PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, abril 2026

Señor (a)
TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ
Supervisor(a) contrato No. CO1.PCCNTR.9050948
Cargo del supervisor: Instructor G17
Dependencia: Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial Ciudad Sabanalarga Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes abril2026

Referencia: contrato **No. CO1.PCCNTR.9050948 de 2026.**

NÉSTOR LUDER MARCHENA MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 8637069 de Sabanalarga /Atlántico, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial, 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: Treinta y un millones setecientos ochenta mil setecientos diez pesos M/CTE ($_31.780.710 COP). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el mes de febrero de 2026 por valor de tres millones setecientos treinta mil setecientos setenta y nueve pesos M/CTE. ($ 3.730.779). b) Seis pagos iguales por los meses de marzo a agosto de 2026 por valor de cuatro millones ciento cuarenta y cinco mil trescientos diez M/CTE. ($ 4.145.310). c) Un último pago por el mes de septiembre de 2026 por valor de tres millones

ciento setenta y ocho mil setenta y uno pesos M/CTE ($ 3.178.071).

Plazo: Hasta el 23 de septiembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios Personales de carácter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencias de LABORATORIO QUIMICO de los programas de formación de nivel TITULADA Y COMPLEMENTARIA en las modalidades PRESENCIAL Y VIRTUAL, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial Ejecución mensual de actividades.

Obligaciones específicas:

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir formación profesional integral de acuerdo a lo establecido en los diseños curriculares y según las metas establecidas en el centro de formación.	Impartir formación en los programas: • Ficha 3315509 – Control de calidad en la industria de alimentos. Competencia: Análisis de muestras químicas según procedimientos de laboratorio 68168 •Ficha 3409962 – Control de calidad Competencia: Análisis de muestras químicas según procedimientos de laboratorio 68168 •Ficha 3411889 – Cocina. Competencia: Ciencias naturales . 87801 •Ficha 3411899 – Alistamiento de laboratorio. Competencia: manejo de residuos peligrosos de acuerdo con protocolos y normativas técnicas . (40239) •Ficha 3478950 – Procesamiento de productos lácteos Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales . 87801 •Ficha 3464376 – Ensayos físico químicos aplicados a productos alimenticios (Complementario 48 horas). Ficha. •Ficha:3492712 caracterización microbiológica y físico química de muestras de agua	Informe(tiempo) actividades de apoyo a la formación: *Anexo PDF de informe de tiempo*
2	Entregar oportunamente la información requerida por el supervisor para la asignación de roles y la disponibilidad en las plataformas institucionales.	Envío de la información requerida por el equipo de Sofia Plus para los fines pertinentes. Documentación enviada para matricula de los complementarios (Caracterización microbiológica y físico química de muestras de agua)	Correos electrónicos. Dirigidos a la coordinación académica
3	Evaluar oportunamente los juicios evaluativos de las fichas asignadas teniendo en cuenta el	Reportar información en el sistema Sofia Plus de acuerdo con el avance del proceso de las diferentes fichas	Juicio evaluativo ficha 3409962 con la competencia 37801-Anexado soporte en carpeta GC

	procedimiento de la ejecución de la formación profesional integral.	asignadas.	
4	Ejecutar los procedimientos de gestión documental que la entidad ha establecido.	Envío de datos personales para generación de correos institucionales, Realizar la gestión de aceptación de ampliación de contrato –SECOP Pago de aportes a seguridad social periodo marzo 2026	Planilla SOI pagada del periodo 2026-03 (marzo).
5	Facilitar y respaldar el avance de actividades de formación profesional en los programas proporcionados por el Centro de formación, asegurando que se realicen con un enfoque en la calidad.	Se brindó apoyo en el mediante el acompañamiento continuo, revisión de avances académicos, verificación de asistencia y orientación frente a dificultades académicas o administrativas, con el fin de garantizar el cumplimiento del proceso formativo.	Registros de asistencia. Participación en clase. Reunión con los responsables de cada ficha para concretar sobre las posibles deserciones.
6	Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de comenzar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación. Esto incluye el plan de concertación con los aprendices la planeación pedagógica, las guías de aprendizajes, y los planes de sesión, que se utilizaran en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.	Reunión de comités de evaluación de la formación por fichas - programas. Creación de plan concertado con los aprendices de las fichas 3478950 (productos lácteos) Candelaria Atlántico. Jornada de alistamiento del 15 al 16 de abril	Guía de aprendizajes de las competencias Ciencias naturales químicas ficha 3478950. Lista de asistencia y evidencias fotográficas con las fichas mencionadas en el renglón 1
7	Participar en los comités que evalúan las fichas asignadas durante cada trimestre académico.	Evaluación de la Ficha 3064532	Control de calidad evaluación final comité evaluativo
8	Brindar apoyo en el monitoreo del proceso educativo de los estudiantes que recibirán formación profesional.	Apoyo mediante el seguimiento continuo de asistencia, rendimiento académico y participación en actividades formativas, así como la coordinación con instructores para identificar avances y dificultades.	Registros de asistencia y participación Evidencias de aprendizaje Guías de aprendizaje. Material de apoyo. Planeación pedagógica.

9	Proporcionar apoyo en las tareas designadas por el supervisor que faciliten un adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.	- Consolidar reportes de asistencia, desempeño y cumplimiento de actividades formativas. -Apoyar en la verificación del diligenciamiento de formatos académicos - Actualizar bases de datos de seguimiento académico. - Actualización equipos de laboratorio de físico química. - Recibo de insumos de insumos y equipos de laboratorio	Base de datos actualizada en Excel o plataforma institucional. · Informes de seguimiento mensual. Correos electrónicos o comunicaciones institucionales. ·Entrega de formatos para descarte de insumos y equipos de laboratorio de físico química.
10	Formular y ejecutar los proyectos formativos, asegurando que cada entrega se cumpla en las diferentes etapas planificadas.	· Socializar el proyecto con el grupo de formación. · Asignar roles y responsabilidades a los aprendices. · Programar entregas parciales. · Definir indicadores de seguimiento. · Elaborar plan de trabajo detallado por competencias.	· Acta de asignación de roles. · Plan de trabajo firmado. · Cronograma ajustado. · Lista de asistencia a socialización. · Cuadro de distribución de actividades.
11	Participar y desarrollar proyecto de investigación y desarrollo (I+D) con ejes temáticos desarrollo en los programas de formación.	Apoyo en la ejecución de proyectos de investigación en proceso	Radicación de proyecto (caracterización de y opciones de mejora de efluentes de ganadería finca el caney)
12	Todas las asignadas por el supervisor dentro de su objeto contractual y en el manual publicado en la plataforma de GFPI-P-006 –V05.	Ejecutar orientaciones técnicas y pedagógicas delegadas. Ajustar planeaciones conforme a lineamientos institucionales. Apoyar procesos de evaluación y seguimiento académico. Implementar mejoras solicitadas en ambientes de formación.	· Documento de formulation del Proyecto (estructura formal I+D). Marco conceptual y revision bibliográfica.

