	Versión: 3
	Código: GFPI-F-072

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

Formato Planeación Gira Técnica

1.GENERALIDADES

1.1 Nombre del Centro de Formación de origen:	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACÍFICA	1.2 Regional:	NARIÑO		
1.3 Nombre del Centro de Formación de destino a realizar la Gira Técnica:	CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCIÓN LIMPIA - LOPE	1.4 Municipio de la Gira Técnica:	PASTO	1.5 Regional o Departamento:	NARIÑO
1.6 Programa de Formación:	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	1.7 Código del Programa:	921318	1.7.1 Código de Ficha:	3062890
1.8 Número de Aprendices de la Ficha:	20	1.9 Red de Conocimiento:	AGRÍCOLA		
1.10 Nombre del Instructor (a) responsable de acompañar la Gira Técnica:	ALBA ALICIA ROJAS PAZ	1.11 Número de cedula del Instructor (a)	59818414	1.12 Trimestre de la Ficha:	5
1.13 Porcentaje (%) de ejecución de la formación de la etapa lectiva:	80%	1.14 Primera Gira Técnica:	X	1.15 Segunda Gira Técnica (solo para Tecnólogos):	
1.16 Fecha de Inicio de la Gira Técnica (día/mes/año):	13/04/26	1.17 Duración de la Gira Técnica (número de días):	5	1.18 Fecha de Finalización (día/mes/año):	17/04/26

1.19 Descripción del ambiente donde se van a desarrollar las actividades:

Las actividades a desarrollar en la gira tecnica se realizarán en laboratorios de microbiología y de fisicoquímica y en las unidades de procesamiento de derivados lácteos, planta de tratamiento de agua y la unidad de barismo ubicados en el Centro Internacional de Producucion Limpia -Lope, visitar las instalaciones de FRIGOVITO central de abasto de carnes porcinas y bovinas y visitar un laboratorio de análisis sensorial de cafés especiales

2. JUSTIFICACIÓN

El laboratorio de control de calidad de alimentos del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica no cuenta actualmente con los equipos necesarios para desarrollar de manera integral ciertos análisis de control de calidad fisicoquímico y sensorial. Por tal motivo, se solicita realizar una visita a los laboratorios del Centro de Producción Limpia Lope, con el propósito de que los aprendices del programa Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos fortalezcan sus competencias en el análisis de alimentos y agua bajo condiciones reales de laboratorio. Asimismo, se busca aprovechar esta visita para acceder a los espacios y equipos destinados a la elaboración de productos lácteos, específicamente quesos frescos e hilados, actividad que no puede desarrollarse en el centro de formación actual debido a la falta de la infraestructura requerida. De igual manera, se propone incluir en el recorrido una visita a la unidad de barismo dedicada exclusivamente a la preparación y análisis sensorial de cafés especiales del mismo centro, con el fin de que los aprendices participen en actividades de análisis sensorial de cafés especiales, reforzando sus conocimientos sobre evaluación de calidad, perfiles sensoriales y atributos organolépticos.Esta experiencia permitirá a los aprendices adquirir habilidades prácticas fundamentales para su futuro desempeño en laboratorios y plantas de procesamiento de alimentos.

3. OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las competencias técnicas de los aprendices del programa Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica mediante la realización de una visita a los laboratorios del Centro de Producción Limpia Lope, que les permita desarrollar prácticas en análisis fisicoquímico, sensorial y microbiológico de alimentos y agua, así como en la elaboración de productos lácteos, específicamente quesos frescos y madurados, en condiciones reales de laboratorio y planta.

4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Realizar prácticas de análisis fisicoquímico, sensorial y microbiológico de alimentos y agua en los laboratorios del Centro de Producción Limpia Lope, aplicando los protocolos y normas técnicas vigentes.

Desarrollar el proceso de elaboración de productos lácteos, específicamente quesos frescos e hilados, empleando la infraestructura y equipos especializados disponibles en dichos laboratorios.

Fortalecer las habilidades prácticas y el pensamiento crítico de los aprendices del programa Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica, para su futuro desempeño en laboratorios y plantas de procesamiento de alimentos.

Promover el aprendizaje basado en la experiencia mediante el trabajo en entornos reales de laboratorio, favoreciendo la apropiación de conocimientos y buenas prácticas en el control de calidad de alimentos.

5.CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

FECHA (día/mes/año)	ACTIVIDAD	HORA	
		INICIO	FINALIZACIÓN
13/04/26	Salida desde Tumaco - Pasto	6:00	12:00
13/04/26	Trabajo en laboratorio Análisis fisicoquímico en leche y derivados	14:00	16:00
14/04/26	Trabajo en laboratorio Análisis microbiológico en leche y derivados	7:00	12:00
15/04/26	Visita Planta de Tostión de café y prueba de cata de cafés especiales corregimiento de Catambuco	14:00	18:00
15/04/26	Trabajo en planta: elaboración de quesos frescos e hilados	7:00	13:00
15/04/26	Trabajo en laboratorio: análisis sensorial del café - barismo y preparación de métodos de filtrado	15:00	18:00
16/04/26	Visita central de abasto FRIGOVITO- calidad en carnes bovina y porcina	7:00	13:00
17/04/26	Retorno Pasto - Tumaco	8:00	14:00

