Anexo 4.1
Carpeta Novedades (Sin novedad)

Anexo 4.2
Carpeta guía de aprendizaje y anexos

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: TECNICO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Código del Programa de Formación: 936113 v 1
Nombre del Proyecto: Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral en el departamento de Boyacá
Fase del Proyecto Evaluación: EJECUCION
Actividad de Proyecto: Ejecutar actividades para la transformación de alimentos.
Competencia: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (LACTEOS)
Resultados de Aprendizaje: Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos.
Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa.

Anexo 4.3

Programa de formación

SENA	LÍNEA TECNOLÓGICA: PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO AGRÍCOLA

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	
1.2. Código Programa:	936113	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa: null Fecha fin programa: El programa aún se encuentra vigente	
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapa Lectiva:	1344 horas
	Etapa Productiva:	864 horas
	Total:	2208 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Titulo o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
	En materia agroalimentaria, Colombia cuenta con alta disponibilidad de tierras, diversidad en suelos y climas, una gran riqueza en recursos naturales, potencial para mantener la producción durante todo el año y un capital humano creativo, que la definen como un país consumidor y productor importante en la región con la capacidad para la oferta sostenible de alimentos y la proyección de convertirse en una plataforma exportadora. A futuro, la tarea es avanzar de manera conjunta en el marco de un trabajo interinstitucional público privado, que fomente modelos de producción eficientes y articulados entre todos los eslabones de la cadena agroalimentaria. Además, la industria de alimentos es uno de los principales motores para el desarrollo rural	

Anexo 4.4

Proyecto formativo

SENA Modelo de Mejora	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol Procedimiento Ejecución de la Formación **PROYECTO FORMATIVO**

1. Información básica del proyecto							
Código Proyecto SOFIA:	2735794	Código del Programa SOFIA:	936113	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	21
1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y	1.2 Regional:	REGIONAL BOYACÁ				
1.3 Nombre del proyecto:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA EJECUCIÓN DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	15						
1.6 Empresa o instituciones que participan en su formulación o financiamiento: (si Existe)	SENA						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Alimentos - Higienización - Almacenamiento - Procesamiento - Inocuidad						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	50	1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia:	1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:				49
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:				0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:				1

2. Estructura del proyecto
2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar
Según datos del Departamento Nacional de Planeación, en Colombia se pierden anualmente 9.76 millones de toneladas de alimentos, el equivalente al 34% de la producción total. Solo en Colombia, estas pérdidas de alimentos serían suficientes para alimentar a 8 millones de personas al año, aproximadamente. El foco mayor de pérdidas se da en la etapa de producción, seguido por el manejo postcosecha, almacenamiento y procesos industriales. De igual manera, el sector agropecuario colombiano evidencia crisis por las dificultades para la comercialización de productos frescos, los altos costos de producción que no se ven compensados con los precios de venta y la carencia de conocimientos y técnicas para desarrollar procesos agroindustriales. Sumado a ello, la situación actual genera, para las comunidades desmotivación hacia la producción agropecuaria, falta de expectativas y de oportunidades laborales y de desarrollo, colocando en riesgo la seguridad alimentaria del país y del departamento. Ante este panorama, ¿Cómo aportar al fortalecimiento del uso de técnicas en la elaboración de productos alimenticios inocuos que permitan el aprovechamiento de productos frescos,

Anexo 4.5

Planeación pedagógica



Anexo 4.6

Plan de Trabajo

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE		Versión: 01 DOCUMENTO NO CONTRALADO
Programa de Formación:	TECNICO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	**Cód programa: 936113 V 1**	**Municipio: Sogamoso**
Proyecto Formativo:	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional Integral en el departamento de Boyacá		
Fase del proyecto:	Ejecucion	**Código proyecto: 2735794**	
Instructor:	Jose David Ramirez Pardo	**FICHA: 3230927**	
Competencia:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (LACTEOS)		
Resultados de Aprendizaje:	PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.		

	Nombre evidencia conocimiento (actividades a desarrollar):Taller Evaluativo, diligenciamiento tabla de tratamientos, ejercicios cuadro de				**Nombre evidencia desempeño (actividades a desarrollar): Procesamiento de Productos**				**Nombre evidencia producto (actividades a desarrollar): Procesamiento de Productos**			
	FECHA DE ENTREGA:13 de marzo de 2026				**FECHA DE ENTREGA: 27 de marzo de 2026**				**FECHA DE ENTREGA: 27 de marzo de 2026**			
	Forma de entrega de la actividad		**Entregó (APROBO)**		**Forma de entrega de la actividad**		**Entregó (APROBO)**		**Forma de entrega de la actividad**		**Entregó (APROBO)**	
	Digital	Fisico	SI	NO	Digital	Fisico	SI	NO	Digital	Fisico	SI	NO
ALEIDA YANIRA PEREZ ROJAS		x	X		X				x			
ANGELA ROCIO MORENO BARRERA		x	X		X				x			

Anexo 4.7
Listado de Asistencia (en ejecución)

Anexo 4.8
Juicios de Evaluación (en ejecución) por ser competencia de procesos los califica el último instructor