		Atender requerimientos extraordinarios dentro del objeto contractual.	Acta de reunion de planeación. Registro de participación en semilleros o grupos de investigación.

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 con numero 1750809595 referente al mes de ABRIL 2026.

Cordialmente,

Néstor Luder Marchena Mendoza
Contratista
CC 8.637.069

TERESA DE JESÚS ALTAMAR PÉREZ
Supervisor(a) contrato No. CO1. CO1.PCCNTR. 9050948

Cargo del supervisor: Instructor G17

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.

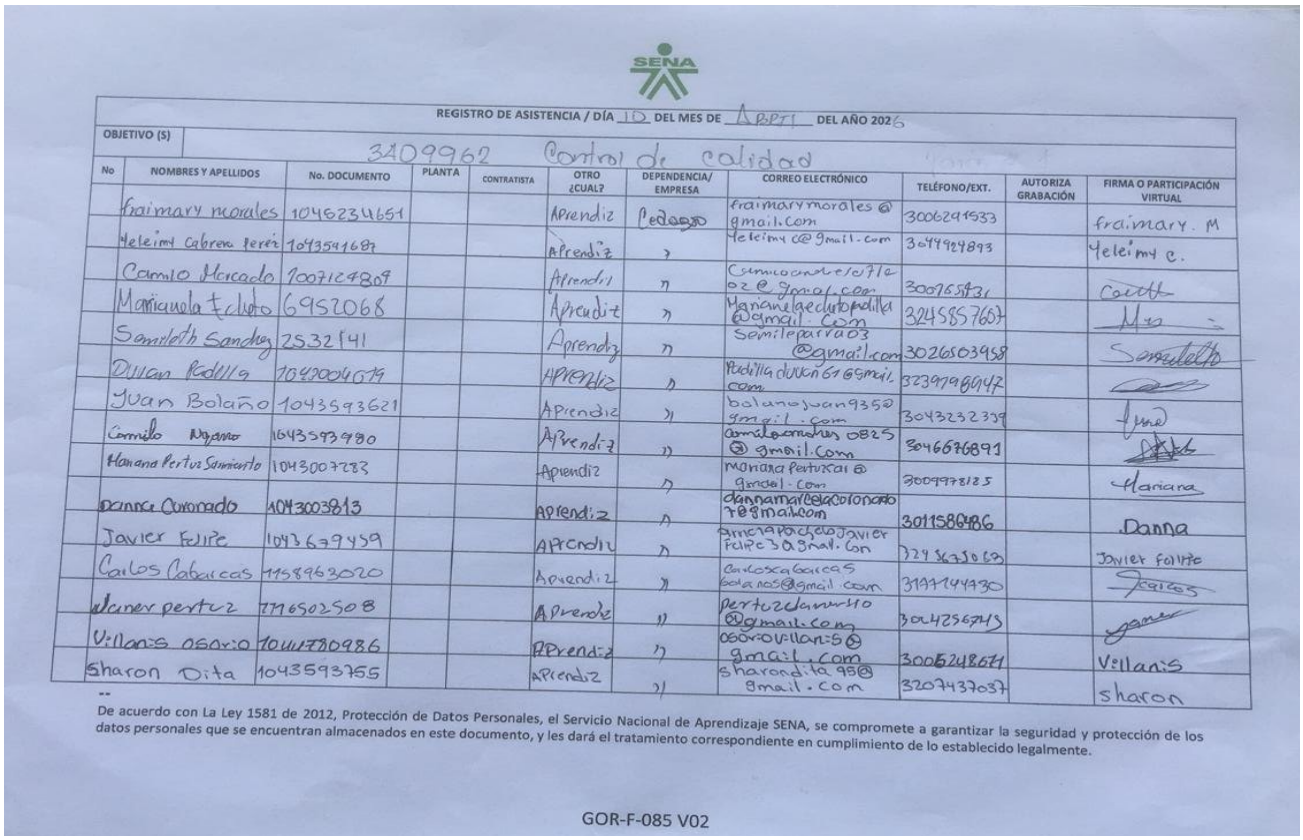
Evidencias en el ambiente convencional con los aprendices de a ficha 3409962. Control de Calidad

Competencia: 38168 (PH y su aplicación como parámetro de calidad) 10/04/2026





Lista de asistencia ficha 3409962 control de calidad 10/04/2026



SENA

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

OBJETIVO (S): 3409962 Control de calidad

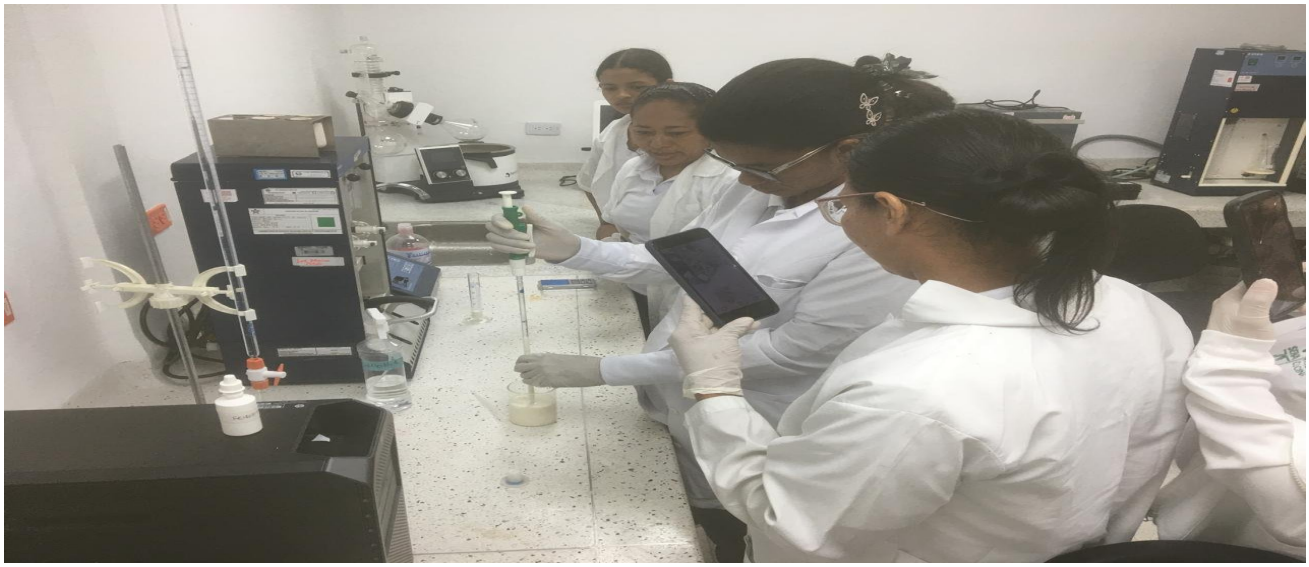
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	fraimary morales	1046234651			Aprendiz	Pedagogo	fraimarymorales@gmail.com	3006291533		fraimary. M
	Yeleimy Cabrera Perez	1043541687			Aprendiz	»	Yeleimy c@gmail.com	3044924893		Yeleimy c.
	Camilo Mercado	1007124809			Aprendiz	»	Camilocamilo10710@gmail.com	3007557316		Camilo
	Manuela Echeverria	6952068			Aprendiz	»	Manuelaecheverria@gmail.com	3245857607		Manuela
	Samileth Sanchez	2532141			Aprendiz	»	Samileparra03@gmail.com	3026503958		Samileth
	Dilcan Padilla	1042006079			APRENDIZ	»	Padilladilcan67@gmail.com	3239798947		
	Juan Bolaño	1043593621			Aprendiz	»	bolanojuan935@gmail.com	3043232379		Juan
	Camilo Arzuza	1043593980			Aprendiz	»	camilocamilo0825@gmail.com	3046676891		
	Mariana Pertuz Sarmiento	1043007283			Aprendiz	»	Mariana Pertuzsar@gmail.com	3009978125		Mariana
	Danna Coronado	1043003813			Aprendiz	»	dannamarcelacoronado78@gmail.com	3011586986		Danna
	Javier Felipe	1043639459			Aprendiz	»	Arrietapacheco Javier felipe30@gmail.com	3245750693		Javier Felipe
	Carlos Cabarcas	1158963020			Aprendiz	»	Carloscabarcas balancas@gmail.com	3177744430		Carlos
	Wainer pertuz	1106502508			Aprendiz	»	pertuzdanny10@gmail.com	3042567413		
	Villanis osorio	1041780986			Aprendiz	»	osoriovillanis@gmail.com	3005248671		Villanis
	Sharon Dita	1043593755			Aprendiz	»	Sharondita.95@gmail.com	3207437057		sharon

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.

GOR-F-085 V02

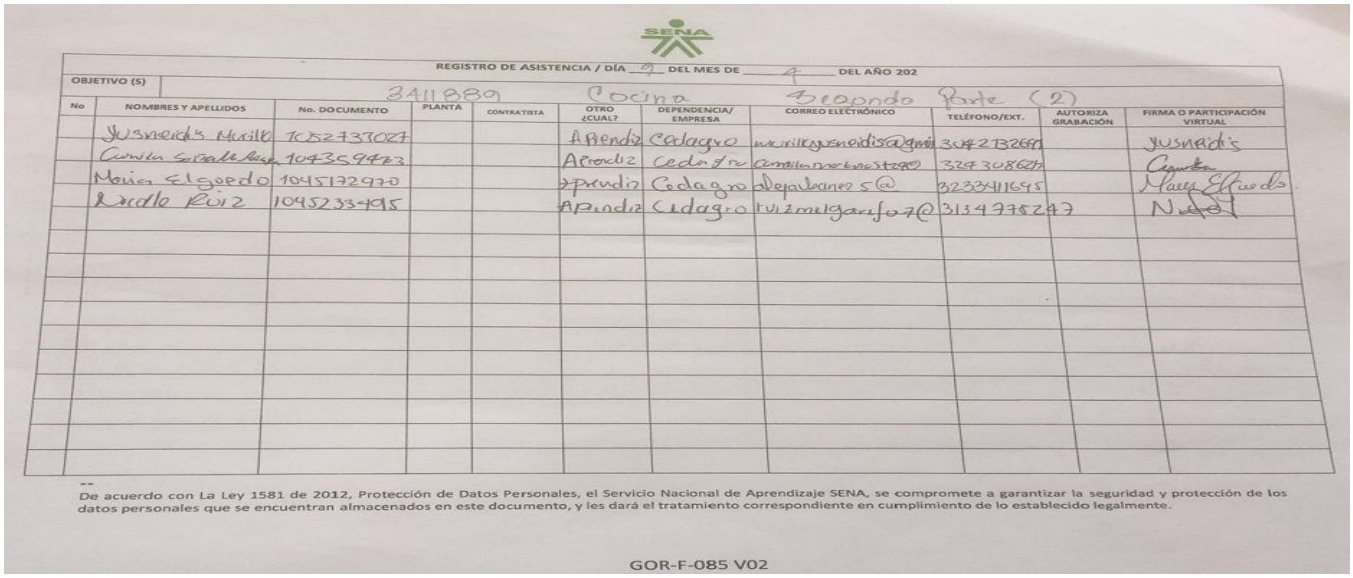
Evidencias con la ficha 314889 técnico en cocina. Competencia 37801

Visita al laboratorio de físico química con el tema pruebas de plataforma para reforzar los conceptos de concentraciones químicas





Lista de asistencia con la ficha 3411889 cocina (09/04/2026)



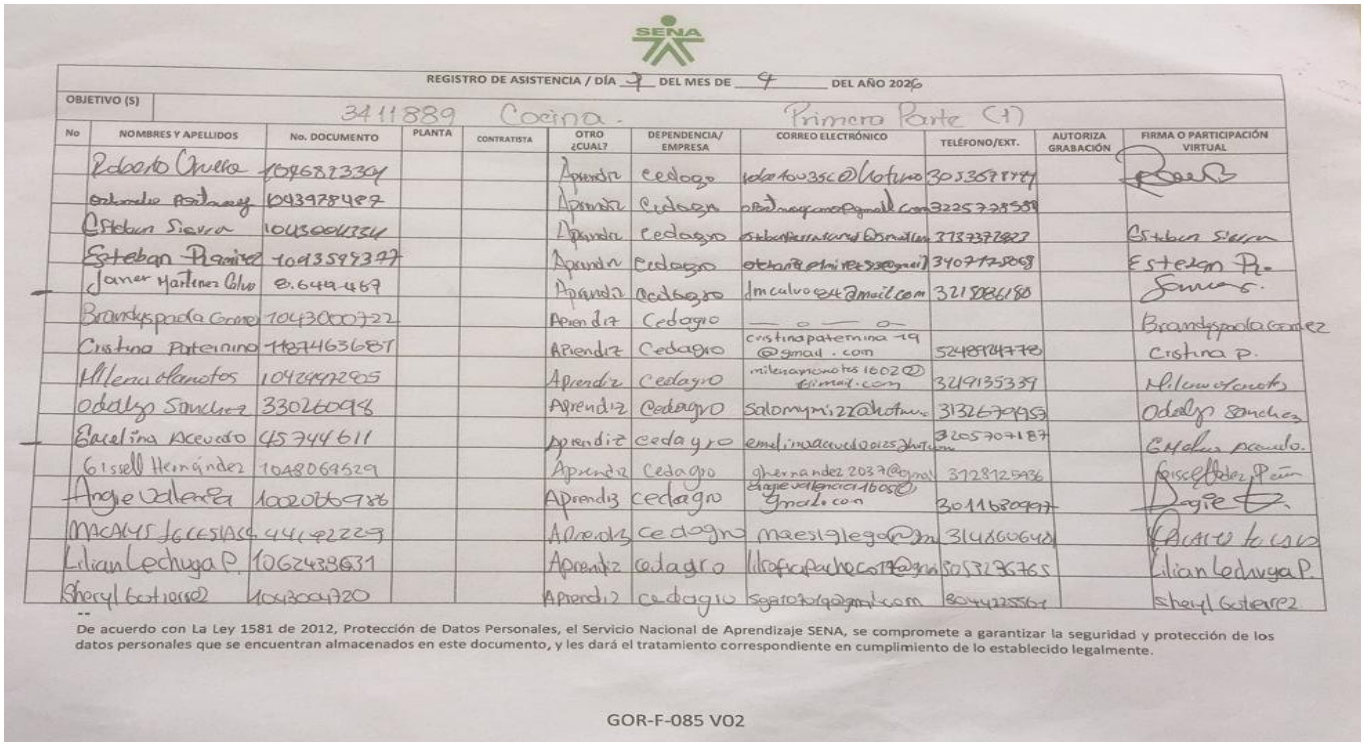
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE 4 DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): 3411889 Cocina Segunda Parte (2)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yusneidis Murillo	1052737027			Aprendiz	Cedagro	murillogyneidisa@gmail	3042732690		Yusneidis
	Camilo Sotelo Mesa	1043594423			Aprendiz	Cedagro	camilomesa6@hotmail	3247308674		Camilo
	Maira Elgueda	1045172970			Aprendiz	Cedagro	Mayelgueda15@	3233411645		Maira Elgueda
	Nicolle Ruiz	1045233495			Aprendiz	Cedagro	ruizmilgarita07@	3134778247		Nicolle

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.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE 4 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): 3411889 Cocina. Primera Parte (1)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Eduardo Ovalle	1045823304			Aprendiz	cedagro		3053597747		
	[illegible]	1043978487			Aprendiz	Cedagro		3225728589		
	Esteban Sierra	1045004734			Aprendiz	cedagro		3133737827		Esteban Sierra
	Esteban Pinzón	1043583347			Aprendiz	cedagro		3407725068		Esteban P.
	Jamer Martínez Calvo	8.649.467			Aprendiz	Cedagro	Jmcalvo84@gmail.com	3218886180		
	Brandy Sparda Gomez	1043000722			Aprendiz	Cedagro	— o — o —			Brandy Sparda Gomez
	Cristina Paternina	1037463681			Aprendiz	Cedagro	cristinapaternina19@gmail.com	5248184778		Cristina P.
	Milena Alamotes	1042872905			Aprendiz	Cedagro	milenaalamotes1602@hotmail.com	3149135359		Milena Alamotes
	Odalys Sanchez	33026098			Aprendiz	Cedagro	Salomymi22@hotmail	3132679953		Odalys Sanchez
	Eucelina Acevedo	45744611			Aprendiz	cedagro	emelinaacevedo2015@hotmail.com	3205707187		Eucelina Acevedo
	Gissell Hernández	1048069529			Aprendiz	Cedagro	ghernandez2037@gmail	3128125936		Gissell Hernández Peña
	Angie Valencia	1002086986			Aprendiz	cedagro	angievalencia1605@gmail.com	3011680977		Angie
	MACARIS JACQUELINE	44142229			Aprendiz	cedagro	macarisjacqueline@hotmail	3145606421		MACARIS JACQUELINE
	Lilian Lechuga P.	1062438631			Aprendiz	cedagro	lilianlechuga@hotmail.com	3053276765		Lilian Lechuga P.
	Sheryl Gutierrez	1043004720			Aprendiz	cedagro	sgutierrez@gmail.com	3044225564		Sheryl Gutierrez

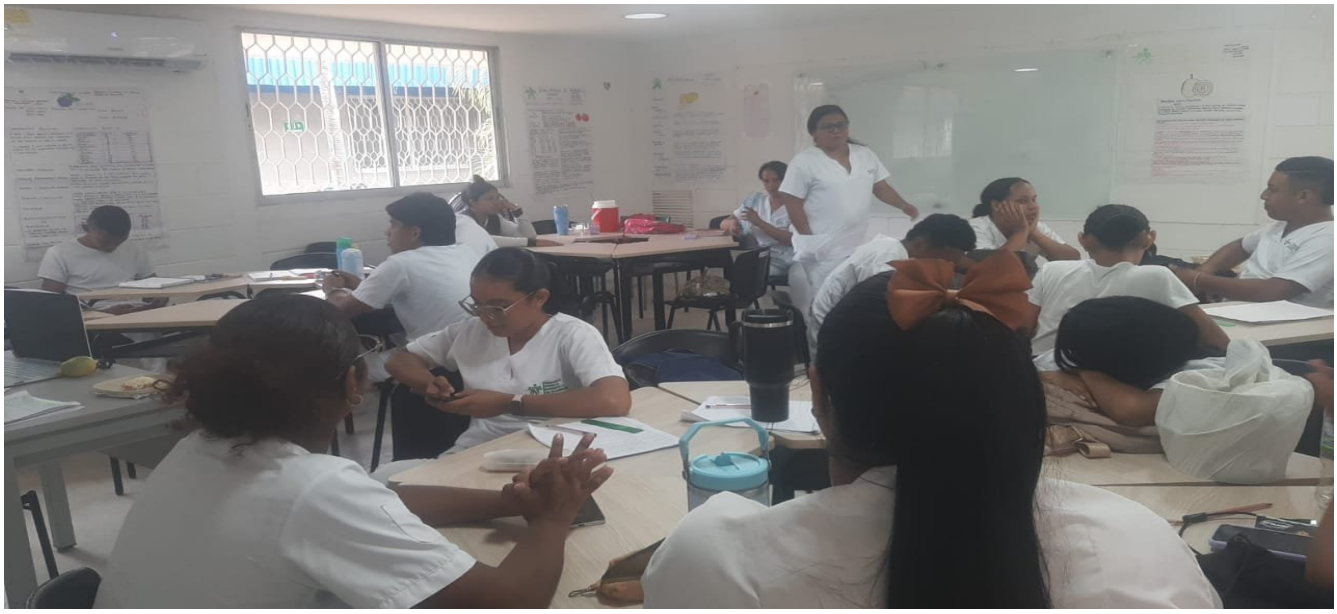
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