6. RECURSOS LOGÍSTICOS Y FINANCIEROS

6.1 RECURSOS FIC: _____ **6.2 RECURSOS REGULARES X**

ÍTEM	VALOR $	OBSERVACIONES
Gastos de Transporte	8.200.000	$ 410.000
Gastos de Alojamiento	9.500.000	$ 475.000
Gastos de Alimentación	8.500.000	$ 425.000
TOTAL	$ 26.200.000	

7.1 Competencia a fortalecer en la Gira Técnica:	7.2 . Práctica y/o actividad para fortalecer la competencia en la Gira Técnica:	7.3. Resultados de aprendizaje esperados (a partir del programa de formación) de la Gira Técnica:	8. Porcentaje (%) que afecta el resultado de aprendizaje de no efectuarse la Gira Técnica.	EVIDENCIAS ESPERADAS
Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos	Reconocimiento del laboratorio, determinación de la calidad microbiológica de la leche y de agua	Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para el análisis microbiológico de alimentos, de acuerdo con con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente	60%	Ejecución del reconocimiento de las áreas, equipos e insumos del laboratorio de microbiología y aplicación de los procedimientos para la determinación de la calidad microbiológica de muestras de leche y agua, utilizando adecuadamente los materiales, insumos y equipos, conforme a las técnicas de análisis, protocolos establecidos y normativa vigente.
Realizar en alimentos análisis fisicoquímico según protocolos establecidos.	Determinación de calidad fisicoquímica de la leche y derivados Visita a la central de abasto de carnes bovina y porcina FRIGOVITO	Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímico de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente	60%	Ejecución correcta de los análisis fisicoquímicos de leche y sus derivados (pH, acidez, densidad, sólidos totales, grasa, proteínas, entre otros), aplicando los protocolos establecidos, cumpliendo con las buenas prácticas de laboratorio, gestionando de manera adecuada los residuos generados y garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente.
Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido	Reconocimiento del laboratorio de fisicoquímica y determinación de fibra en diferentes muestras de alimentos	Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.	30%	Ejecución del reconocimiento de las áreas, equipos e insumos del laboratorio de fisicoquímica y aplicación de los procedimientos para la determinación de fibra en diferentes muestras de alimentos, cumpliendo con los protocolos establecidos, las buenas prácticas de laboratorio y las normas de protección ambiental vigentes.
Realizar en alimentos análisis sensorial de acuerdo con protocolo establecido	Visita Planta de Tostión de café y prueba de cata de cafés especiales Realizar análisis sensorial del café - barismo y preparación de métodos de filtrado	Evaluar con responsabilidad, las técnicas de análisis sensorial aplicadas a los alimentos teniendo en cuenta su fisiología y manejando los parámetros establecidos por la empresa y normatividad vigente.	60%	Registro documentado de la ejecución de pruebas de análisis sensorial (cata) de cafés especiales, aplicando correctamente los protocolos establecidos, valorando características organolépticas (aroma, sabor, acidez, cuerpo, posgusto) y demostrando responsabilidad, dominio técnico y cumplimiento de la normativa vigente.
Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción	Elaboración de quesos frescos e hilados	Realizar el control de calidad con ética profesional, según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente	50%	Ejecución del proceso de elaboración de quesos frescos e hilados aplicando correctamente las formulaciones establecidas, verificando los parámetros de calidad en cada etapa del proceso, actuando con ética profesional y asegurando la conformidad con los procedimientos y la normatividad vigente.

9. LISTADO DE APRENDICES BENEFICIARIOS DE LA GIRA TÉCNICA

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DE LA CÉDULA y/o TARJETA DE IDENTIDAD	OBSERVACIONES
Alejandra Anai Ortiz Preciado	1087800071	
Dora Genith Castillo	59684247	
Heidy Yaritza Meza Montaño	1130767937	
Jeidy Jazmin Cortes Estacio	1087782488	
Jeniffer Matamba Cortes	1140165659	
Jenny Julieth Preciado Barreiro	1140165942	
Jesus Fernando Cabezas Salazar	1087816662	
Jhonger Castro Lerma	1089795876	
Jorge Luis Valencia Hurtado	1087204379	
Karen Dayana Mancilla Boya	1087113009	
Karen Gissela Ortiz	1087782308	
Katherine Klinger Ibarguen	1087825035	
Linda Paola Caicedo Riascos	1087117497	
Luisa Maria Zuñiga Quiñones	1087124242	
Maria Del Mar Arizala Quiñones	1108253900	
Nathalia Fernanda Benavides Guerrero	1087790972	
Neila Melisa Obando Quiñones	1087201377	
Nicolas Montoya Landazuri	1087115566	
Sara Benavides Guerrero	1087784764	
Yoselin Yadira Marquinez	1089512723	

10. PERSONAS QUE PARTICIPARON EN LA PLANEACIÓN Y FORMULACIÓN DE LA GIRA TÉCNICA

NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA	CARGO	CORREO ELECTRONICO INSTITUCIONAL
Alba Alicia Rojas Paz		Instructora	aarojas@sena.edu.co

Firmado digitalmente por JOSE TIRSO POLO VALLEJO
Fecha: 2026.04.07 12:42:07 -05'00'

JOSE TIRSO POLO
Aprobación Subdirector (a) de Centro de Formación

Aprobación Director (a) Regional

MONICA ELIZABETH BOLAÑOS MONTERO
Nombre Subdirector (a) de Centro de Formación

BERNARDO CHAMORRO
Nombre Director (a) Regional