OBLIGACION 1

Anexo 1.1 Plan de Trabajo **Higiene y manipulación de alimentos FICHA 3466614 Duitama-Boyacá**

	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:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Cód programa: 96151529 V2**	**Municipio: DUITAMA**
Proyecto Formativo:	N/A		
Fase del proyecto:	N/A	**Código proyecto:** N/A	
Instructor:	JULIAN ANDRES BOTERO CASTAÑEDA		**FICHA: 3466614**
Competencia:	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente		
Resultados de Aprendizaje:	• Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con		

Plan de Trabajo **Higiene y manipulación de alimentos FICHA 3468043 Gámeza Boyacá 24-30 de marzo**

	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:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Cód programa: 96151529 V2**	**Municipio: GAMEZA**
Proyecto Formativo:	N/A		
Fase del proyecto:	N/A	**Código proyecto:** N/A	
Instructor:	JULIAN ANDRES BOTERO CASTAÑEDA		**FICHA: 3468043**
Competencia:	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente		
Resultados de Aprendizaje:	• Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con		

Plan de Trabajo **Higiene y manipulación de alimentos FICHA 3468043 Duitama Boyacá 31-01 de Abril**

	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:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Cód programa: 96151529 V2**	**Municipio: DUITAMA**
Proyecto Formativo:	N/A		
Fase del proyecto:	N/A	**Código proyecto:** N/A	
Instructor:	JULIAN ANDRES BOTERO CASTAÑEDA		**FICHA: 3473258**
Competencia:	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente		
Resultados de Aprendizaje:	• Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con		

Plan de Trabajo **Tec. Cerveceria Artesanal ficha 33130G1**

	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 CERVECERIA ARTESANAL	**Cód programa: 936196-1**	**Municipio: DUITAMA**
Proyecto Formativo:	Elaboracion de cervezas artesanales con criterios de inocuidad y calidad		
Fase del proyecto:	Analisis	**Código proyecto:** 936196	
Instructor:	JULIAN ANDRES BOTERO CASTAÑEDA		**FICHA: 3313091**
Competencia:	CONTROL DEL PROCESO CERVECERO Controlar el proceso cervecero de acuerdo con manuales de operación y estándares de calidad		
Resultados de Aprendizaje:	290804041-01 ALISTAR LOS EQUIPOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA CERVEZA DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA. 290804041-02 REALIZAR LAS ACTIVIDADES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN 290804041-03 CONTROLAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA		

Plan de Trabajo formato

Anexo 1.2 Guia de aprendizaje Higiene y manipulación de alimentos

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación**: 96151461 Versión 1
- **Nombre del Proyecto:** NO APLICA
- **Fase del Proyecto** : NO APLICA
- **Actividad de Proyecto**: NO APLICA
- **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje:

Guia de aprendizaje Tec. Cerveceria Artesanal

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: TECNICO EN CERVECERIA ARTESANAL
- **Código del Programa de Formación**: 936196 Versión 1
- **Nombre del Proyecto:** Elaboracion de cervezas artesanales con criterios de inocuidad y calidad
- **Fase del Proyecto** : Analisis
  - **Actividad de Proyecto**: Reconocer los lineamientos institucionales SENA, incorporando el enfoque por competencias laborales y la formación por proyectos en el marco de la Formación Profesional Integral.
  - **Competencia:** CONTROL DEL PROCESO CERVECERO: Controlar el proceso cervecero de acuerdo con manuales de operación y estándares de calidad

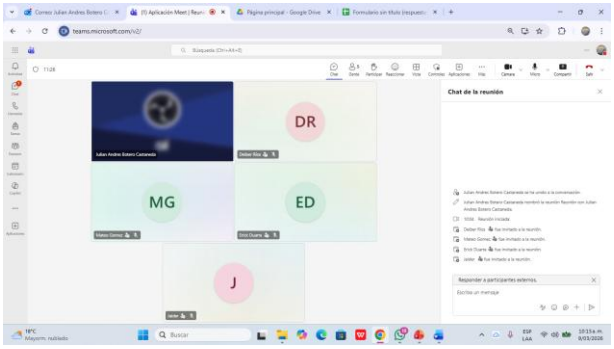
Anexo 1.3 Material de Apoyo **Higiene y manipulación de alimentos**

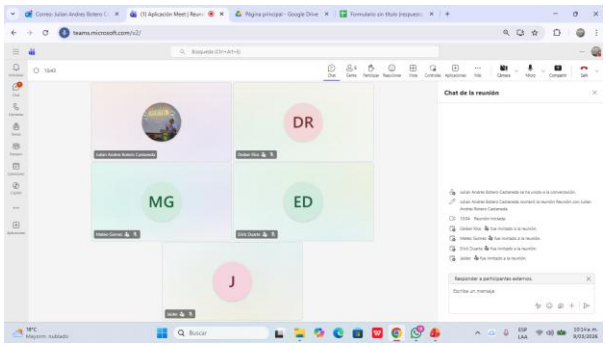


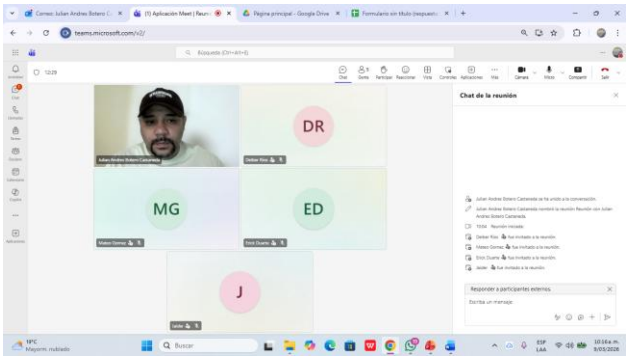
Material de Apoyo. **Tec. Cerveceria Artesana**

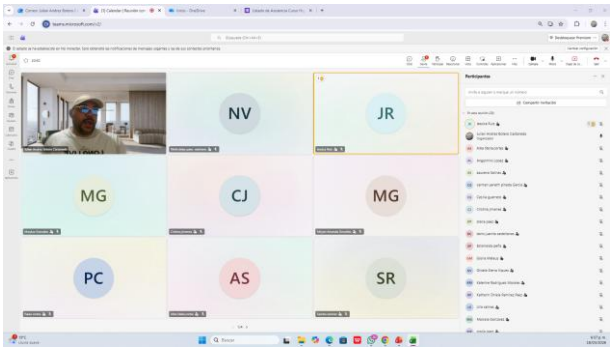


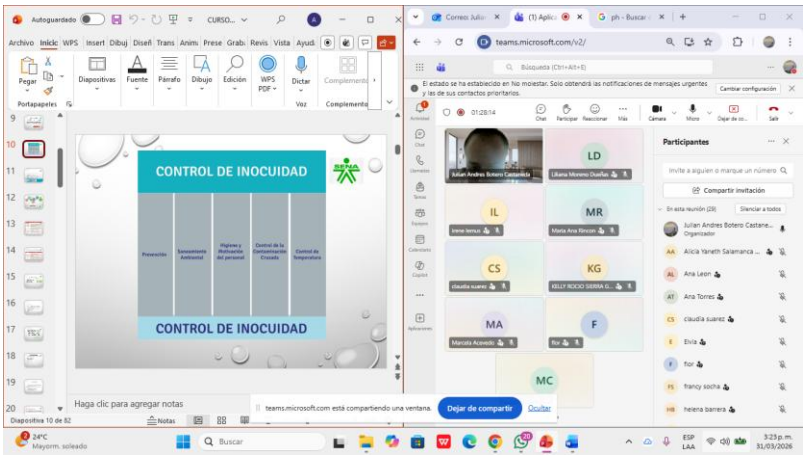
Higiene y manipulación de Alimentos FICHA 3466614 Duitama- Boyacá 16-20 de marzo











Higiene y manipulación de Alimentos FICHA 3468043 Gámeza Boyacá 24-30 de marzo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL CEDEAGRO
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN
DOCUMENTO DE APOYO

Programa Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — Ficha: 3468043
Competencia y/o resultado:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Objetivo y/o actividad:	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente — Municipio: Gameza
Instructor:	JULIAN ANDRES BOTERO CASTAÑEDA

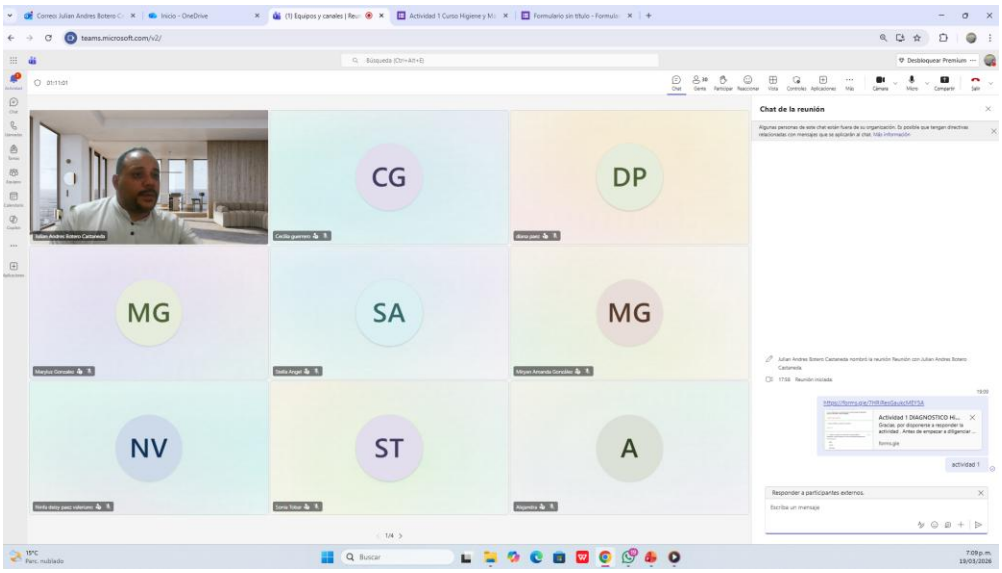
No.	Nombre y apellidos aprendices	FIRMAS DEL APRENDIZ — Fecha				
		24-03-2026	25-03-2026	26-03-2026	27-03-2026	30-03-2026
1	Ayra Camila Ayala Rincón	Ayra Camila Ayala Rincón	Ayra Camila ayala Rincón	Ayra Camila Ayala Rincon	Ayra Camila Ayal.n	
2	Ana Milena Alfonso Cuta	Ana Milena Alfonso C	Ana Milena Alfonso C	Ana Milena Alfonso C	Ana Milena A.	
3	Ana dl. carmen lozano	Ana dl carmen lozano	Ana dl carmen lozano	Ana dl carmen lozano	Ana dl carmen lozano	
4	Ana Maria Hernandez	Ana Maria Hernandez	Ana Maria H.	Ana Maria H.	Ana Ma H.	Ana Ma
5	Liliana Marcela Mora B	Liliana Marcela Mora B	Liliana Marcela Mora B	Liliana Marcela Mora B	Liliana Marcela	Liliana Marcela
6	Rosa Isabel Fiallo Lopez	Rosa Isabel Fiallo Lopez	Olga Isabel Fiallo Lopez	Rosa Isabel Fiallo Lopez		
7	Maria Madleni Tibaduiza	Madleni Tibaduiza	Madleni Tibaduiza	Madleni Tibaduiza	Madleni Tib	Madleni
8	Lida Azucena Nuño	Lida Azucena Nuño	Lida Azucena Nuño	Lida Azucena Nuño		
9	Veronica Abril Aponte	Veronica Abril Aponte	Veronica Abril Aponte	Veronica Abril Aponte	Veronica Abril	Vero. Abril
10	Wuliam Alfonso	Wuliam Alfonso	Wuliam Alfonso	Wulian Alfonso	Wulia. Alfon.	Wulia Alfo
11	Maria Azucena H	Azucena Hernandez	Maria Azucena H.	Maria Azucena H		
12	Jorge Rodriguez	Jorge Rodriguez	Jorge Rodriguez	Jorge R.	Jorge R.	Jorge R.
13	Julian Torres	Julian Torres	Julian Torres	Julian T.	Julian T.	Julian T.
14	Dayana Dueñas	Dayana Dueñas	Dayana Dueñas	Dayana Dueñas		Dayana
15	Blanca Marcela Alfonso Rojas	Blanca Marcela Alfonso R.	Blanca Marcela Alfonso R.	Blanca Marcela Alfonso R.	Blan Marc.	Blanca M
16	Jhon Anderson Alfonso	Jhon Anderson O.	Jhon Anderson O.	Jhon Anderson O.		
17	Yurison Stiben Leiton	Yurison Stiben Leiton	Yurison Stiben Leiton	Yurison Stiben Leiton	Yaison Stiben	Yur Stiben
18	Yuleidy Sofia Castro	Yuleidy Sofia Castro	Yuleidy Sofia Castro	Yuleidy Sofia Castro		
19	Leidy Rincon	Leidy Rincon	Leidy Rincon	Leidy Rincon	Leidy Rincon	Leidy Rinc
20	Nieves Gonzalez	Nieves Gonzalez	Nieves Gonzalez	Nieves Gonzalez	Nieve Gonzalez	N Gonzalez
21	pedro julian Torres	pedro julian Torres	pedro julian Torres	pedro julian Torres	Pedro	Pedro
22	Leonor Cely	Leonor Cely	Leonor Cely	Leonor Cely	Leono Cely	Leono
23	Cristina Cely	Cristina Cely	Leonor Cely	Cristina Cely		
24	Claudia Patricia Silva	claudia P.	claudia P. S.		Claudia	
25	Diana Marcela Perez Cantor	Diana Marcela Perez	Diana Marcela Perez		Diana Mar.	Diana Ma
26	Ana Teofelina Perez	Ana Teofelina Perez	Ana Teofelina Perez	Ana T. perez	Ana T. perez	
27	maria Roselba Alfonso	maria Roselba Alfonso	maria Roselba Alfonso	maria Roselba Alfonso		
28	Olga Barros	Olga Barros	Olga Barros	Olga Barros		



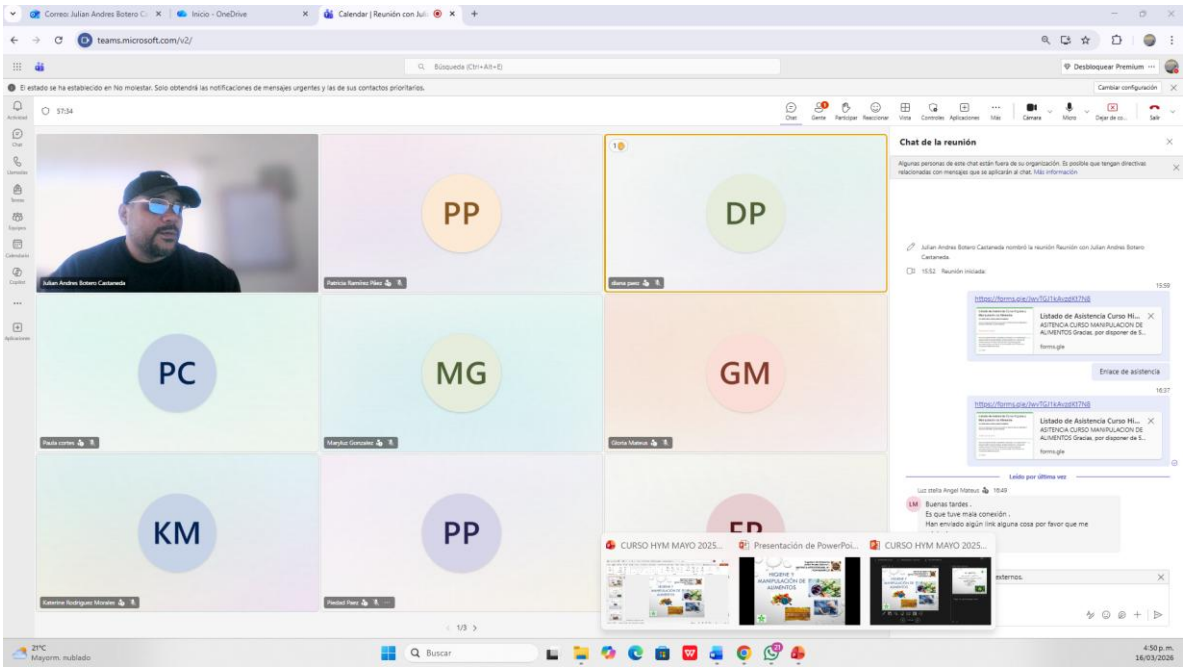


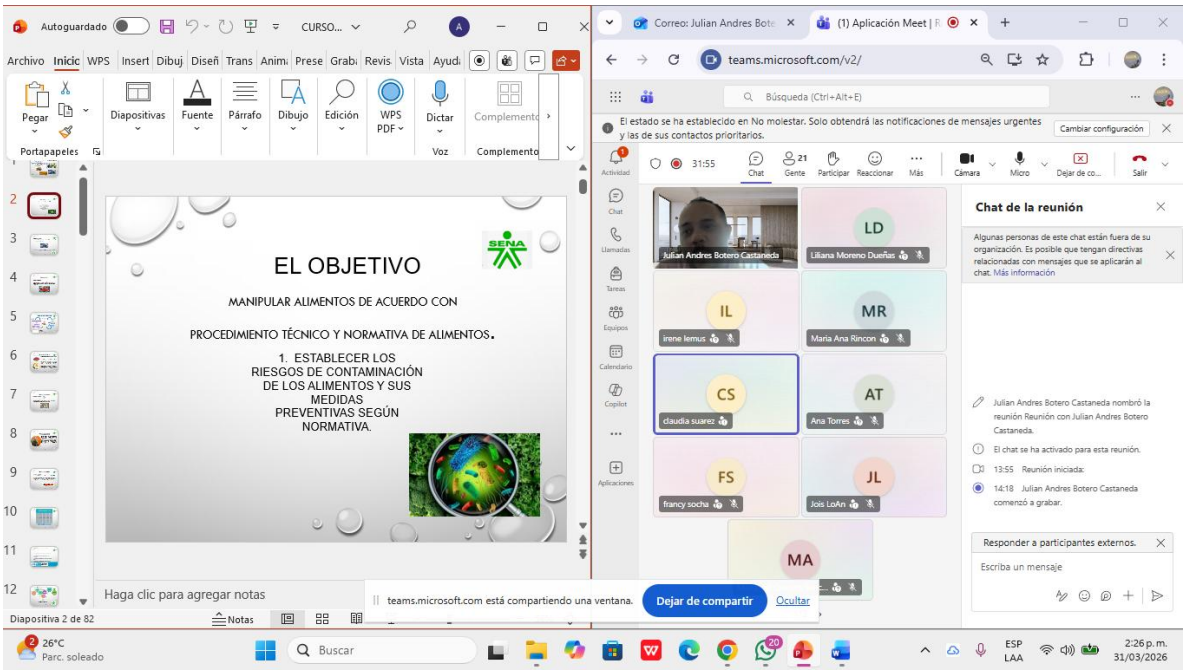




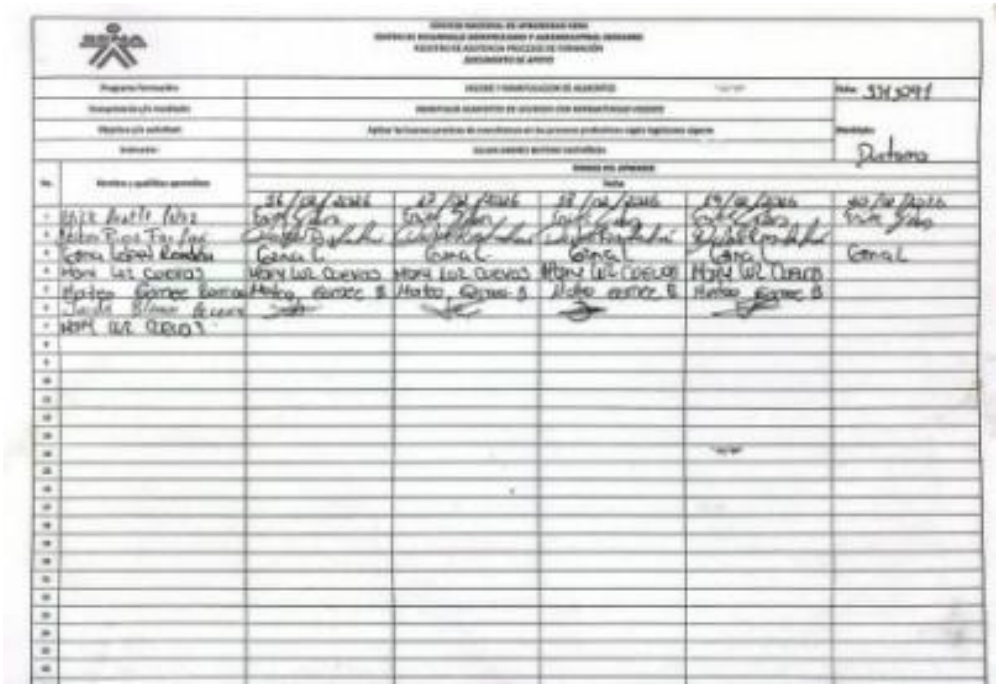

teams.microsoft.com/v2/
Chat de la reunión
CG
DP
MG
SA
MG
NV
ST
A

Higiene y manipulación de Alimentos FICHA 3468043 Duitama Boyacá 31-01 de Abril





Tec. Cerveceria Artesanal ficha 3313091 Duitama- Boyacá 06-10 de abril



	Programa formación	ELABORACIÓN DE ALIMENTOS				Ficha 3313091
	Competencia a la movilidad	IDENTIFICAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE				
	Objetivo de la actividad	Aplicar herramientas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente				Modalidad: Duitama
	Indicadores	ELIJAN ALIMENTOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS				
No.	Nombres y apellidos aprendices	Asistencia por aprendiz				
		Fecha				
		06/04/2026	07/04/2026	08/04/2026	09/04/2026	10/04/2026
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
6	[illegible]					
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						