GOR-F-085 V02

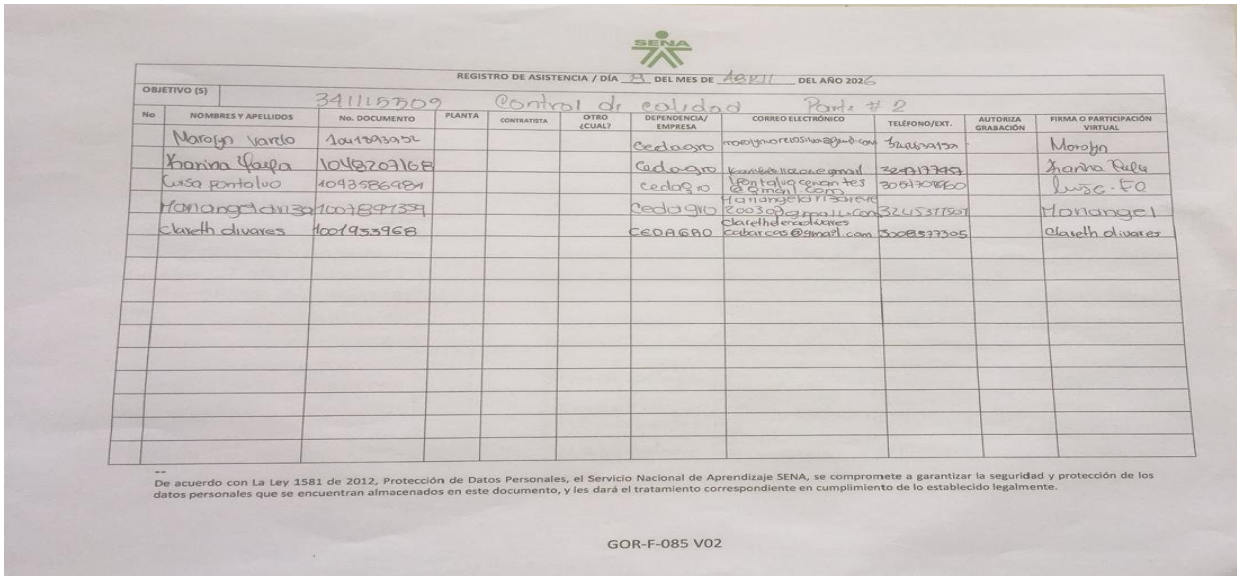
Evidencias con la ficha 33115509 control de calidad . Competencia 38168

Ambiente convencional tema sobre calculo teórico de porcentaje de acidez





Lista de asistencia con la ficha 3315509 control de calidad (15/04/2026)



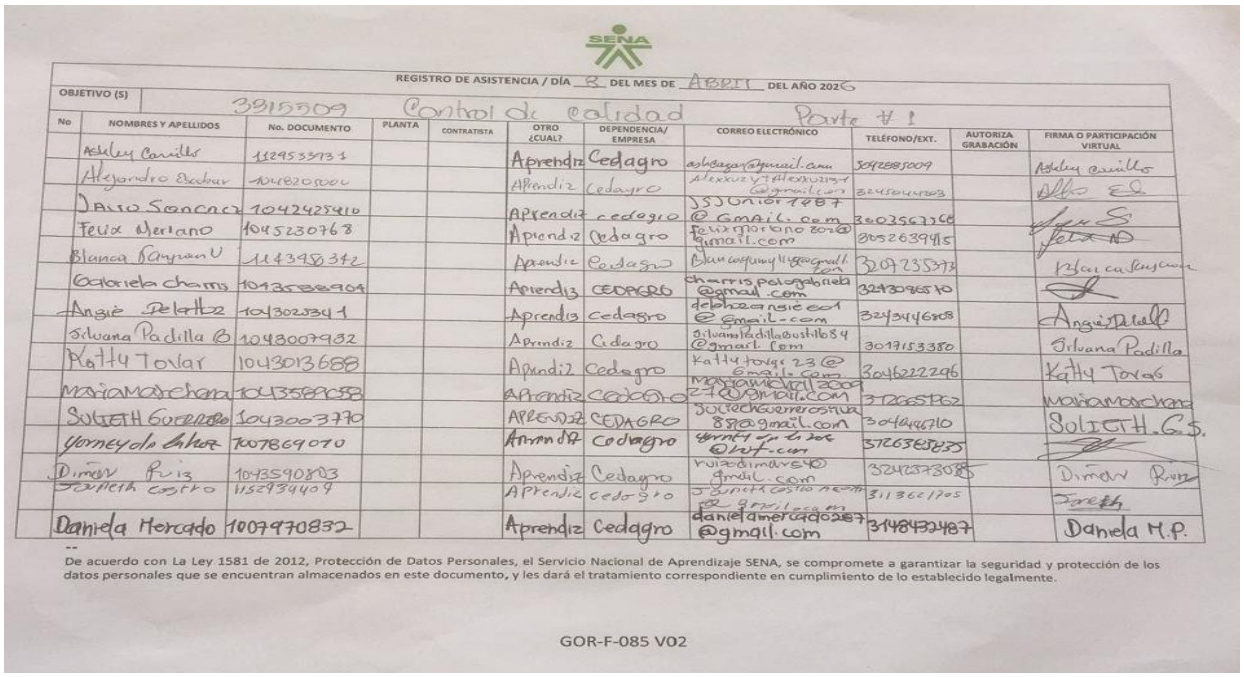
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): 341155509 Control de calidad Parte # 2

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Marelyn Varela	1041213932				Cedagro	marelynvarela@gmail.com	3148594139		Marelyn
	Xiomara Ospina	1042209168				Cedagro	xiomaraospina@gmail.com	3241177453		Xiomara Ospina
	Luisa Pontalvo	1043586481				cedagro	lpontalvo@sena.edu.co	3001708660		Luisa Pontalvo
	Yohanngel david	1007891359				Cedagro	yohanngeldavid2003@gmail.com	3245377857		Yohanngel
	Claveth divares	1001953968				CEDAGRO	clarethdivares cedagro@gmail.com	3008577305		claveth divares

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.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): 3315509 Control de calidad Parte # 1

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ashley Carrillo	1129533731			Aprendiz	Cedagro	ashleycarrillo@gmail.com	3042885009		Ashley Carrillo
	Alejandro Escobar	1042820004			Aprendiz	Cedagro	alexxuz77@gmail.com	3245844803		Alejo E.
	Jairo Sanchez	1042425410			Aprendiz	cedagro	JSJunior1887@GMAIL.com	3502567760		
	Felix Moriano	1045230768			Aprendiz	Cedagro	felixmoriano2020@gmail.com	3052639415		Felix M
	Blanca Reyes V	1143983742			Aprendiz	Cedagro	blancareyes1412@gmail.com	3207235773		Blanca Reyes
	Victoriela charris	1043586904			Aprendiz	CEDAGRO	charrispalomarivictoriela@gmail.com	3243096510		
	Angie Peñaloza	1043023341			Aprendiz	cedagro	delpenaangie@gmail.com	3243446808		Angie Peñaloza
	Silvana Padilla B	1043007932			Aprendiz	Cedagro	silvanapadillabustillo84@gmail.com	3017153380		Silvana Padilla
	Kathy Tovar	1043013688			Aprendiz	Cedagro	kathytovar23@gmail.com	3046222296		Kathy Tovar
	MARIAMARCHANA	1043589058			Aprendiz	CEDAGRO	MARIAMARCHANA2009@GMAIL.COM	3126651862		MARIAMARCHANA
	SOLIETH GUERRERO	1043003770			APRENDIZ	CEDAGRO	SOLIETHGUERRERO518@gmail.com	3046446710		SOLIETH G.G.
	Yorneydis Salcedo	1007869070			Aprendiz	Cedagro	yorneydissalcedo@hotmail.com	3126368855		
	Dimar Ruiz	1043590803			Aprendiz	Cedagro	ruizdimar54@gmail.com	3242373085		Dimar Ruiz
	Soliceth Castro	1152934409			Aprendiz	cedagro	Solicethcastro1709@gmail.com	3113661705		Soliceth
	Daniela Mercado	1007970832			Aprendiz	Cedagro	danielamercado0287@gmail.com	3148432487		Daniela M.P.

