
13/02/2026	13/02/2026	AVISÓ DE IMPREVISTO	2

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1003589918 YULIANIS ARGUMEDO RUIZ

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
20/02/2026	20/02/2026	EXCUSA MÉDICA	2

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1007734155 MARGELIS FUNEZ CONDE

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
24/02/2026	24/02/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	2

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1007734558 SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
13/02/2026	13/02/2026	AFECTADA OLA INVERNAL	2

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1064985059 ANA GREYS PINO CONEO

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
13/02/2026	13/02/2026	NO ASISITIÓ	2
03/03/2026	03/03/2026	PROBLEMAS DE SALUD. SIN EXCUSA MÉDICA	3

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1064986539 DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
13/02/2026	13/02/2026	VOLUNTARIA EN ATENCIÓN A INUNDACIONES	2

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1064987529 ALEJANDRA CARBONEL DIAZ

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
13/02/2026	13/02/2026	NO ASISTIÓ	2
24/02/2026	24/02/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	2
03/03/2026	03/03/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	3

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1064994402 LUZ DARY RUIZ CONTRERAS

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
24/02/2026	24/02/2026	PROBLEMAS DE SALUD. SIN EXCUSA MÉDICA	2

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1064996363 MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
13/02/2026	13/02/2026	NO ASISTIÓ	2
24/02/2026	24/02/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	2
03/03/2026	03/03/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	3

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1065003100 MAURICIO PETRO YANEZ

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
13/02/2026	13/02/2026	SIN JUSTIFICACIÓN.	2
24/02/2026	24/02/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	2
03/03/2026	03/03/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	3

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1067900192 ANYELO JOSE BUELVAS SOTO

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
03/03/2026	03/03/2026	PROBLEMAS DE SALUD. SIN EXCUSA MÉDICA	3

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1068658533 JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
03/03/2026	03/03/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	3

Página 1 de 1

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Consultar Aprendiz* CC 1068663501 MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia↑	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
13/02/2026	13/02/2026	MOTIVOS DE SALUD - SIN EXCUSA	2

Página 1 de 1

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3448042 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3451498 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Atender requerimientos de los clientes de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de procesos de negocios
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA.

ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES

EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIOBRAR EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y NORMATIVA DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir la mercancía según procedimientos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3456881 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA

26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL