**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES**

**PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA REGIONAL**

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS"** con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

Para acceder al documento descargable, haga clic **AQUÍ**

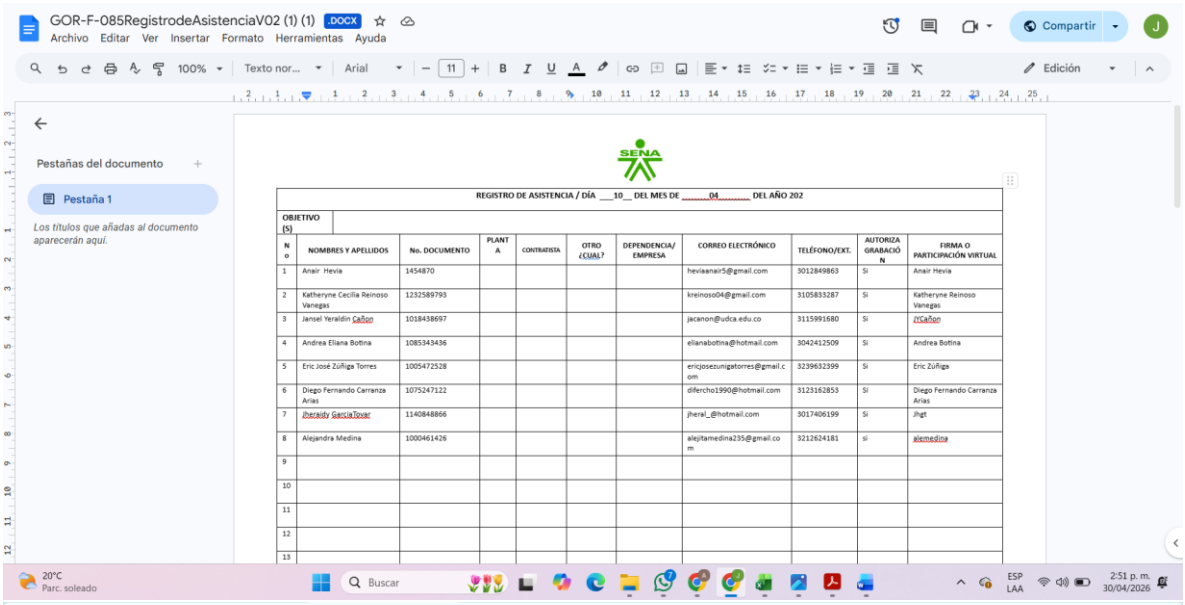
---

| | |
|---|---|
| | *08/04/2026* |
| | *08/04/2026* |
| | *06/05/2026* |

| **UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE** | **RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)** | **CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)** | **EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE** | **FECHAS DE ENTREGA** | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **INICIA** | **FINALIZA** |
| Actividades iniciales | **N/A** | **N/A** | Realizar la "**Actualización de datos del aprendiz**", según indicaciones.<br>***No calificable.*** | *08/04/2026* | 14/04/2026 |
| | | | Participación en el "**Foro social**".<br>***No calificable.*** | 08/04/2026 | 14/04/2026 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Realizar el "**Sondeo de conocimientos previos**".<br>***No calificable.*** | 08/04/2026 | 14/04/2026 |
| **AA1.** Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio. | **290801023-01.** Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. | 10/04/2026<br>a las 08:30 AM* | **Evidencia de conocimiento:**<br>**AA1-EV01.** Clasificación de alimentos según su origen y función.<br>***Calificable***. | 08/04/2026 | 14/04/2026 |
| **AA2.** Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas, con relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano. | **290801023-02.** Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. | 15/04/2026<br>a las 09:30 AM* | **Evidencia de conocimiento:**<br>**AA2-EV01.** Identificación de riesgos de ETA.<br>***Calificable***. | 15/04/2026 | 21/04/2026 |
| | | 15/05/2026<br>a las 09:30 AM* | **Evidencia de producto:**<br>**AA2-EV02.** Conservación de alimentos.<br>***Calificable***. | 15/04/2026 | 21/04/2016 |
| **AA3.** Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y | **290801023-03.** Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. | 23/05/2026<br>a las 09:30 AM* | **Evidencia de producto:**<br>**AA3-EV01.** Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas. | 22/04/2026 | 28/04/2026 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas. | | | ***Calificable**.* | | |
| **AA4.** Conceptualizar la diferencia entre manipulador y manipulación de alimentos, verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP. | **290801023-04.** Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. | 29/04/2026<br>a las 09:30 AM* | **Evidencia de desempeño:**<br>**AA4-EV01.** El sistema HACCP y sus principios.<br>***Calificable**.* | 29/04/2026 | 05/05/2026 |
| **FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES - 05/05/2026** | | | | | |
| **CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado** | | | | | |
| *****Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación, el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos. | | | | | |



GOR-F-085RegistrodeAsistenciaV02 (1) (1) .DOCX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

Compartir

Pestañas del documento

Pestaña 1

*Los títulos que añadas al documento aparecerán aquí.*

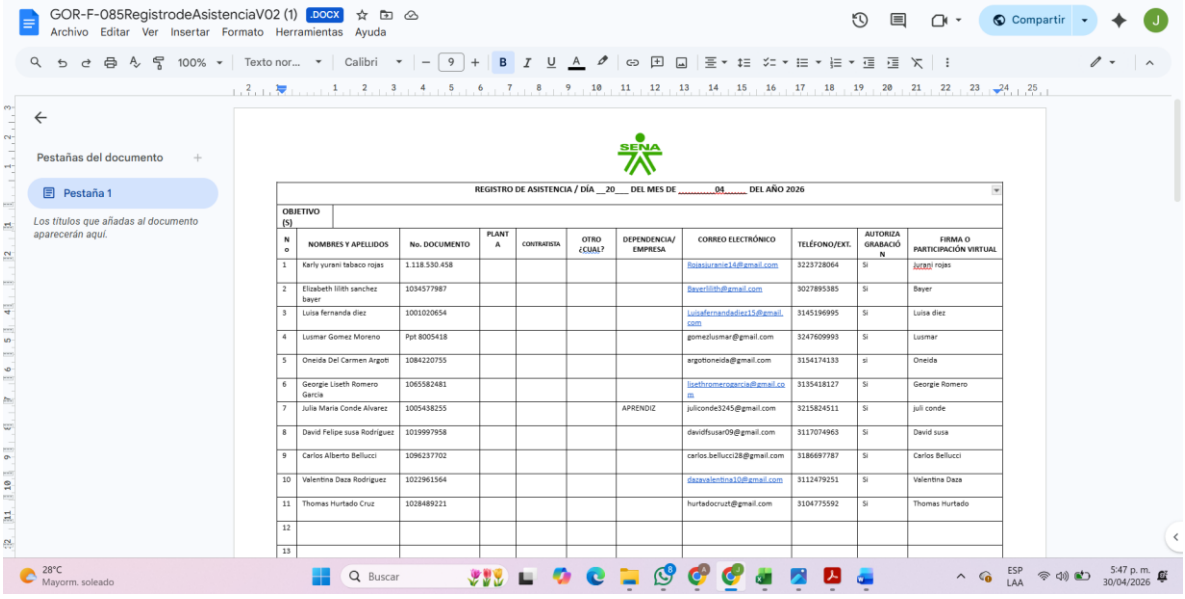
**REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ___10___ DEL MES DE _____04_____ DEL AÑO 202**

| OBJETIVO (S) | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
| 1 | Anair Hevia | 1454870 | | | | | heviaanair5@gmail.com | 3012849863 | Si | Anair Hevia |
| 2 | Katheryne Cecilia Reinoso Vanegas | 1232589793 | | | | | kreinoso04@gmail.com | 3105833287 | Si | Katheryne Reinoso Vanegas |
| 3 | Jansel Yeraldin Cañon | 1018438697 | | | | | jacanon@udca.edu.co | 3115991680 | Si | JYCañon |
| 4 | Andrea Eliana Botina | 1085343436 | | | | | elianabotina@hotmail.com | 3042412509 | Si | Andrea Botina |
| 5 | Eric José Zúñiga Torres | 1005472528 | | | | | ericjosezunigatorres@gmail.com | 3239632399 | Si | Eric Zúñiga |
| 6 | Diego Fernando Carranza Arias | 1075247122 | | | | | difercho1990@hotmail.com | 3123162853 | Si | Diego Fernando Carranza Arias |
| 7 | Jherairdy GarciaTovar | 1140848866 | | | | | jheral_@hotmail.com | 3017406199 | Si | Jhgt |
| 8 | Alejandra Medina | 1000461426 | | | | | alejitamedina235@gmail.com | 3212624181 | si | alemedina |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | |

20°C Parc. soleado — Buscar — ESP LAA — 2:51 p. m. 30/04/2026

docs.google.com/document/d/1wQCC1j3t8Qb2YwuoDaqNlcgmQNyKnPel/edit

Reinicia para actualizar



GOR-F-085RegistrodeAsistenciaV02 (1) .DOCX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

Compartir

Pestañas del documento

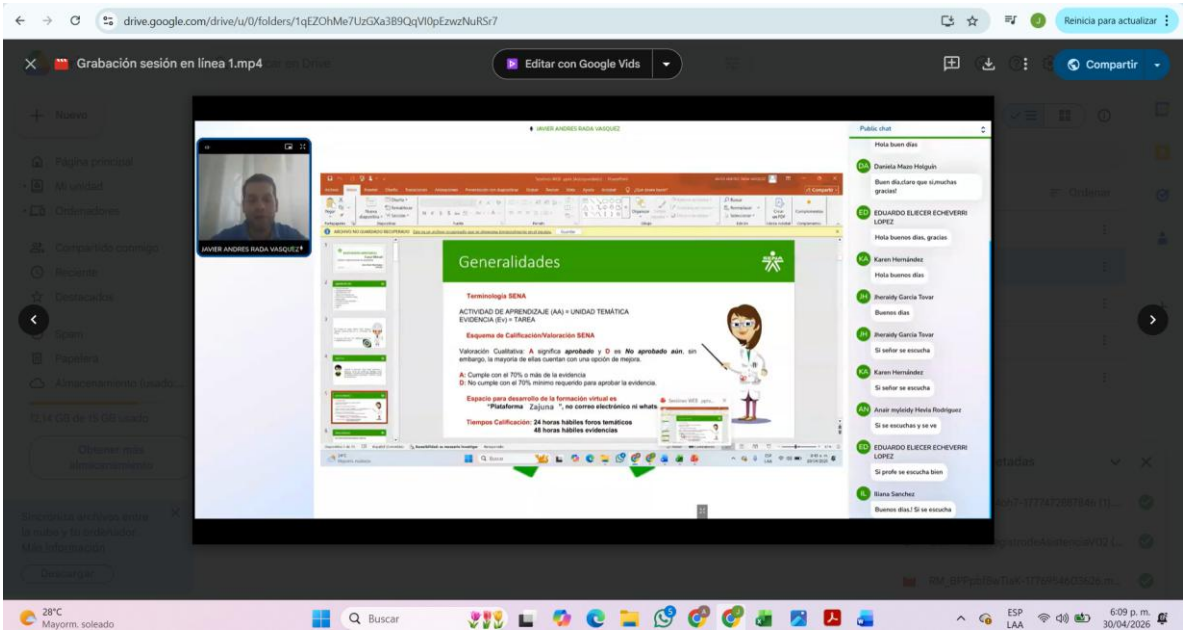
Pestaña 1

*Los títulos que añadas al documento aparecerán aquí.*

**REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA __20___ DEL MES DE _____04_____ DEL AÑO 2026**

| OBJETIVO (S) | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
| 1 | Karly yurani tabaco rojas | 1.118.530.458 | | | | | Rojasjuranie14@gmail.com | 3223728064 | Si | Juranì rojas |
| 2 | Elizabeth lilith sanchez bayer | 1034577987 | | | | | Bayerlilith@gmail.com | 3027895385 | Si | Bayer |
| 3 | Luisa fernanda diez | 1001020654 | | | | | Luisafernandadiez15@gmail.com | 3145196995 | Si | Luisa diez |
| 4 | Lusmar Gomez Moreno | Ppt 8005418 | | | | | gomezlusmar@gmail.com | 3247609993 | Si | Lusmar |
| 5 | Oneida Del Carmen Argoti | 1084220755 | | | | | argotioneida@gmail.com | 3154174133 | si | Oneida |
| 6 | Georgie Liseth Romero Garcia | 1065582481 | | | | | lisethromerogarcia@gmail.com | 3135418127 | Si | Georgie Romero |
| 7 | Julia Maria Conde Alvarez | 1005438255 | | | | APRENDIZ | juliconde3245@gmail.com | 3215824511 | Si | juli conde |
| 8 | David Felipe susa Rodriguez | 1019997958 | | | | | davidfsusar09@gmail.com | 3117074963 | Si | David susa |
| 9 | Carlos Alberto Bellucci | 1096237702 | | | | | carlos.bellucci28@gmail.com | 3186697787 | Si | Carlos Bellucci |
| 10 | Valentina Daza Rodriguez | 1022961564 | | | | | dazavalentina10@gmail.com | 3112479251 | Si | Valentina Daza |
| 11 | Thomas Hurtado Cruz | 1028489221 | | | | | hurtadocruzt@gmail.com | 3104775592 | Si | Thomas Hurtado |
| 12 | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | |

28°C Mayorm. soleado — Buscar — ESP LAA — 5:47 p. m. 30/04/2026


drive.google.com/drive/u/0/folders/1qEZOhMe7UzGXa3B9QqVl0pEzwzNuRSr7
Reinicia para actualizar
Grabación sesión en línea 1.mp4
Editar con Google Vids
Compartir
JAVIER ANDRES RADA VASQUEZ
Generalidades
Terminología SENA
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (AA) = UNIDAD TEMÁTICA
EVIDENCIA (Ev) = TAREA
Esquema de Calificación/Valoración SENA
Valoración Cualitativa: A significa aprobado y D es No aprobado aún, sin embargo, la mayoría de ellas cuentan con una opción de mejora.
A: Cumple con el 70% o más de la evidencia
D: No cumple con el 70% mínimo requerido para aprobar la evidencia.
Espacio para desarrollo de la formación virtual es
"Plataforma Zajuna ", no correo electrónico ni whats
Tiempos Calificación: 24 horas hábiles foros temáticos
48 horas hábiles evidencias
Public chat
Hola buen dias
Daniela Mazo Holguín
Buen dia,claro que si,muchas gracias!
EDUARDO ELIECER ECHEVERRI LOPEZ
Hola buenos dias, gracias
Karen Hernández
Hola buenos días
Jheraldy García Tovar
Buenos dias
Jheraldy García Tovar
Si señor se escucha
Karen Hernández
Si señor se escucha
Anair myleidy Hevia Rodriguez
Si se escuchas y se ve
EDUARDO ELIECER ECHEVERRI LOPEZ
Si profe se escucha bien
Iliana Sanchez
Buenos dias,! Si se escucha
28°C
Mayorm. soleado
Buscar
ESP
LAA
6:09 p. m.
30/04/2026