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.

GOR-F-085 V02

Evidencias ficha de alistamiento de laboratorio 3411899.Competencia 40239 fecha (10/04/2026)



Lista de asistencia con la ficha 3111899 de alistamiento de laboratorio competencia 40239



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

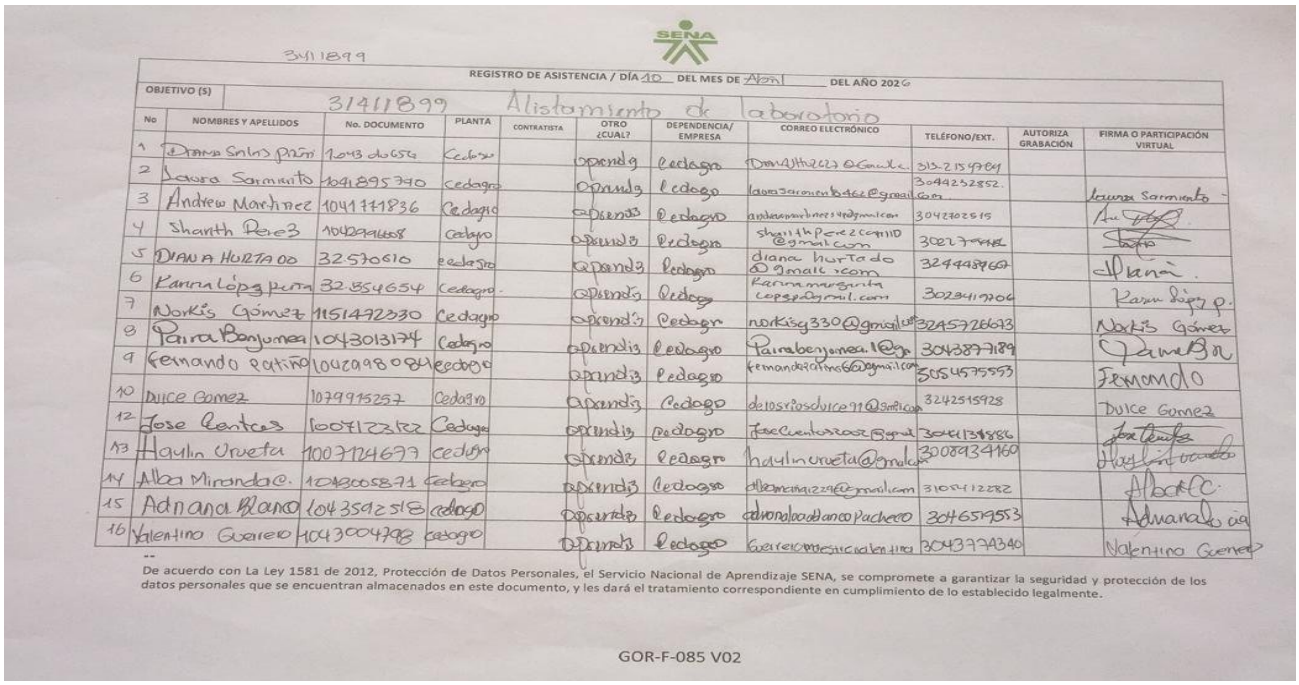
OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Keiner Blanco	1043006431	Cedagro		Aprendiz	Cedagro	keinerblanco@ciudad	3143111836		Keiner Blanco.
	Eva [illegible] Diaz	1045589990	Cedagro		Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3045505[illegible]		Eva Diaz
	Valeria Sarmiento	1043005900	Cedagro		Aprendiz	Cedagro		3017605811		Valeria Sarmiento

--

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.

GOR-F-085 V02



SENA

3411899

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

OBJETIVO (S) 3141899 Alistamiento de laboratorio

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Diana Smith [illegible]	1043 [illegible]	Cedagro		aprendiz	Cedagro	[illegible]	313-2154764		
2	Laura Sarmiento	1041895740	Cedagro		aprendiz	Cedagro	[illegible]	3044252852.		Laura Sarmiento
3	Andrew Martinez	1041171836	Cedagro		aprendiz	Cedagro	[illegible]	3047202515		
4	Shanith Perez	1042944668	Cedagro		aprendiz	Cedagro	shanithperez [illegible]	3027[illegible]		
5	DIANA HURTADO	32570510	Cedagro		aprendiz	Cedagro	diana hurtado [illegible]	3244438767		
6	Karina López P.	32.854654	Cedagro		aprendiz	Cedagro	[illegible]	3023417206		Karina López P.
7	Norkis Gómez	1151472330	Cedagro		aprendiz	Cedagro	norkisg330@gmail.com	3245726673		Norkis Gómez
8	Pairabe Bonjumea	1043013174	Cedagro		aprendiz	Cedagro	Pairabejomea.1@g	3043877189		Pairabe Bonjumea
9	Fernando Patiño	1042098084	Cedagro		aprendiz	Cedagro	[illegible]	3054575553		Fernando
10	Dulce Gomez	1079915257	Cedagro		aprendiz	Cedagro	[illegible]	3242515928		Dulce Gomez
12	Jose Cantes	1007123152	Cedagro		aprendiz	Cedagro	[illegible]	3041134886		
13	Haylin Urueta	1007724677	Cedagro		aprendiz	Cedagro	haylinurueta@gmail.com	3008934160		
14	Alba Miranda C.	1043005871	Cedagro		aprendiz	Cedagro	[illegible]	3104122282		Alba C.
15	Adriana Blanco	1043592518	Cedagro		aprendiz	Cedagro	[illegible]	3046579553		Adriana Blanco
16	Valentina Guarero	1043004748	Cedagro		aprendiz	Cedagro	[illegible]	3043774340		Valentina Guarero

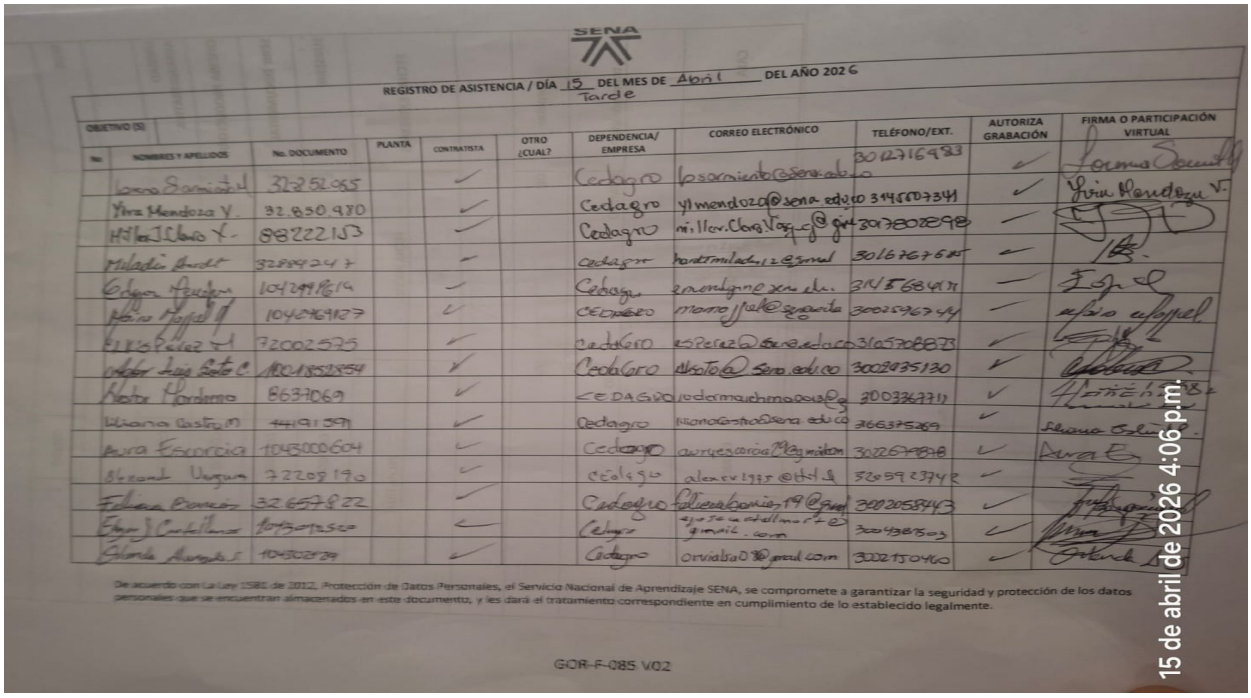
--

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.

GOR-F-085 V02

Jornada de alistamiento abril 2026





SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026
Tarde

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Lorena Sarmiento	37252655		✓		Cedagro	lpsarmiento@sena.edu.co	3012716983	✓	
	Yira Mendoza Y.	32.850.970		✓		Cedagro	yimendoza@sena.edu.co	3145807341	✓	
	Hillen Ibeth Y.	98222153		✓		Cedagro	millon.ibeth@gmail.com	3017802898	✓	
	Milady Andrea	32884247		✓		Cedagro		3016767645	✓	
	Edgar Mendoza	1047491614		✓		Cedagro		3145684171	✓	
	Mario Miguel	1047469127		✓		CEDAGRO		3002596744	✓	
	[illegible]	72002525		✓		Cedagro		3105708873	✓	
	[illegible]	1001852854		✓		Cedagro		3002435130	✓	
	Nestor Monsalve	8637069		✓		CEDAGRO		3003367711	✓	
	Liliana Castaño	44191391		✓		Cedagro		3663752169	✓	
	Laura Echeverria	1043000604		✓		Cedagro		3026748848	✓	
	Alexander Vargas	72207190		✓		Cedagro		3205912742	✓	
	Fabiana Romero	32657822		✓		Cedagro		3002058443	✓	
	Edgar J. Castellanos	1075257560		✓		Cedagro		3004387503	✓	
	Yolanda Arango S.	1043022839		✓		Cedagro		3002150460	✓	

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.

GOR-F-085 V02

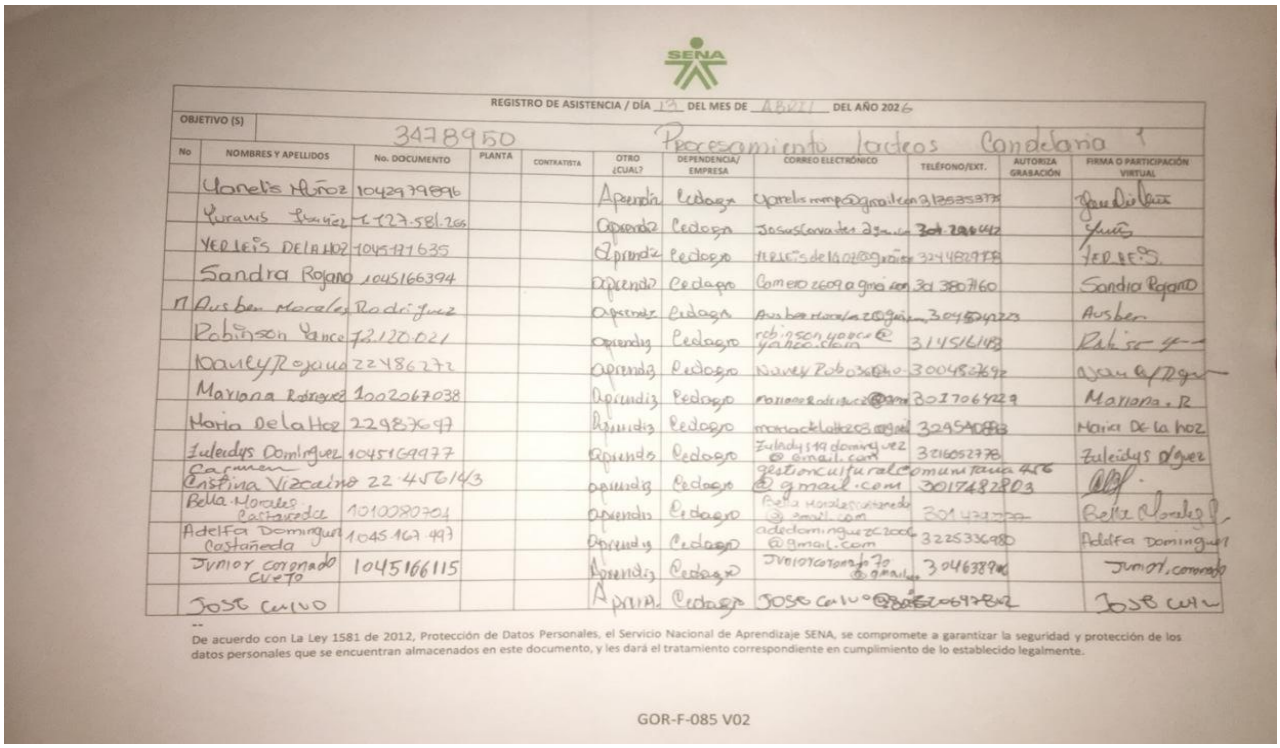
15 de abril de 2026 4:06 p.m.

Evidencias con la ficha 3478950 Procesamiento lácteos. Competencia 37801

Ambiente convencional clase número uno saberes previos



Lista de Asistencia 13/04/2026 candelaria



SENA

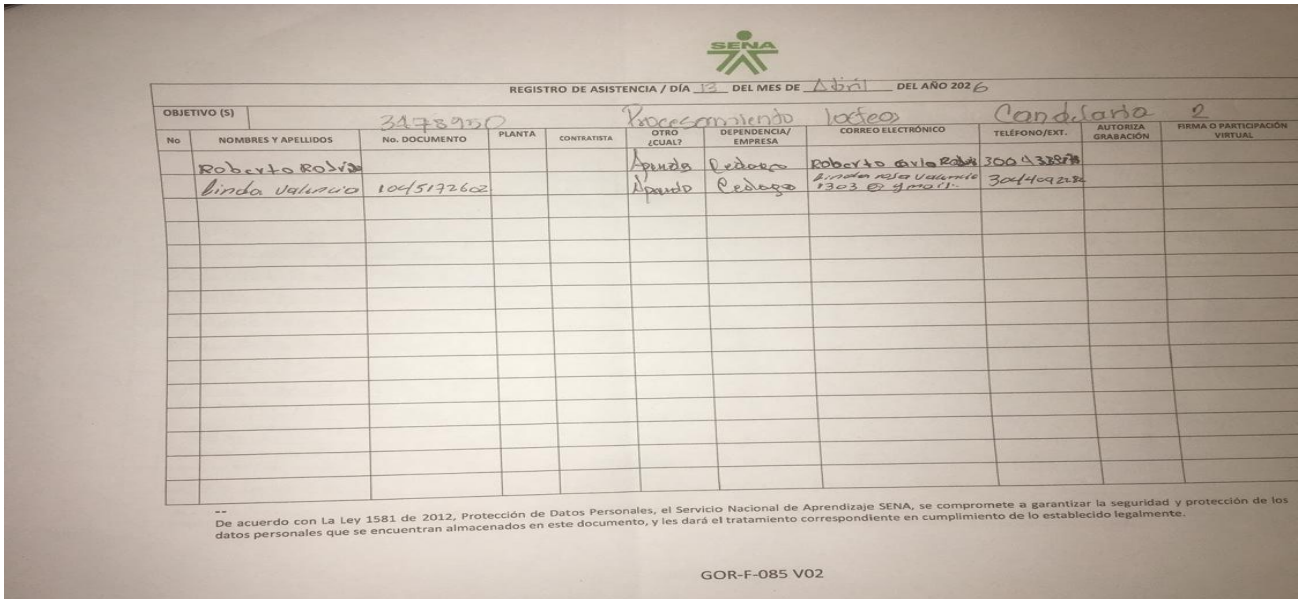
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) 3478950 Procesamiento tarjeta Candelaria 1

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yonelis Muñoz	1042979896			Aprendiz	Pedagogo	yonelis.mun@gmail.com	3135335778		
	Yuranis Suarez	1.127.581.266			Aprendiz	Pedagogo	Jesussoraidasuarez@gmail.com	304 2986442		
	YERLEIS DELAHOZ	1045171635			Aprendiz	Pedagogo	YERLEIS.DELAHOZ@GMAIL.COM	3244897778		
	Sandra Rojano	1045166394			Aprendiz	Pedagogo	Correo2609@gmail.com	301 3807160		
11	Ausbey Morales	Rodriguez			Aprendiz	Pedagogo	Ausbeymorales2003@gmail.com	3045242273		
	Robinson Vence	72.120.021			Aprendiz	Pedagogo	robinsen.40@hotmail.com	3145161483		
	Kavely Rojano	1045166394			Aprendiz	Pedagogo	Kavely.Rojano@gmail.com	3004826692		
	Mariana Rodriguez	1002067038			Aprendiz	Pedagogo	marianaRodriguez@gmail.com	3017064229		
	Maria De La Hoz	1129876497			Aprendiz	Pedagogo	mariadelahoz2003@gmail.com	3295		
	Yuleidys Dominguez	1045169977			Aprendiz	Pedagogo	Yulindys19dominguez@gmail.com	3216052778		
	Carmen Cristina Vizcaino	22.456.143			aprendiz	Pedagogo	gestioncultural@comunarte456@gmail.com	3017482803		
	Bella Morales Castañeda	1010080701			Aprendiz	Pedagogo	Bella.Moralescastaneda@gmail.com	3014		
	Adelfa Dominguez Castañeda	1045 167 497			Aprendiz	Pedagogo	adeladominguez2006@gmail.com	3225336980		
	Junior coronado cueto	1045166115			Aprendiz	Pedagogo	Juniorcoronado70@gmail.com	3046389		
	Jose Calvo				Aprendiz	Pedagogo	Jose.Calvo@[illegible]			

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.

GOR-F-085 V02



SENA

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

OBJETIVO (S) 3478950 Procesamiento tarjeta Candelaria 2

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Roberto Rojas				Aprendiz	Pedagogo	Roberto.rojas	300		
	Linda Valencia	1045172602			Aprendiz	Pedagogo	Lindavalencia1303@gmail.com	3044092284		

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.

GOR-F-085 V02

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3464376 - ENSAYOS FISICOQUIMICOS APLICADOS A PRODUCTOS ALIMENTICIOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. REALIZAR OPERACIONES DE ALISTAMIENTO DE MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN EL PROTOCOLO DEFINIDO

2. OBTENER MUESTRAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

3. EJECUTAR ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO DE ENSAYO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3492712 - CARACTERIZACION MICROBIOLOGICA Y FISICOQUIMICA DE MUESTRAS DE AGUA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Determinar características fisicoquímicas del agua de acuerdo con procedimientos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1.TOMAR MUESTRAS DE AGUA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3411899 - ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Acondicionar material de laboratorio de acuerdo con métodos y tipo de análisis microbiológico y biotecnológico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Alistar laboratorio de acuerdo con método de análisis y protocolos técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• 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:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Manejar muestras de acuerdo con tipo de análisis biotecnológico y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Manipular residuos peligrosos de acuerdo con protocolos y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA 1. IMPLEMENTAR LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL MANEJO Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LABORATORIO Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.

RA 2. ALMACENAR RESIDUOS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA MUESTRA Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE LABORATORIO ESTABLECIDOS.

• 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 :	8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3409962 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. REALIZAR OPERACIONES DE ALISTAMIENTO DE MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN EL PROTOCOLO DEFINIDO

2. OBTENER MUESTRAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

3. EJECUTAR ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO DE ENSAYO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• 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:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• 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:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• 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:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3411889 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• 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:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3315509 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. REALIZAR OPERACIONES DE ALISTAMIENTO DE MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN EL PROTOCOLO DEFINIDO

2. OBTENER MUESTRAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

3. EJECUTAR ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO DE ENSAYO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• 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:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• 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:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• 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:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 113,00

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
15/04/2026	17/04/2026	DESARROLLO CURRICULAR	24,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	24,00

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL