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

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Generalidades:

1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo "[]" son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, mayo 30 de 2026

Señor(a)
LUIS ERNESTO BARRERA
Supervisor(a) contrato nro. **CO1.PCCNTR.9234534 2026**
Instructor G20
Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
Montería.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mayo 2026

Referencia: **CO1.PCCNTR.9234534 de 2026**

Jorge Lui Espitia de Valle, identificado con la cédula de ciudadanía nro. **1.067.846.347**, en mi calidad de contratista del SENA, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de **TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 37.899.976)** esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) ocho (8) pagos iguales por los meses de febrero a septiembre de 2026 por valor de **CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497).**

Plazo: Será hasta el 30 de septiembre de 2026.

Objeto: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA

COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se planeó y ejecutó la formación en titulada en la ficha: **3302764** - Integración de Operaciones Logísticas - Berastegui – Ciénaga de oro. **3138138** – producción de especies menores – Montería – CABP Se planeo y ejecutó la formación en complementaría en las fichas: **3462130**- Higiene y manipulación de alimentos - Comunidad campesina – vereda: los caracoles - Montelíbano. **3495098** - Higiene y manipulación de alimentos - Comunidad campesina – vereda: la arena – Sahagún. **3497997** - Higiene y manipulación de alimentos - Comunidad	**Anexo 1.** Listado de asistencia y registro fotográficos de las fichas: **3302764, 3138138, 3462130**, **3495098, 3497997**

		campesina – vereda: los campanos - Valencia.	
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se planeó y ejecutó la formación en titulada en la ficha: **3302764** - Integración de Operaciones Logísticas - Berastegui – Ciénaga de oro. **3138138** – producción de especies menores – Montería – CABP Se planeo y ejecutó la formación en complementaría en las fichas: **3462130**- Higiene y manipulación de alimentos - Comunidad campesina – vereda: los caracoles - Montelíbano. **3495098** - Higiene y manipulación de alimentos - Comunidad campesina – vereda: la arena – Sahagún. **3497997** - Higiene y manipulación de alimentos - Comunidad campesina – vereda: los campanos - Valencia.	**Anexo 2.** Guías de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo de las fichas: **3302764, 3138138, 3462130, 3495098, 3497997** https://drive.google.com/drive/folders/1zxw-VJRYzdYVV7RCmaZhAXA249JOVz5d

3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se registró inasistencias de las fichas: **3302764, 3138138, 3462130**, **3495098, 3497997** .	**Anexo 3.** Pantallazo de las inasistencias reportadas de las fichas: **3302764, 3138138, 3462130**, **3495098, 3497997**, en sofia plus.
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Se asistió al alistamiento para instructores en el CAPB y en la sede SENA en Ciénega de oro. Se apoyo a divulgación oferta de programa agroindustria alimentaria Sena - Montelíbano. Se apoyo a divulgación oferta de programa agroindustria alimentaria Sena - Pueblo nuevo.	**Anexo 4.** Registros fotográficos de la asistencia al alistamiento para instructores en el CAPB y en la sede SENA en Ciénega de oro. Registros fotográficos de la asistencia al apoyo a divulgación oferta de programa agroindustria alimentaria Sena - Montelíbano y Pueblo nuevo.
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No se requirió la actividad para el mes objeto de cobro.	**Anexo 5.** No aplica

6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se requirió la actividad para el mes objeto de cobro.	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se requirió la actividad para el mes objeto de cobro.	No aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se presentaron los documentos para proceso de matrícula del curso complementario en Higiene y manipulación de alimentos – en los municipios de Valencia – vereda los campanos y Tierralta – vereda nueva esperanza y campo bello; como formato de ficha de caracterización, documentos de identidad, Formato Inscripción masivo, guías de aprendizajes, planes concertados etc.	**Anexo 8.** Pantallazo de correo de envió de documentos y formatos para complementario.
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	No se requirió la actividad para el mes objeto de cobro.	No aplica

10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No se requirió la actividad para el mes objeto de cobro.	No aplica
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se publico cuenta de cobro correspondiente al mes de mayo 2026 en plataforma SECOP II.	Los anexos del presente informe.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se requirió la actividad para el mes objeto de cobro.	No aplica
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion - Terminación).	No se requirió la actividad para el mes objeto de cobro.	No aplica

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	39926	Montería - Montelíbano - vereda los caracoles // Montería – berástegui	17 abril 2026	29 abril 2026

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 y parafiscal **Nro. 4650049000** de Bancoomeva referente al mes de abril de 2026.

Evidencias en (184) folios

Cordialmente,



Firma
JORGE LUI ESPITIA DE VALLE
Contratista
C.C. No. 1.067.846.347 de **Montería**

Recibí a satisfacción:

Firma
LUIS ERNESTO BARRERA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 9234534 de 2026
INSTRUCTOR G20

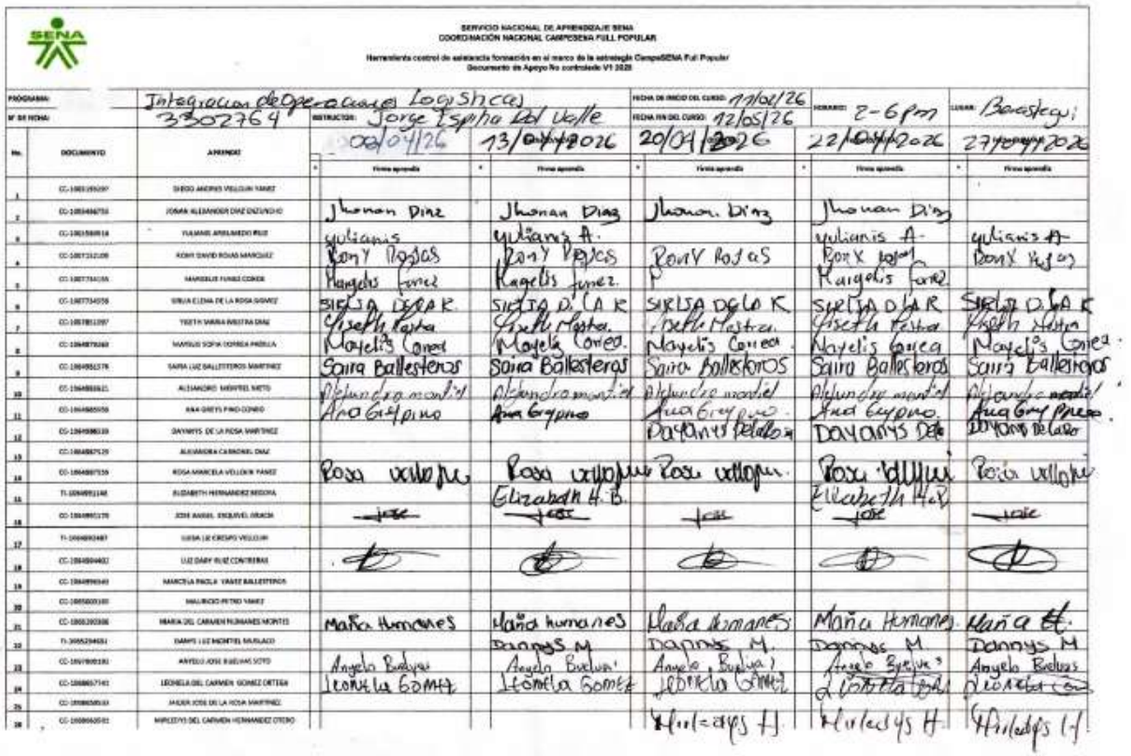
Control de Cambios

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.

LISTADO DE ASISTENCIA Y REGISTRO FOTOGRAFICO DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PROGRAMA CAMPESENA DESDE EL 13 ABRIL AL 11 DE MAYO DEL 2026.

Obligaciones Específica No 1.

Anexo 1. Listado de asistencia y registro fotográficos de la ficha: 3302764.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR
Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2020

PROGRAMA: Integracion de Operaciones Logisticas
Nº DE FICHA: 3302764
INSTRUCTOR: Jorge Espino Del Valle
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 7/04/26
FECHA FIN DEL CURSO: 12/05/26
HORARIO: 2-6pm
LUGAR: Barastegui

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	02/04/26 Firma aprendiz	13/04/2026 Firma aprendiz	20/04/2026 Firma aprendiz	22/04/2026 Firma aprendiz	27/04/2026 Firma aprendiz
1	CC-1003195297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ					
2	CC-1059466758	JOSAN ALEXANDER DIAZ DAZUNDIO	Jhonan Diaz	Jhonan Diaz	Jhonan Diaz	Jhonan Diaz	
3	CC-1063568916	YULIANIS ARBELAEZ RUIZ	yulianis	yulianis A.		yulianis A.	yulianis A.
4	CC-1067212109	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ	Rony Rojas	Rony Rojas	Rony Rojas	Rony Rojas	Rony Rojas
5	CC-1067734156	MARGELIS YANEZ CORREA	Margelis Yanez	Margelis Yanez.		Margelis Yanez	
6	CC-1067734758	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ	SIRLIA DE LA R	SIRLIA D'LA R	SIRLIA DE LA R	SIRLIA D'LA R	SIRLIA D'LA R
7	CC-1067811397	YISETH MARIA AGUILAR DIAZ	Yiseth Mastra	Yiseth Mastra.	Yiseth Mastra.	Yiseth Mastra	Yiseth Mastra
8	CC-1064879360	MARSELLA SOFIA CORREA PADILLA	Mayelis Correa	Mayela Correa.	Mayelis Correa	Mayelis Correa	Mayelis Correa
9	CC-1064881378	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ	Saira Ballesteros	Saira Ballesteros	Saira Ballesteros	Saira Ballesteros	Saira Ballesteros
10	CC-1064888621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO	Alejandro montiel	Alejandro montiel	Alejandro montiel	Alejandro montiel	Alejandro montiel
11	CC-1064885558	ANA GREYS PINO CORREA	Ana Grypino	Ana Grypino	Ana Grypino	Ana Grypino	Ana Grypino
12	CC-1064886339	DAYANIS DE LA ROSA MARTINEZ			Dayanis Peñalo	DAYANIS DE	DAYANIS DE LA RO
13	CC-1064887529	ALEXANDRA CABRONEL DIAZ					
14	CC-1064887559	ROSA MANUELA VELLOJIN YANEZ	Rosa velloji	Rosa velloji	Rosa velloji	Rosa velloji	Rosa velloji
15	TI-1064891148	ELIZABETH HERNANDEZ MEDINA		Elizabeth H.B.		Elizabeth H.B	
16	CC-1064891178	JOSE MANUEL ESQUIVEL ARAGON	José	José	José	José	José
17	TI-1064892487	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN					
18	CC-1064894402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS					
19	CC-1064896360	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS					
20	CC-1065800180	MAURICIO PETRO YANEZ					
21	CC-1065202036	MARIA DEL CARMEN FLORIANES MONTES	María Hernanes	María Hernanes	María Hernanes	María Hernanes	María H.
22	TI-1065234651	DANNYS LIZ MONTIEL MURILLO		Dannys M.	Dannys M.	Dannys M.	Dannys M
23	CC-1067800181	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO	Angelo Buelvas	Angelo Buelvas	Angelo Buelvas	Angelo Buelvas	Angelo Buelvas
24	CC-1066867141	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA	Leonela Gomez	Leonela Gomez	Leonela Gomez	Leonela Gomez	Leonela Gomez
25	CC-1068865853	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ					
26	CC-1068868581	MARCELYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO			Marcelys H	Marcelys H	Marcelys H

27	C.C 71-1068[illegible]084	ROSA ANGELICA REJOVA ERIRA	Rosa Pedroza					
28	CC-1068868858	YULYSETH CHICA TAPIAS	Yuly Chica	Yuly CHica	Yuly CHica	Yuly CHica	Yuly Chica	
29	CC-1068871287	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ	Adriana Ortiz	Adriana Ortiz	Adriana Ortiz	Adriana Ortiz	Adriana Ortiz	
30	TI-1071552737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ	Rosa Martinez	Rosa Martinez	Rosa Martinez	Rosa Martinez		
31	CC-1075852615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO	Celly perez soto	Celly perez soto	Celly perez soto	Celly Perez	Celly Perez	
32	PPT-8720160	DINA LUZ PEREIRA PEREZ	Dina Pereira	Dina Pereira	Dina Pereira	Dina Pereira	Dina Pereira	

OBSERVACIONES:

Ninguna

*	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Integracion de operaciones Logisticas
N° DE FICHA: 3202764
INSTRUCTOR: Jorge Eliecer Del Valle
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 21/01/26
FECHA FIN DEL CURSO: 12/03/26
HORARIO: 2-6 pm
LUGAR: Ocaña

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	29/01/2026		06/02/2026		12/03/2026		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC-1063195297	DIEGO ANDRES VELLOSIN YANEZ										
2	CC-1064168753	JOHAN ALEXANDER DIAZ ESTUPIÑAN										
3	CC-1064588418	YULIANIS ANGULO REDO RUIZ										
4	CC-1007152239	HENRY DANIEL ROJAS MARQUEZ										
5	CC-1007194156	MARBELLY FUNEZ CORDIS										
6	CC-1007734978	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ										
7	CC-1007811097	YISETH MARIA ARESTRA DIAZ										
8	CC-1064978183	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA										
9	CC-1064988178	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ										
10	CC-1064988621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO										
11	CC-1064989039	ANA GREYS PINO CORREO										
12	CC-1064988139	DAYANIS DE LA ROSA MARTINEZ										
13	CC-1064987139	ALEJANDRA CARDENAS DIAZ										
14	CC-1064987558	ROSA MARCELA VELLOSIN YANEZ										
15	TI-1064991168	ELIZABETH HERNANDEZ MEDINA										
16	CC-1064991178	JOSE ANGEL ESQUIVEL OVIEDA										
17	TI-1064993487	LUISA LIZ CERERO VELLOSIN										
18	CC-1064994483	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS										
19	CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS										
20	CC-1065209139	MAURICIO PETRO YANEZ										
21	CC-1064203839	MARIA DEL CARMEN HUMANES YACIFES										
22	TI-1065194487	DANIS LUZ MONTIEL MALALEU										
23	CC-1067909283	ANGELO JOSE BUELVAS SOTO										
24	CC-1065837141	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA										
25	CC-1066826464	JAVIER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ										
26	CC-1066964321	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO										

27	CC 1068868066	ROSA ANGELICA BEDOYA SERNA									
28	CC 1088868828	YULY GRETH CHICA TUPAN									
29	CC 1088872787	ADRIANA DEL PILAR ORTIZ RODRIGUEZ									
30	TI 1071337737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ									
31	CC 1077882605	CELLY YULIETH PEREZ SOTO									
32	PPT 6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ									

OBSERVACIONES:					
Ninguna				FIRMA	FIRMA
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*	SIN EXCUSA	SE	*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Fecha: 13/04/2026
Ficha 3302764
Institución Educativa: Berasategui - Tarde.
Formación del programa integración de operaciones logísticas.





Fecha: 20/04/2026
Ficha 3302764
Institución Educativa: Berasategui - Tarde.
Formación del programa integración de operaciones logísticas.





Fecha: 22/04/2026
Ficha 3302764
Institución Educativa: Berasategui - Tarde.
Formación del programa integración de operaciones logísticas.





Fecha: 27/04/2026
Ficha 3302764
Institución Educativa: Berasategui - Tarde.
Formación del programa integración de operaciones logísticas.





Fecha: 29/04/2026
Ficha 3302764
Institución Educativa: Berasategui - Tarde.
Formación del programa integración de operaciones logísticas.





Fecha: 06/05/2026
Ficha 3302764
Institución Educativa: Berasategui - Tarde.
Formación del programa integración de operaciones logísticas.





Anexo 1. Listado de asistencia y registro fotográficos de la ficha: 3462130.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Higiene y Manipulación de Alimentos
Nº DE FICHA: 3462130
INSTRUCTOR: Jorge Espitia Del Valle
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 11/04/26
FECHA FIN DEL CURSO: 22/05/26
HORARIO: 2-6pm
LUGAR: Hospital Usaquén

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	24/04/2026	08/05/2026	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 50845385	ANA ALBERTINA BELTRAN NISPERUZA	Ana Beltran	Ana Beltran			
2	CC - 50859401	ARELCIS DEL SOCORRO ARIAS GIL	Arelcis Reyes	Arelcis Reyes			
3	CC - 1066280973	CERLY ALEIDA MOVILLA MENDEZ					
4	CC - 50840889	DALIS MARIELA CANTERO VELASQUEZ					
5	CC - 50941304	DAMAIS DEL CARMEN MENDOZA BLANCO					
6	CC - 1066230578	DINA ESTHER MESA IIPARELA	Dina Mesa	Dina Mesa			
7	CC - 50842322	DORESA MARIA SANDOVAL LOBO	Doresa Sandoval	Doresa Sandoval			
8	CC - 23860582	EMILSE DEL CARMEN MARTINEZ DE PATERNINA	Emilse Martinez	Emilse Martinez			
9	CC - 25008780	EUFEMIA ROSA GUTIERREZ BALDOVINO	Eufemia G	Eufemia G			
10	CC - 1007780221	EVIS MARIA CASTAÑO AVILES	Evis castaño	Evis castaño			
11	CC - 1065219461	GELLY JOHANA HERNANDEZ SOTO					
12	CC - 1065297860	LEIDIS TATIANA SOTO DIAZ	Leidis tatiana soto	Leidis tatiana soto			
13	CC - 1065279941	LILIANA VERGARA MARTINEZ	Liliana Vergara	Liliana Vergara			
14	CC - 50843627	LINA MARIA GONZALEZ					
15	CC - 1001882981	MIRLEDIS DIAZ JULIO	Mirledis Diaz	Mirledis Diaz			
16	CC - 1065291845	NELLYS MELISSA SIERRA JIMENEZ	Nellys Sierra	Nellys Sierra			
17	CC - 1193780199	SANDRA MILENA LOZANO BUSTAMANTE	Sandra Lozano	Sandra Lozano.			
18	CC - 1065204539	VALENTINA ARAMILLO MONTIEL					
19	CC - 1065455181	YADITH RAMOS JIMENEZ	Yadith Ramos	Yadith Ramos.			
20	CC - 50988699	YANETH MORENO BALDOVINO					
21	CC - 25998699	YULAND MARIA GUZMAN OARGGO					
22	CC - 50843222	YOVANIS MARIA VILLERA MESA	Yovanis Villera	Yovanis Villera			
23	CC - 50845080	ZEIDA ROSA MORALES SOTELO					

OBSERVACIONES: Ninguna

	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA	FIRMA	FIRMA
			NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	M
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓

Fecha: 24/04/2026
Ficha: 3462130
Complementario: Higiene y Manipulación de Alimentos – Comunidad campesina – vereda: Vereda los caracoles - Montelíbano.





Fecha: 08/05/2026
Ficha: 3462130
Complementario: Higiene y Manipulación de Alimentos – Comunidad campesina – vereda: Vereda los caracoles - Montelíbano





Anexo 1. Listado de asistencia y registro fotográficos de la ficha: 3138138.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	PRODUCCION DE ESPECIES MENORES			FECHA INICIO: 7/04/2026	HORARIO: MARTES 8 AM A 5:45 PM	LUGAR: PORVENIR
N° DE FICHA:	3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES			FECHA FIN: 28/04/2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	07/04/2026 Firma aprendiz	*	14/04/2026 Firma aprendiz	*	21/04/2026 Firma aprendiz	*	28/04/26 Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*
1	1003345189	OVER LUIS PESTANA CASTILLO										
2	1048437701	SAMUEL DAVID MONTALVO SALGADO										
3	1063719893	PEDRO ANDRES TERAN CORREA										
4	1064309564	SAID ALFONSO DIAZ VALVERDE										
5	1065374158	ORESTE ORTEGA PEDROZA										
6	1068421701	JUAN ESTEBAN CAMACHO CAMACHO										
7	1069463595	VICTOR JOSE MERCADO CORDERO										
8	1071352852	ERICK DARIO PADILLA ARIZA										
9	1073973422	LUIS FERNANDO MONTERROSA MOLINA										
10	1073978115	JOSE DAVID MONTERROSA ALVAREZ										
11	1073982262	RAFAEL ENRIQUE IBAÑEZ SAENZ										
12	1100334499	JUAN CAMILO CARPIO RUIZ										
13	1138076324	JOSE DAVID ROMERO VELASQUEZ										
14	15606575	EUSEBIO DE LOS REYES MORALES FLOREZ										
15	1071432606	KELLEN SARITH ZURITA PAYARES										
16	1148436373	EIDER DAVID VILORIA MONTERROZA										

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
JORGE ESPITIA DEL VALLE	JORGE ESPITIA DEL VALLE	JORGE ESPITIA DEL VALLE	JORGE ESPITIA DEL VALLE	JORGE ESPITIA DEL VALLE

Fecha: 14/04/2026
Ficha: 3138138
CABP - Montería
Formación del programa tecnólogo en producción de especies menores.





Fecha: 21/04/2026
Ficha: 3138138
CABP - Montería
Formación del programa tecnólogo en producción de especies menores.



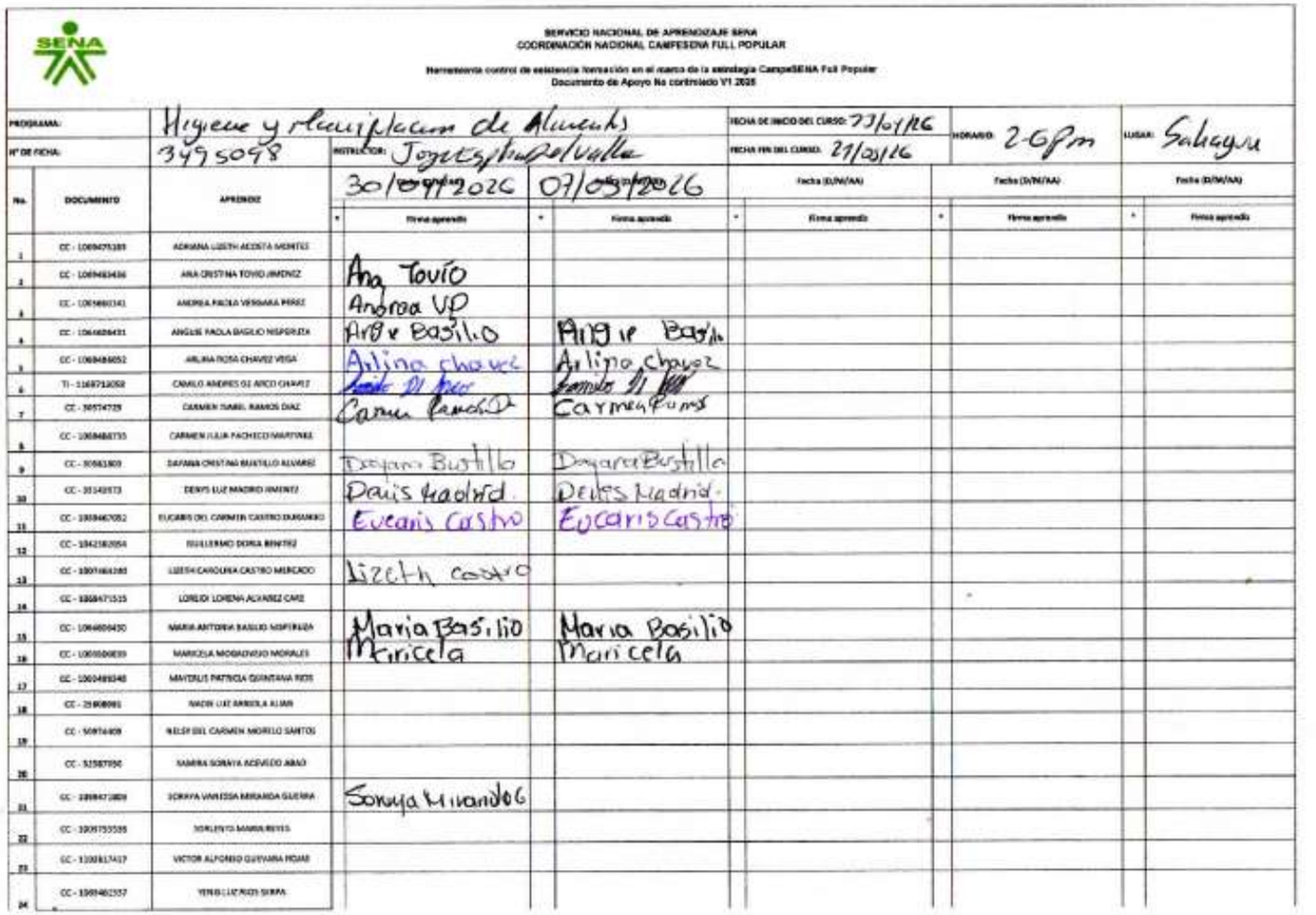


Fecha: 28/04/2026
Ficha: 3138138
CABP - Montería
Formación del programa tecnólogo en producción de especies menores.





Anexo 1. Listado de asistencia y registro fotográficos de la ficha: 3495098.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Higiene y manipulacion de Alimentos — FECHA DE INICIO DEL CURSO: 23/01/26 — HORARIO: 2-6pm — LUGAR: Salazar
Nº DE FICHA: 3495098 — INSTRUCTOR: Jorge Eliecer Valle — FECHA FIN DEL CURSO: 29/05/26

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	30/01/2026 Firma aprendiz	07/03/2026 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz
1	CC - 1069475189	ADRIANA LIZETH ACOSTA MONTES					
2	CC - 1069683436	ANA CRISTINA TOVIO JIMENEZ	Ana Tovío				
3	CC - 1069680341	ANDREA PAOLA VERGARA PEREZ	Andrea VP				
4	CC - 1064686431	ANGUIE PAOLA BASILIO NISPERUZA	Anguie Basilio	Anguie Basilio			
5	CC - 1069686052	ARLINA ROSA CHAVEZ VEGA	Arlina chavez	Arlina Chavez			
6	TI - 1168716058	CAMILO ANDRES GIL ARCO CHAVEZ					
7	CC - 36574729	CARMEN ISABEL RAMOS DIAZ	Carmen Ramos	Carmen Ramos			
8	CC - 1069686735	CARMEN JULIA PACHECO MARTINEZ					
9	CC - 30561809	DAYANA CRISTINA BUSTILLO ALVAREZ	Dayana Bustillo	Dayana Bustillo			
10	CC - 30140573	DENYS LUZ MADRID JIMENEZ	Denys Madrid	Denys Madrid			
11	CC - 1069467052	EUCARIS DEL CARMEN CASTRO DURANGO	Eucaris Castro	Eucaris Castro			
12	CC - 1042182054	GUILLERMO DORIA BENITEZ					
13	CC - 1007484288	LIZETH CAROLINA CASTRO MERCADO	Lizeth castro				
14	CC - 1068471515	LORLEDI LORENA ALVAREZ CAEZ					
15	CC - 1064606450	MARIA ANTONIA BASILIO NISPERUZA	Maria Basilio	Maria Basilio			
16	CC - 1065060839	MARICELA MOSQUEDA MORALES	Maricela	Maricela			
17	CC - 1002489348	MAYERLIS PATRICIA QUINTANA RIOS					
18	CC - 25908091	NADIN LUZ ARRIOLA JUAN					
19	CC - 50974408	NELLY DEL CARMEN MORELO SANTOS					
20	CC - 52587850	NAMIRA SORAYA ACEVEDO ABAD					
21	CC - 1069471809	SORAYA VANESSA MIRANDA GUEVARA	Soraya Miranda06				
22	CC - 1005755585	SORLEYDI MARIA REYES					
23	CC - 1100817417	VICTOR ALFONSO GUEVARA ROJAS					
24	CC - 1069462557	YENIS LUZ RUIZ SERPA					

25	CC - 1094903895	YAIR ELIAZID MERCADO URIBE									
26	CC - 1067431469	YOLIMA SOFIA BARRIOS TURIZO									
27	CC - 1067971434	YOSMERIS MARIA SEQUEDA COLLERA									
28	CC - 1069674364	YUSNEIDY MELENDEZ SUAREZ									

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
Ninguna				
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*	SIN EXCUSA	SI
	CON EXCUSA	CE

*	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Fecha: 30/04/2026
Ficha: 3495098
Complementario: Higiene y Manipulación de Alimentos – Comunidad campesina – vereda: Vereda la arena – Sahagún



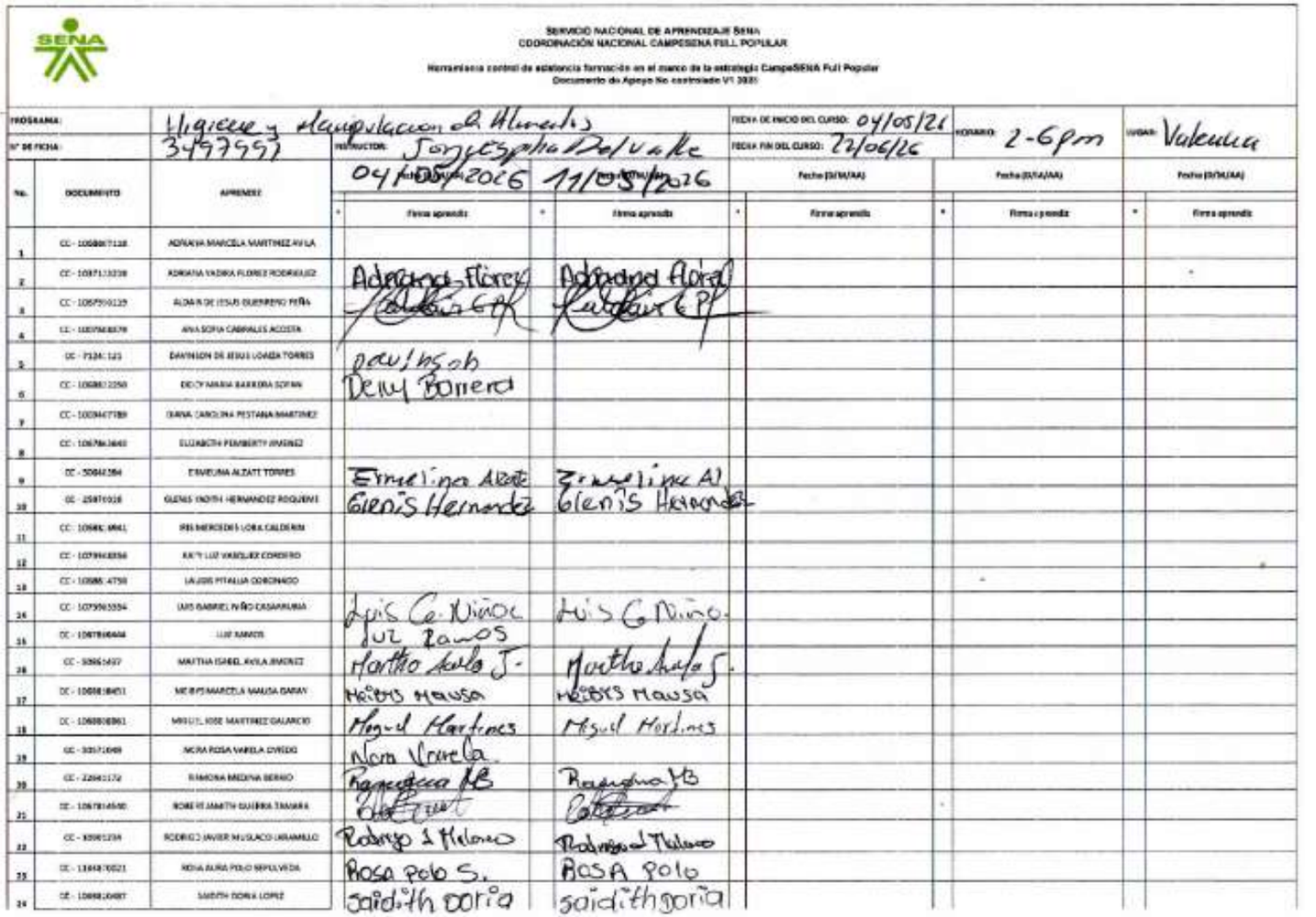


Fecha: 7/05/2026
Ficha: 3495098
Complementario: Higiene y Manipulación de Alimentos – Comunidad campesina – vereda: Vereda la arena – Sahagún





Anexo 1. Listado de asistencia y registro fotográficos de la ficha: 3497997.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2021

PROGRAMA: Higiene y manipulación de Alimentos
Nº DE FICHA: 3497997
INSTRUCTOR: Jorge Espitia Valverde
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 04/05/26
FECHA FIN DEL CURSO: 22/06/26
HORARIO: 2-6pm
LUGAR: Valledupar

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	04/05/2026 Fecha (D/M/AA)	11/05/2026 Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 1068867118	ADRIANA MARCELA MARTINEZ AVILA					
2	CC - 1087113238	ADRIANA VALERIA FLOREZ RODRIGUEZ	Adriana Florez	Adriana Flórez			
3	CC - 1065910125	ALDAIR DE JESUS GUERRERO PEÑA					
4	CC - 1065968879	ANA SOFIA CABRALES ACOSTA					
5	CC - 7124.123	DAYNILON DE JESUS LOAIZA TORRES					
6	CC - 1068812250	DEICY MARIA BARRERA SOFAN	Deicy Barrera				
7	CC - 1003447189	DIANA CAROLINA PESTANA MARTINEZ					
8	CC - 1067863643	ELIZABETH PEMBERTY JIMENEZ					
9	CC - 50842384	ESMELINA ALZATE TORRES	Esmelina Alzate	Esmelina Al			
10	CC - 25870318	GLENIS INDITH HERNANDEZ ROQUENI	Glenis Hernandez	Glenis Hernandez			
11	CC - 1068[illegible]	[illegible]					
12	CC - 1079[illegible]	[illegible]					
13	CC - 1068[illegible]	[illegible]					
14	CC - 1075[illegible]	LUIS GABRIEL [illegible]	Luis Ce Niño	Luis G Niño			
15	CC - 1067[illegible]	[illegible]	Luz Ramos				
16	CC - 5065[illegible]	MARTHA ISABEL AVILA JIMENEZ	Martha Avila J.	Martha Avila J.			
17	CC - 1068[illegible]	[illegible]	Heidys Mausa	Heidys Mausa			
18	CC - 1068[illegible]	[illegible]	Miguel Martinez	Miguel Martinez			
19	CC - 5057[illegible]	[illegible]	Nora Varela				
20	CC - 2266[illegible]	[illegible]	Ramona MB	Ramona MB			
21	CC - 1067[illegible]	[illegible]					
22	CC - 8595[illegible]	[illegible]	Rodrigo J Milano	Rodrigo J Milano			
23	CC - 1144[illegible]	[illegible]	Rosa Polo S.	Rosa Polo			
24	CC - 1068[illegible]	[illegible]	Saidith Doria	saidithgoria			

25	CC - 1068817900	DEILEY ARRIETA VALIENTES								
26	CC - 1068804406	VIVIANA MARIA MARTINEZ CORDOLO								
27	CC - 1010035014	WENDY DAYANA HEDINA NDEZ SERNA								
28	CC - 50880178	YADIRA DEL ROSARIO GARAY RAMOS								
29	CC - 32937146	YUDY ROSARIO RODRIGUEZ RIVERA								
30	CC - 1129882506	YULIXA ARGEL AGUILAR								
31	CC - 1045125772	YURY ROSADO GOMEZ PAEZ								

OBSERVACIONES:					
Ninguna	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*	SIN EXCUSA	SE	*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Fecha: 04/05/2026
Ficha: 3497997
Complementario: Higiene y Manipulación de Alimentos – Comunidad campesina – vereda: los campanos - Valencia.





Fecha: 11/05/2026
Ficha: 3497997
Complementario: Higiene y Manipulación de Alimentos – Comunidad campesina – vereda: los campanos - Valencia.





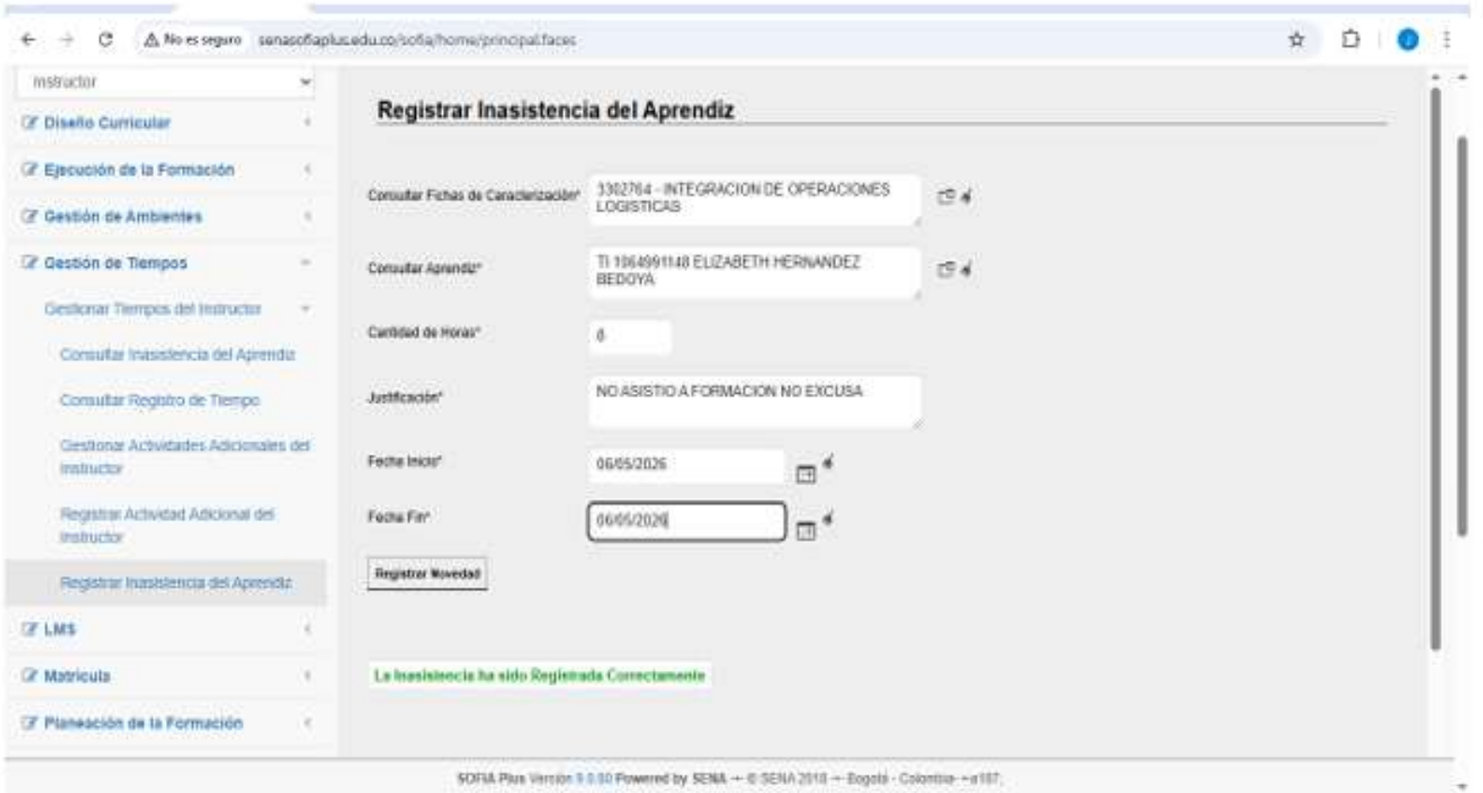
Obligaciones Específica No 3.

Anexo 3. Pantallazo de inasistencias reportadas del programa integración de operaciones logísticas con número de ficha 3302764.

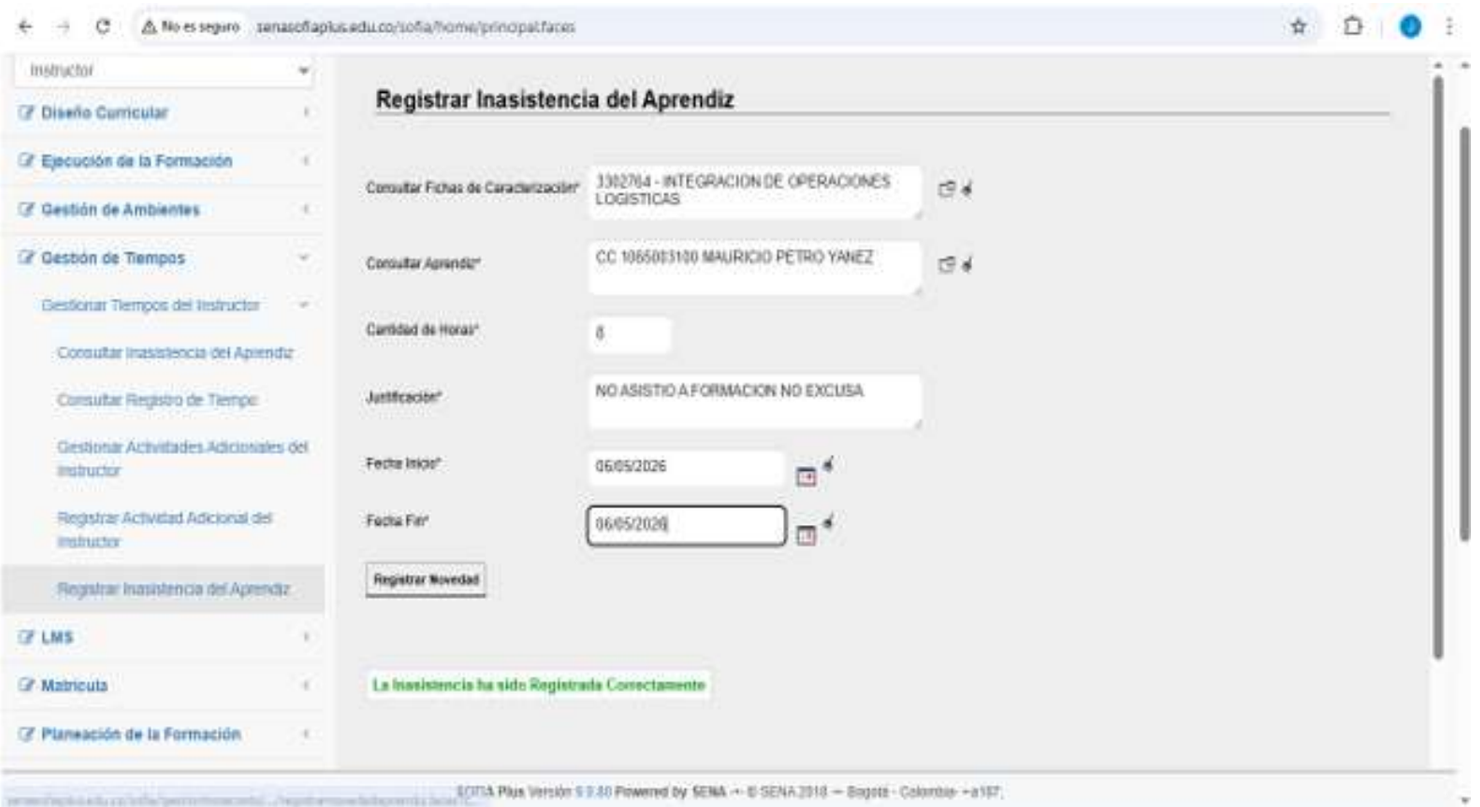


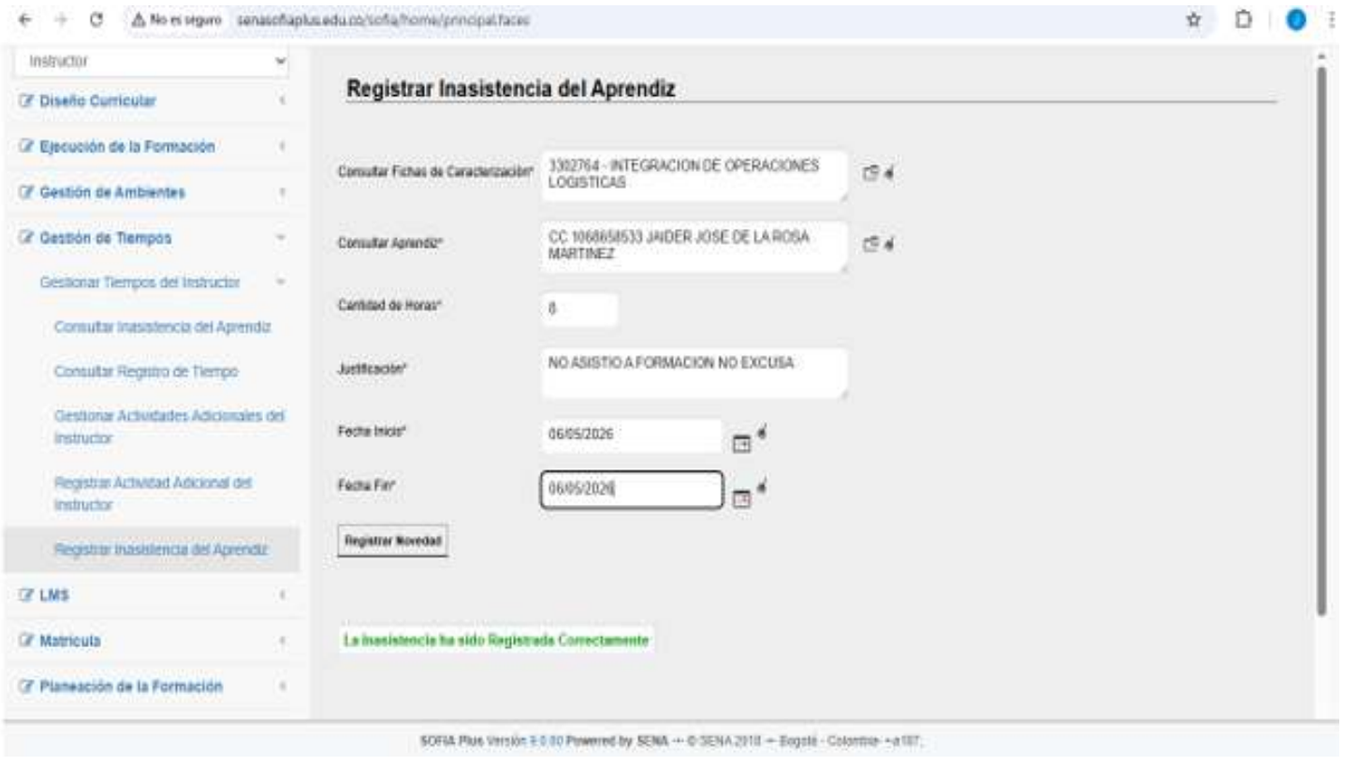

No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
CC 1003193297 DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
06/05/2026
Fecha Fin*
06/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia --a187.


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
CC 1007734155 MARGELIS FUNEZ CONDE
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION. ENVIO EXCUSA POR MOTIVO DE EXAMSNES MEDICOS DEBIDO A SU ESTADO DE EMBARAZO
Fecha Inicio*
06/05/2026
Fecha Fin*
06/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

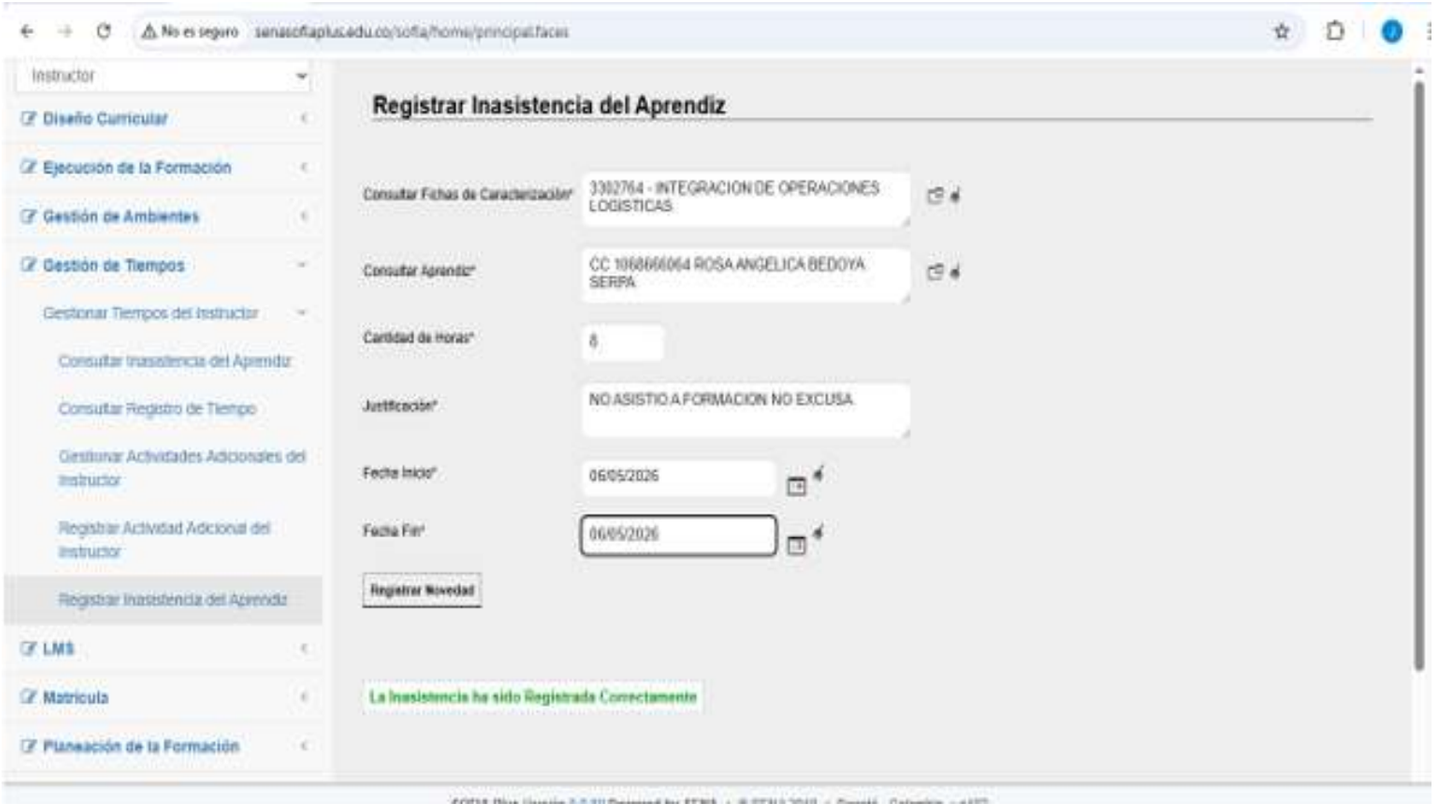

No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
TI 1064991148 ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
06/05/2026
Fecha Fin*
06/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Version 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia --a187.


Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
CC 1064996363 MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
06/05/2026
Fecha Fin*
06/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterizacion*
3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
CC 1065003100 MAURICIO PETRO YANEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificacion*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
06/05/2026
Fecha Fin*
06/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
CC 1068658533 JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
06/05/2026
Fecha Fin*
06/05/2026
Registrar Novedad
La inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2010 -- Bogotá - Colombia --a187.


Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
CC 1064987559 ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
06/05/2026
Fecha Fin*
06/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

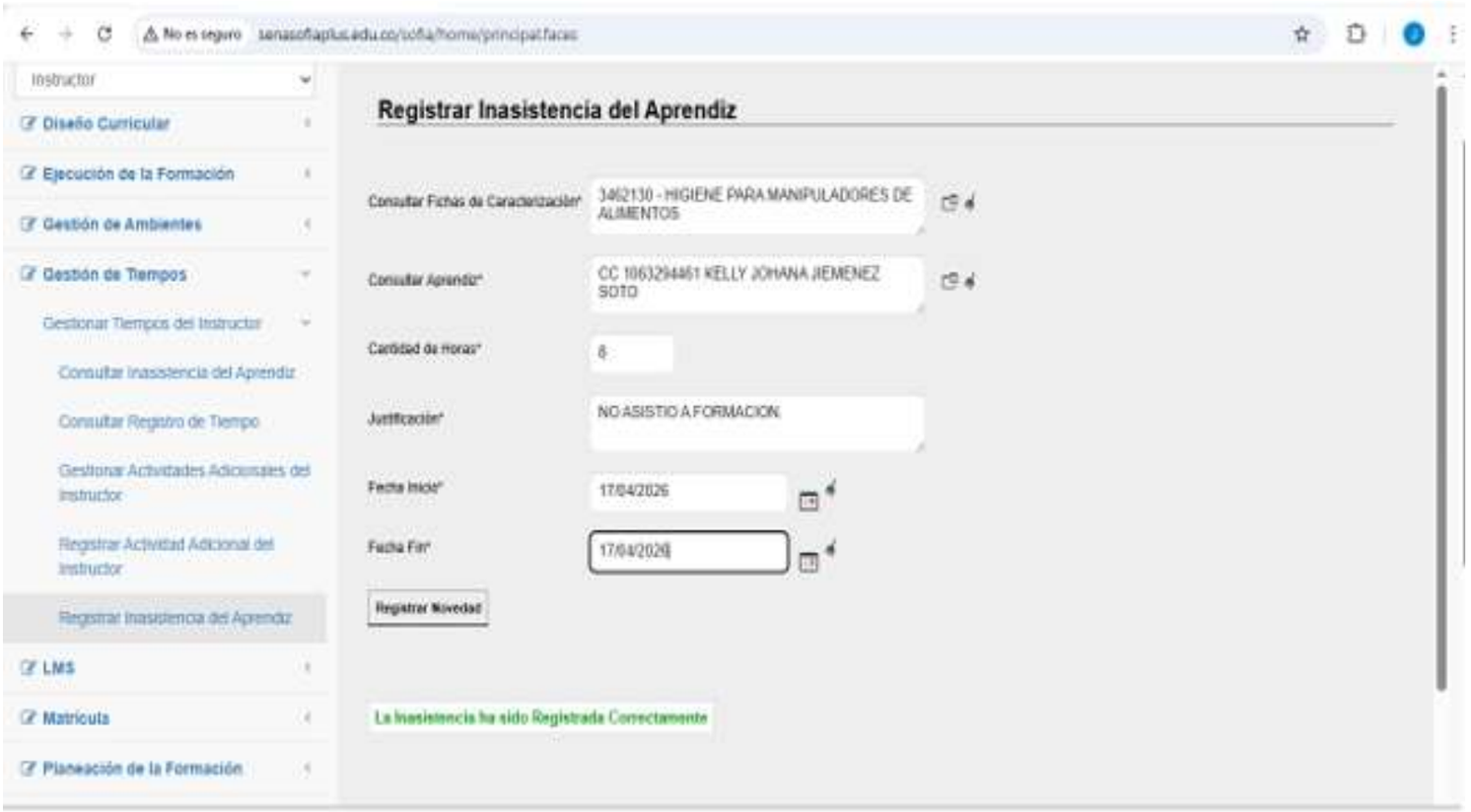

No es seguro
senasofiaplusedu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
CC 1068666064 ROSA ANGELICA BEDOYA SERPA
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
06/05/2026
Fecha Fin*
06/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

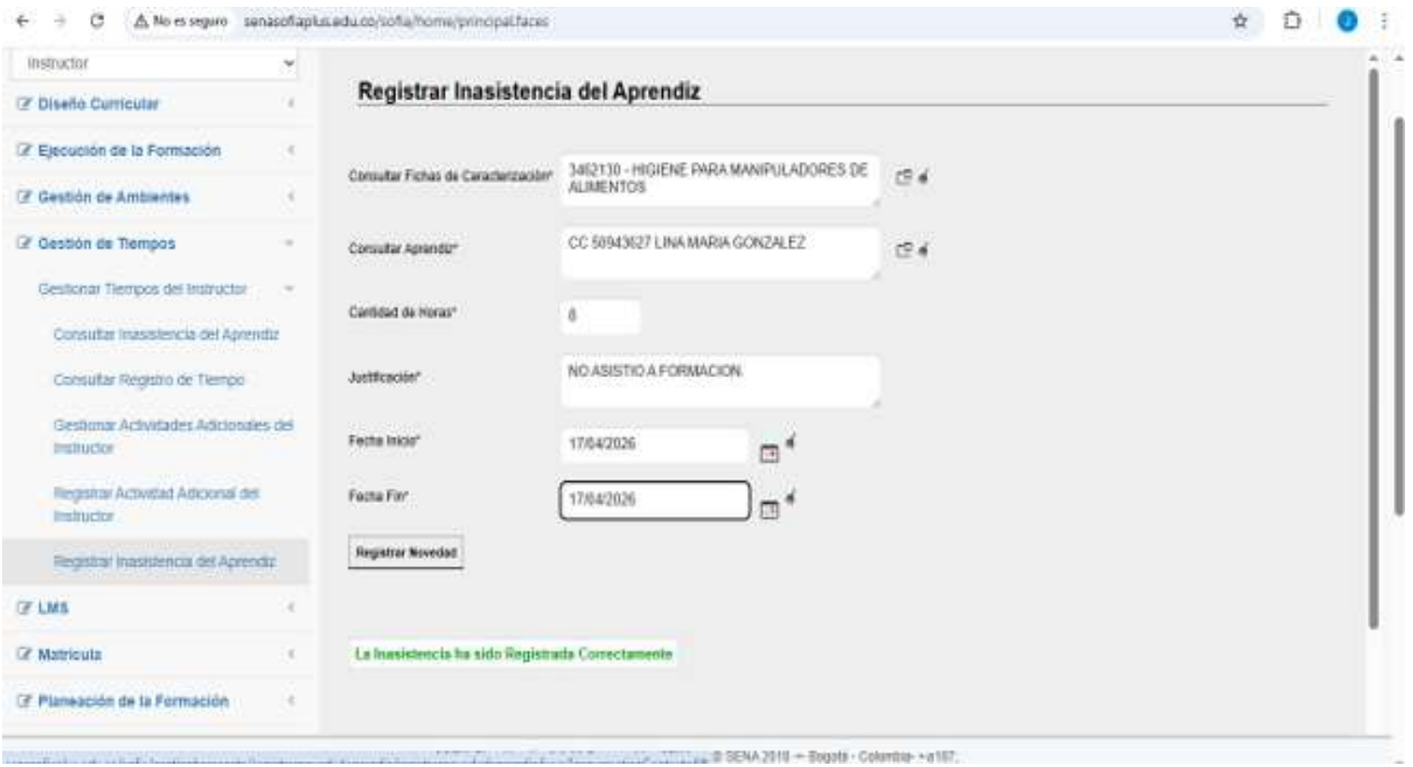
Anexo 3. Pantallazo de inasistencias reportadas del programa complementario en Higiene y Manipulación de alimentos con número de ficha 3462130.

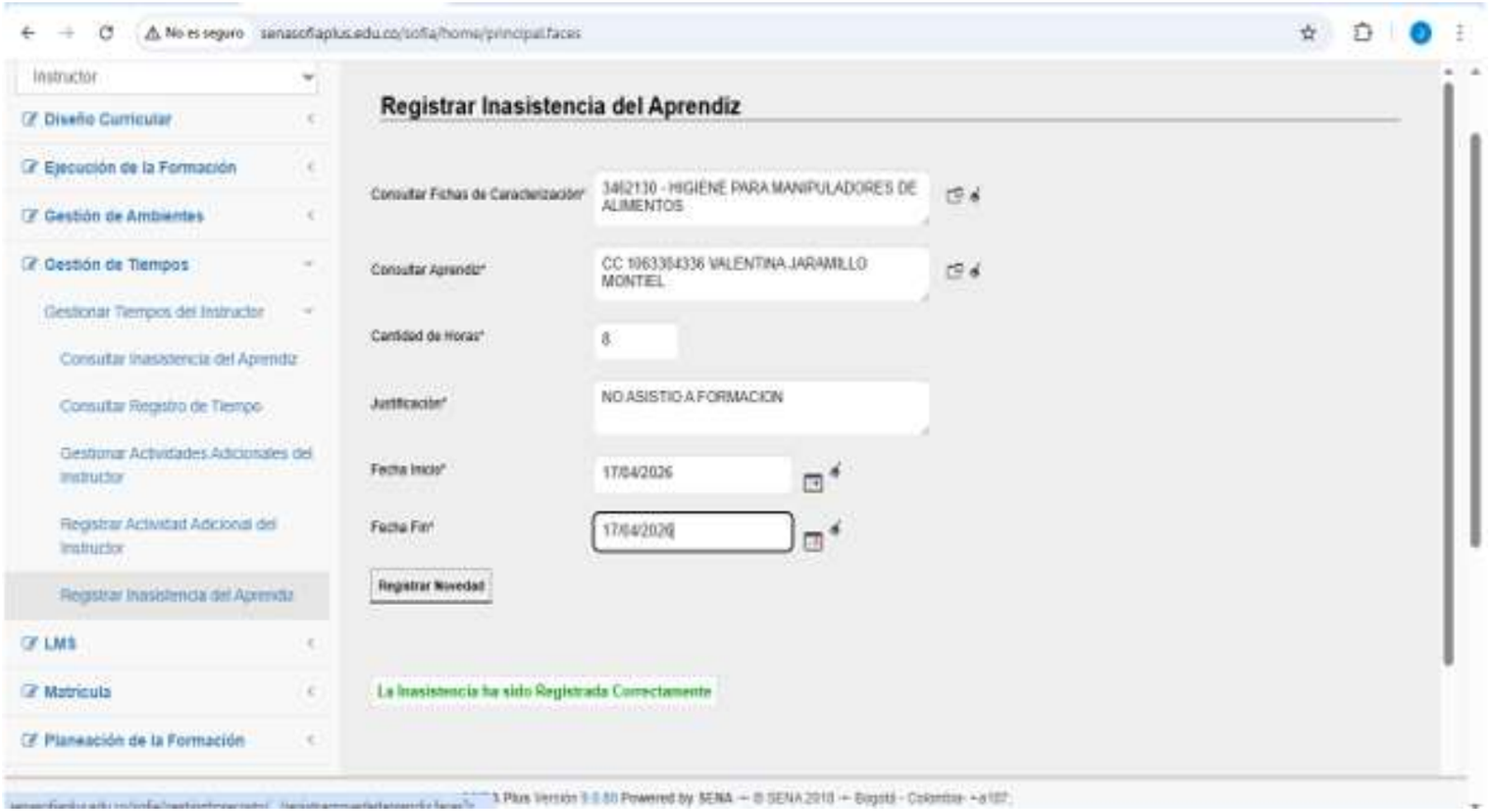



No es seguro
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3462130 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 50940939 DALIS MARIELA CANTERO VELASQUEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION. NO EXCUSA
Fecha Inicio*
17/04/2026
Fecha Fin*
17/04/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

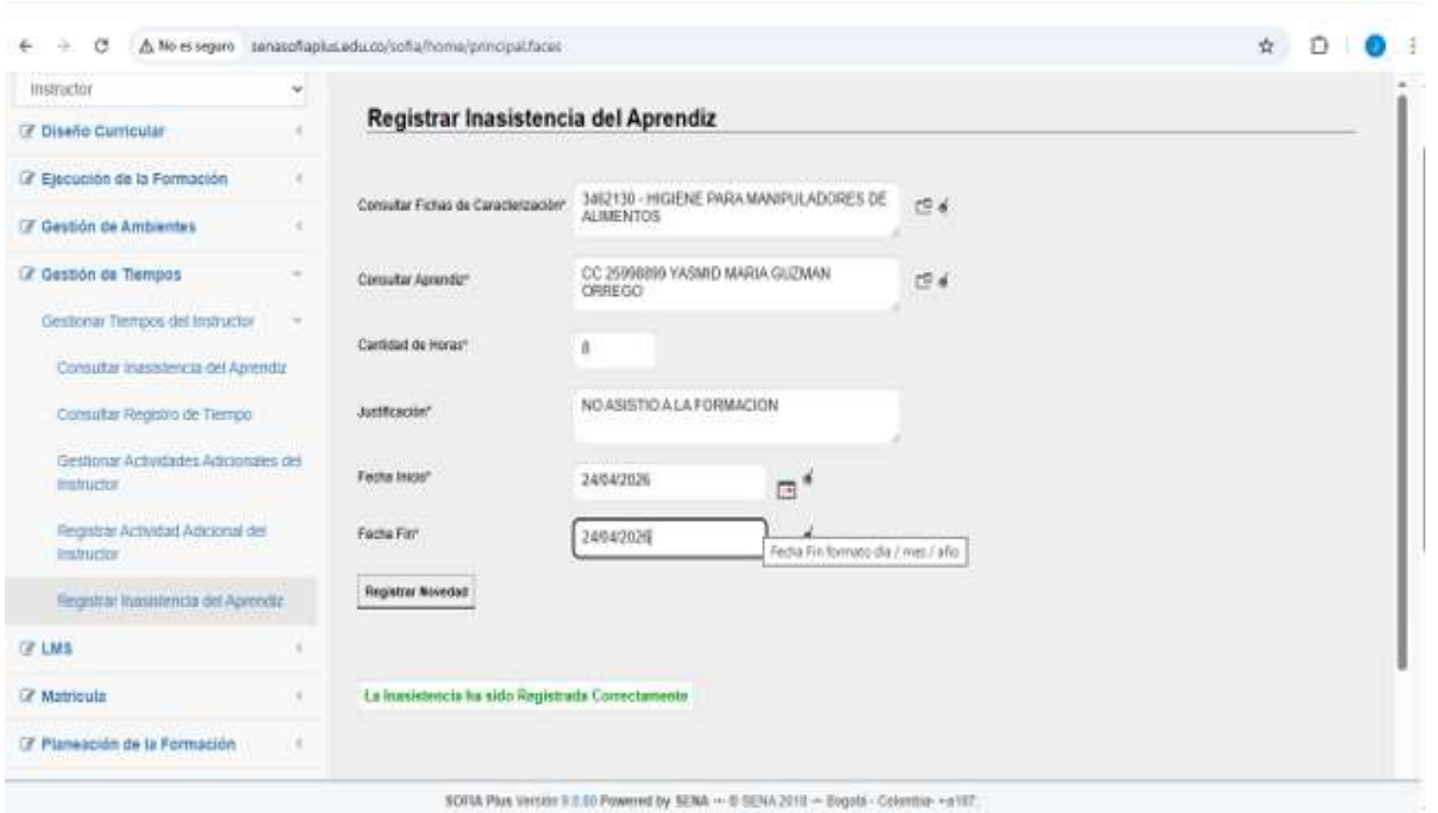

No es seguro
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3452130 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 50941304 DANNIS DEL CARMEN MENDOZA BLANCO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION. NO EXCUSA
Fecha Inicio*
17/04/2026
Fecha Fin*
17/04/2026
Fecha Fin formato día / mes / año
Registrar Novedad
La inasistencia ha sido Registrada Correctamente


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3462130 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1063294461 KELLY JOHANA JIEMENEZ SOTO
Cantidad de horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION
Fecha Inicio*
17/04/2026
Fecha Fin*
17/04/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3462130 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 50943627 LINA MARIA GONZALEZ
Cantidad de Horas*
0
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION
Fecha Inicio*
17/04/2026
Fecha Fin*
17/04/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

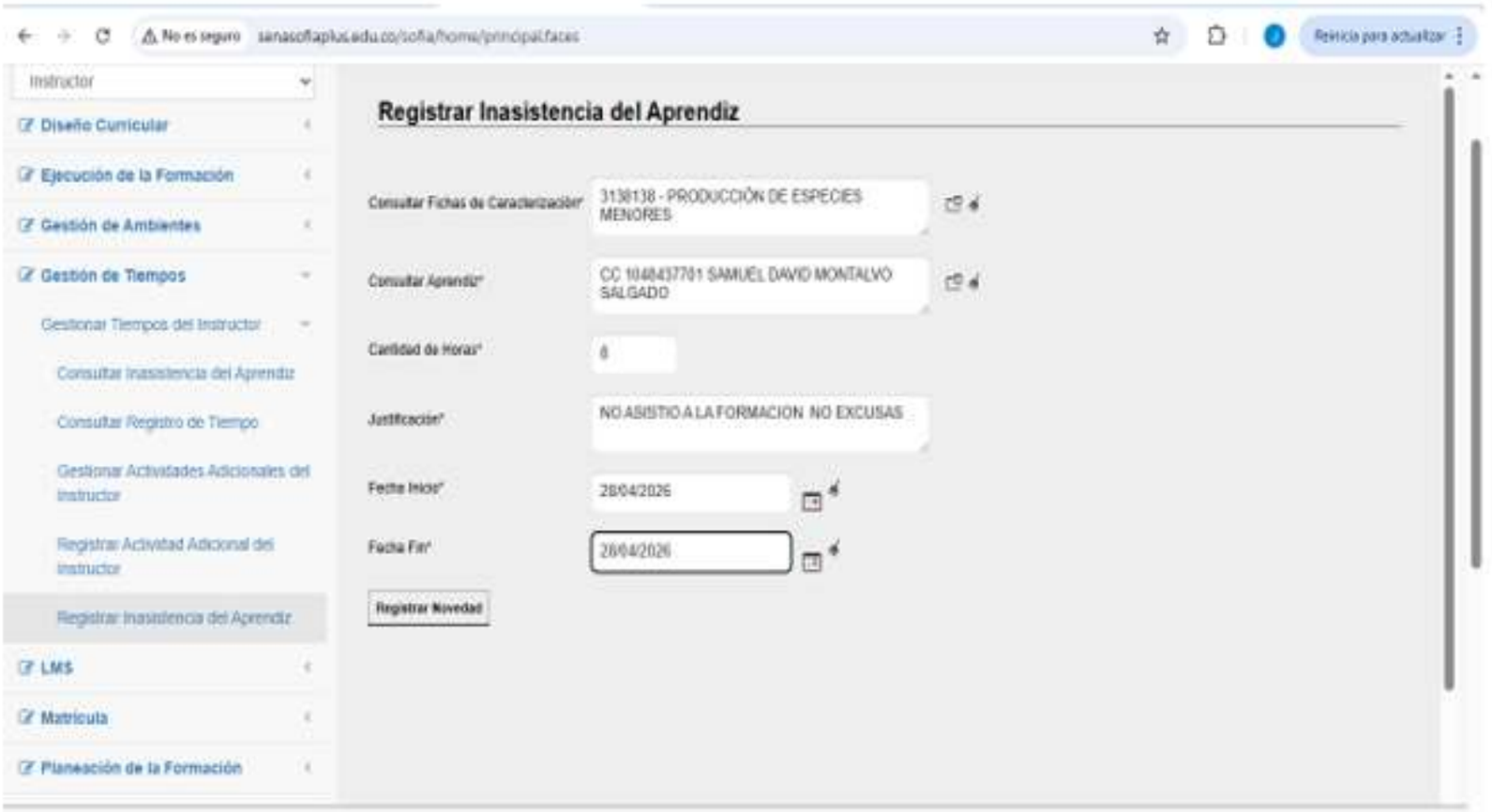

No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3462130 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1063364336 VALENTINA JARAMILLO MONTIEL
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION
Fecha Inicio*
17/04/2026
Fecha Fin*
17/04/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Ficha de Caracterización*
3462130 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 50998899 YANETH MORENO BALDOVINO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A LA FORMACION
Fecha Inicio*
17/04/2026
Fecha Fin*
17/04/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

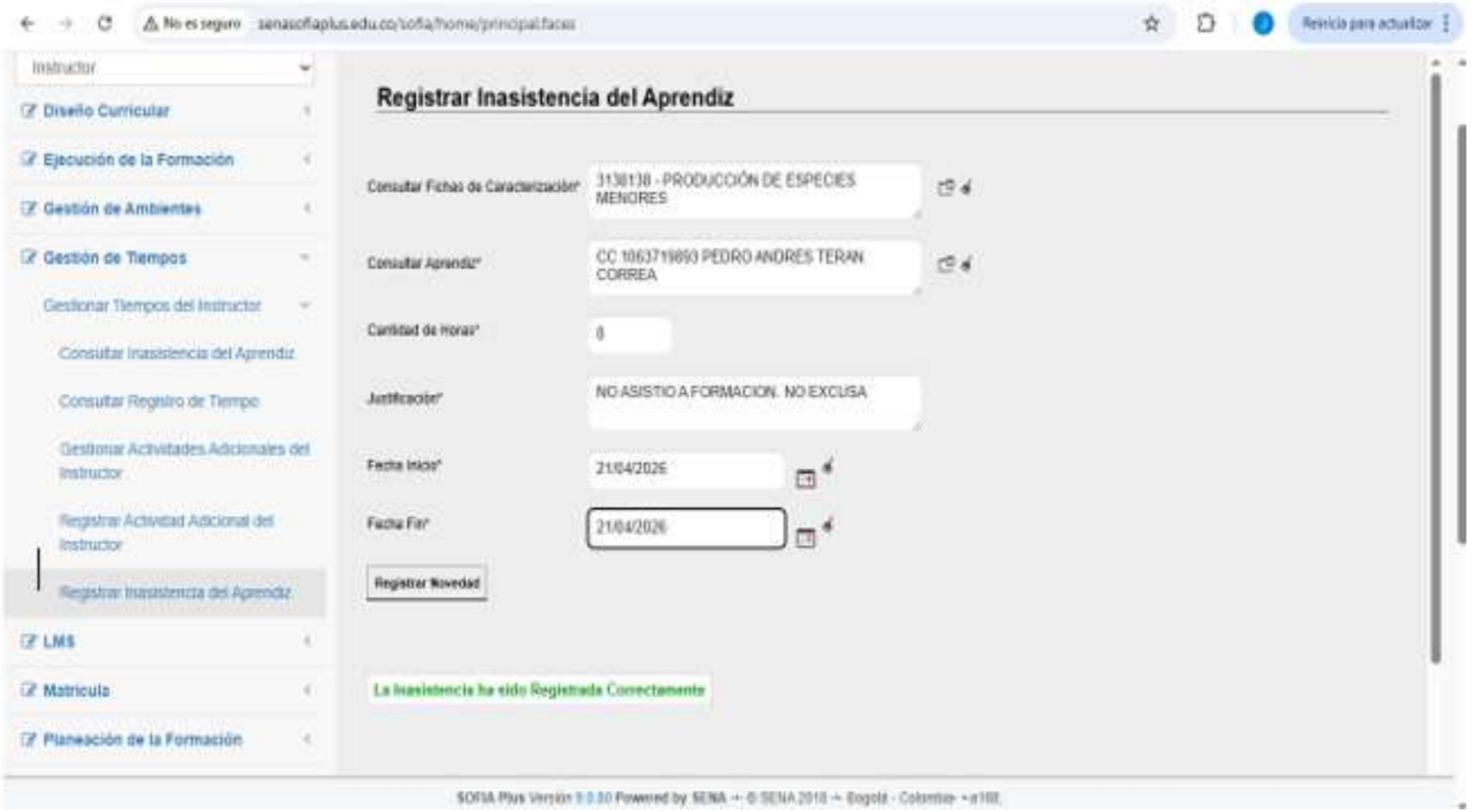

No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3462130 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 25996899 YASMID MARIA GUZMAN ORREGO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A LA FORMACION
Fecha Inicio*
24/04/2026
Fecha Fin*
24/04/2026
Fecha Fin formato día / mes / año
Registrar Novedad
La inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.50 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a167

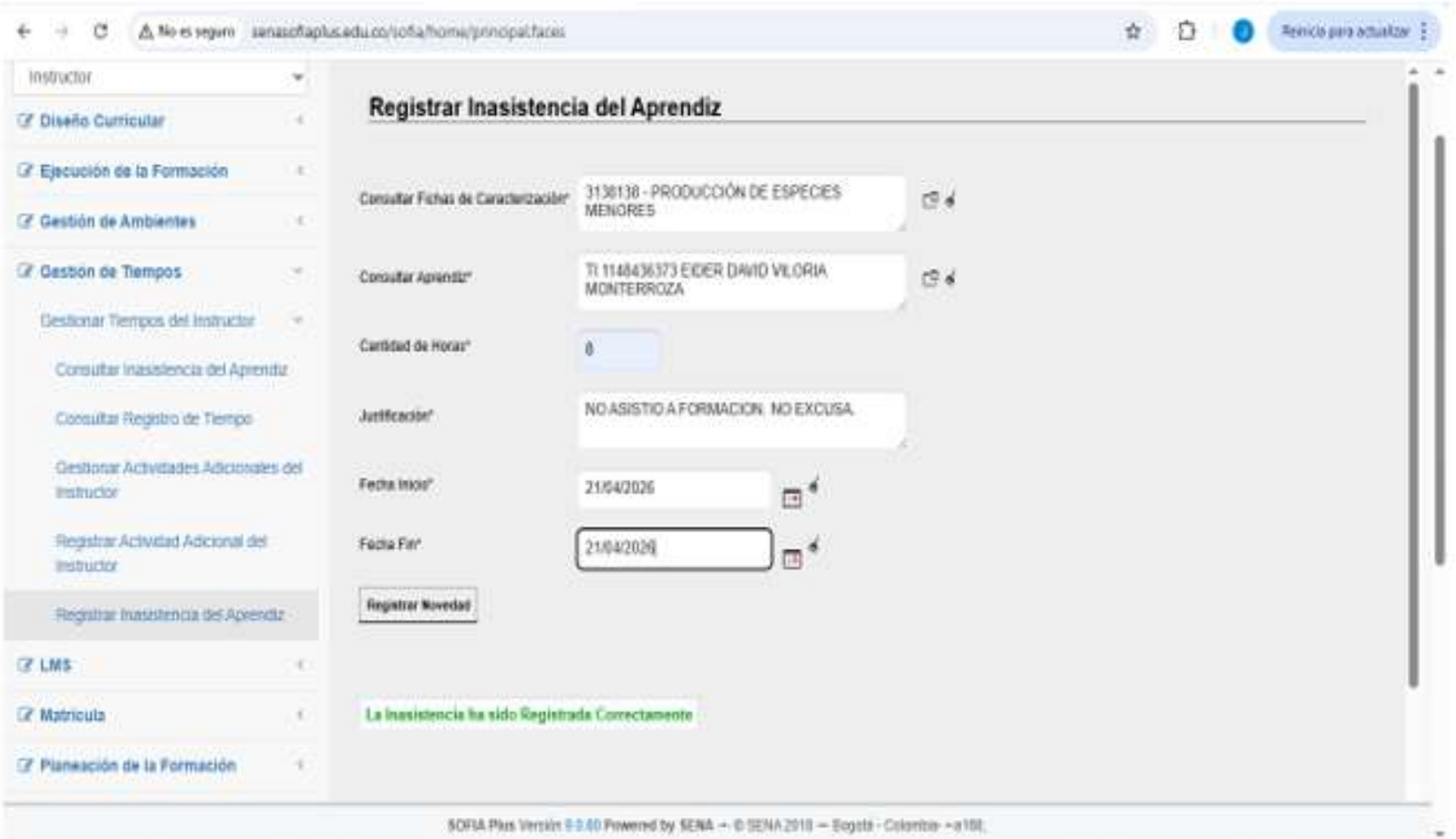

No es seguro
sanasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3462130 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 50945683 ZOILA ROSA MORALES SOTELO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION
Fecha Inicial*
24/04/2026
Fecha Fin*
24/04/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Anexo 3. Pantallazo de inasistencias reportadas del programa tecnólogo en producción de especies menores con número de ficha 3138138.




No es seguro
senacoflaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reinicia para actualizar
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES
Consultar Aprendiz*
CC 1064309564 SAID ALFONSO DIAZ VALVERDE
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A LA FORMACION NO EXCUSAS
Fecha Inicio*
21/04/2026
Fecha Fin*
21/04/2026
Registrar Novedad


No es seguro
Reinicia para actualizar
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES
Consultar Aprendiz*
CC 1063719893 PEDRO ANDRES TERAN CORREA
Cantidad de Horas*
0
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION. NO EXCUSA
Fecha Inicio*
21/04/2026
Fecha Fin*
21/04/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

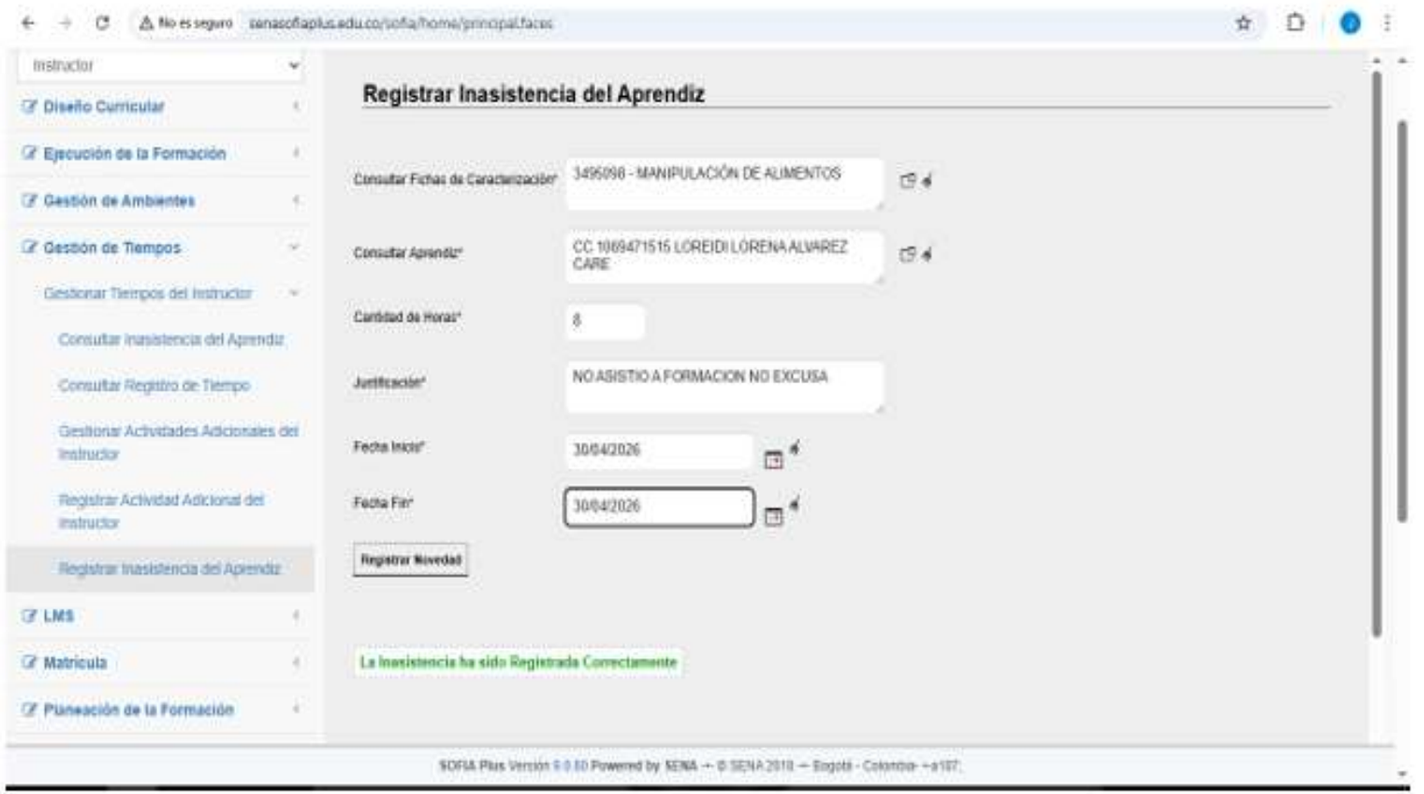

No es seguro
Reinicia para actualizar
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3138138 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES
Consultar Aprendiz*
TI 1148436373 EIDER DAVID VILORIA MONTERROZA
Cantidad de Horas*
0
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION. NO EXCUSA
Fecha Inicio*
21/04/2026
Fecha Fin*
21/04/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 8.0.60 Powered by SENA - © SENA 2018 – Bogotá - Colombia - a188

Anexo 3. Pantallazo de inasistencias reportadas del programa complementario en Higiene y Manipulación de alimentos con número de ficha 3495098.

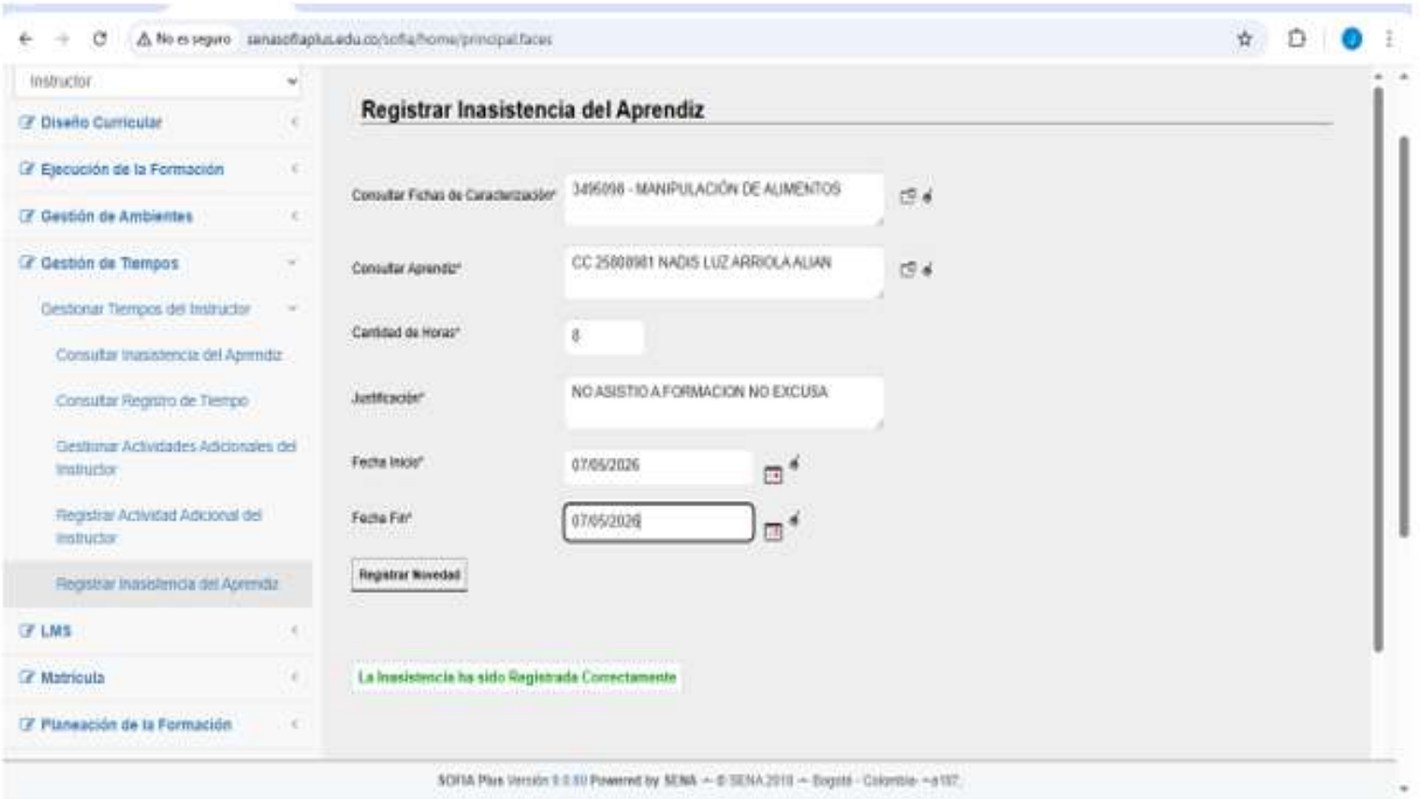



No es seguro
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3496098 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1069488736 CARMEN JULIA PACHECO MARTINEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
30/04/2026
Fecha Fin*
30/04/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3496098 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1042582654 GUILLERMO DORIA BENITEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
30/04/2026
Fecha Fin*
30/04/2026
Fecha Fin formato día / mes / año
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Version 9.0.33 Powered by SENA -- © SENA 2018 — Bogotá - Colombia -- s197.


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3495098 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1069471515 LOREIDI LORENA ALVAREZ CARE
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
30/04/2026
Fecha Fin*
30/04/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a107


No es seguro
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3496098 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1003499348 MAYERLIS PATRICIA QUINTANA RIOS
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
07/05/2026
Fecha Fin*
07/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

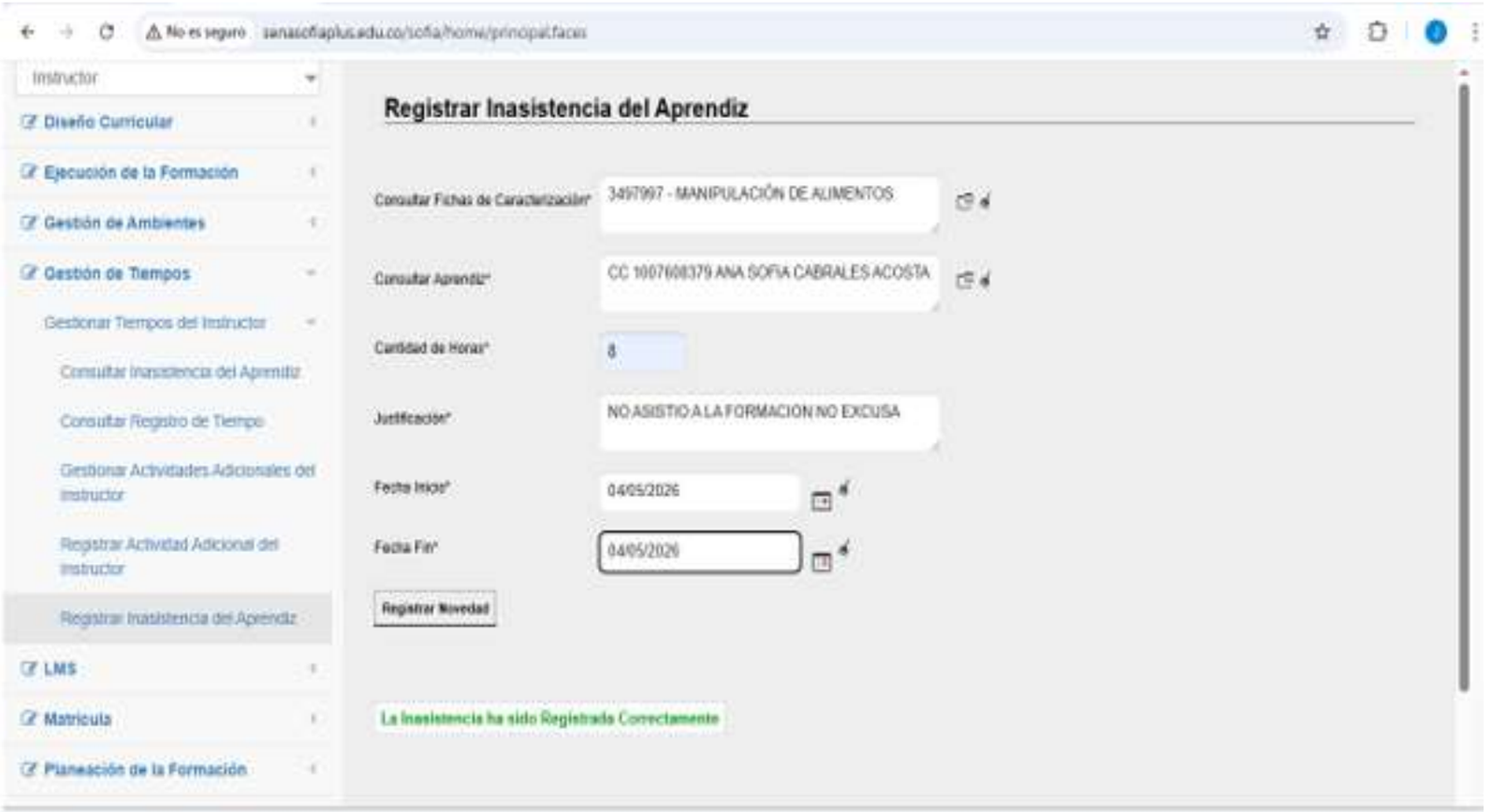

No es seguro
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3496098 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 25808981 NADIS LUZ ARRIOLA ALIAN
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
07/05/2026
Fecha Fin*
07/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3496098 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 50974489 NELSY DEL CARMEN MORELO SANTOS
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A LA FORMACION NO EXCUSAS
Fecha Inicio*
07/05/2026
Fecha Fin*
07/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA — © SENA 2010 — Bogotá - Colombia


No es seguro
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3496096 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 52587050 SAMIRA SORAYA ACEVEDO ABAD
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
07/05/2026
Fecha Fin*
07/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Anexo 3. Pantallazo de inasistencias reportadas del programa complementario en Higiene y Manipulación de alimentos con número de ficha 3497997



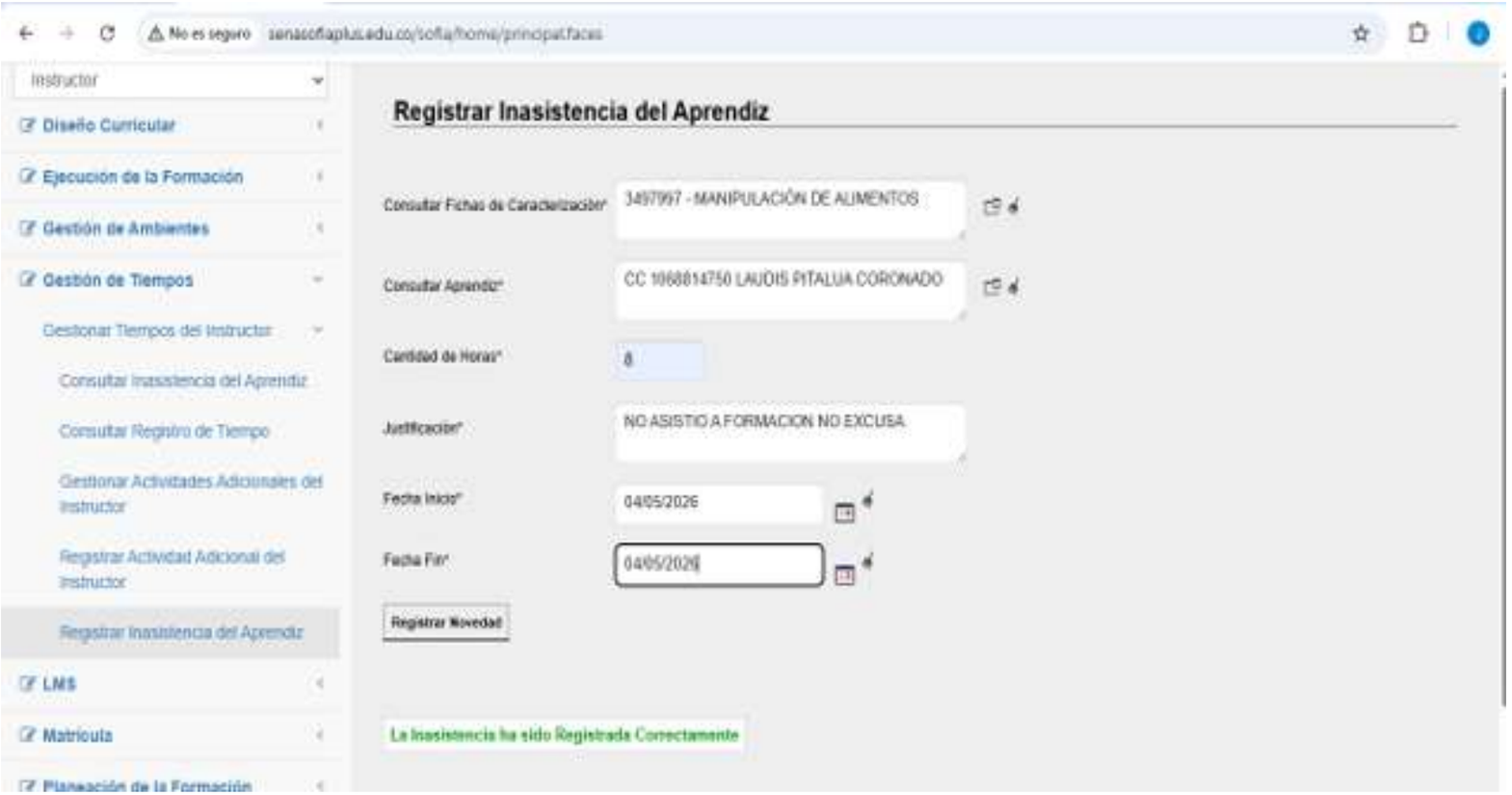

No es seguro
sanasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3497997 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1007608379 ANA SOFIA CABRALES ACOSTA
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A LA FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
04/05/2026
Fecha Fin*
04/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

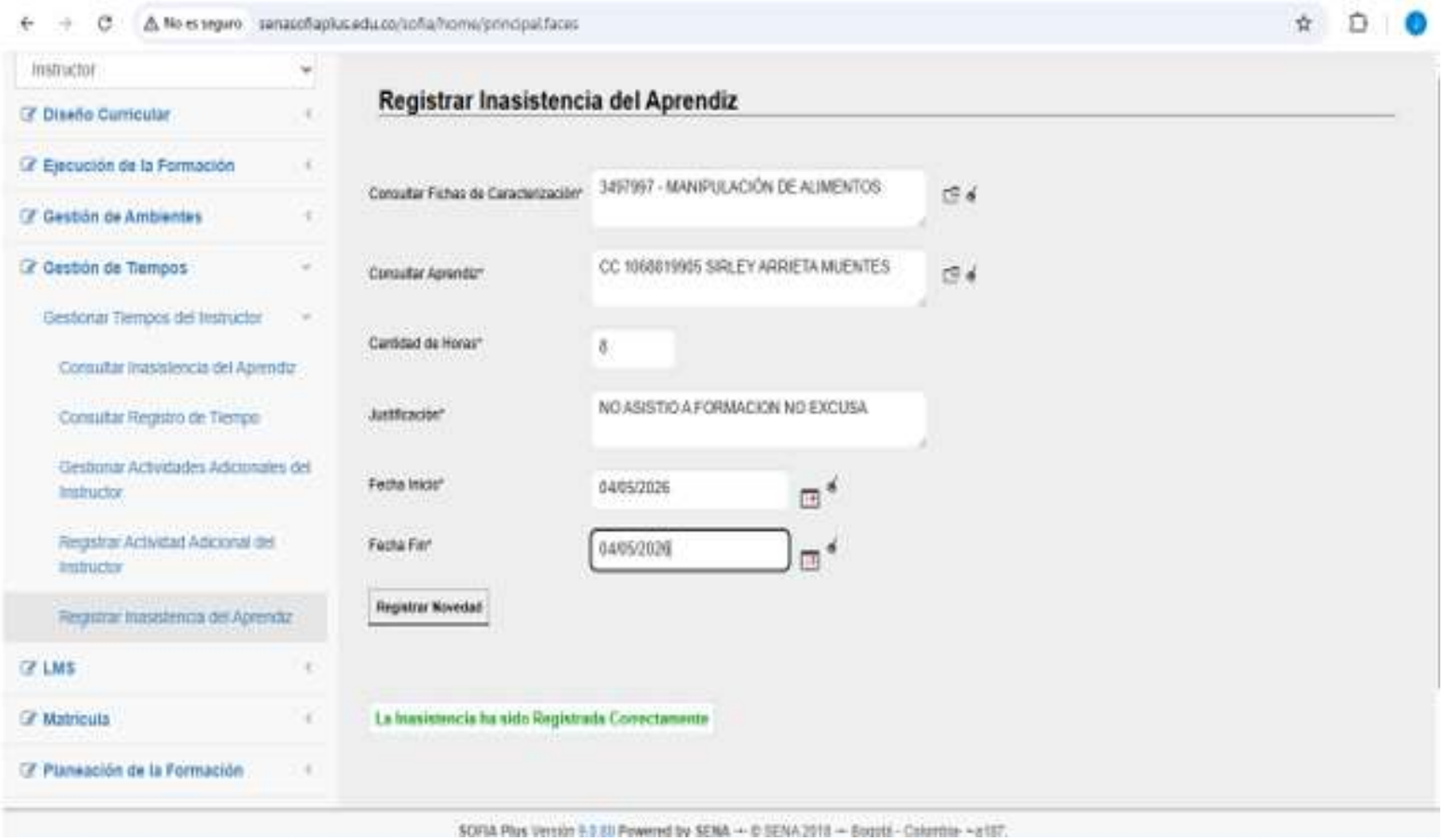

Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3497997 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1003467789 DIANA CAROLINA PESTANA MARTINEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
04/05/2026
Fecha Fin*
04/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


No es seguro
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3497997 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1067863643 ELIZABETH PEMBERTY JIMENEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
04/05/2026
Fecha Fin*
04/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3497997 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1068816941 IRIS MERCEDES LORA CALDERIN
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
04/05/2026
Fecha Fin*
04/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3497997 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1073968356 KATY LUZ VASQUEZ CORDERO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSAS
Fecha Inicio*
04/05/2026
Fecha Fin*
04/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3497997 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1068814750 LAUDIS PITALUA CORONADO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
04/05/2026
Fecha Fin*
04/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


No es seguro
sanasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matricula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
3497997 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1068819965 SIRLEY ARRIETA MUENTES
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
NO ASISTIO A FORMACION NO EXCUSA
Fecha Inicio*
04/05/2026
Fecha Fin*
04/05/2026
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Obligaciones Específica No 4.
Anexo 4. Listado de asistencia y registro fotográficos de Alistamiento instructores CampeSena.

SENA

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

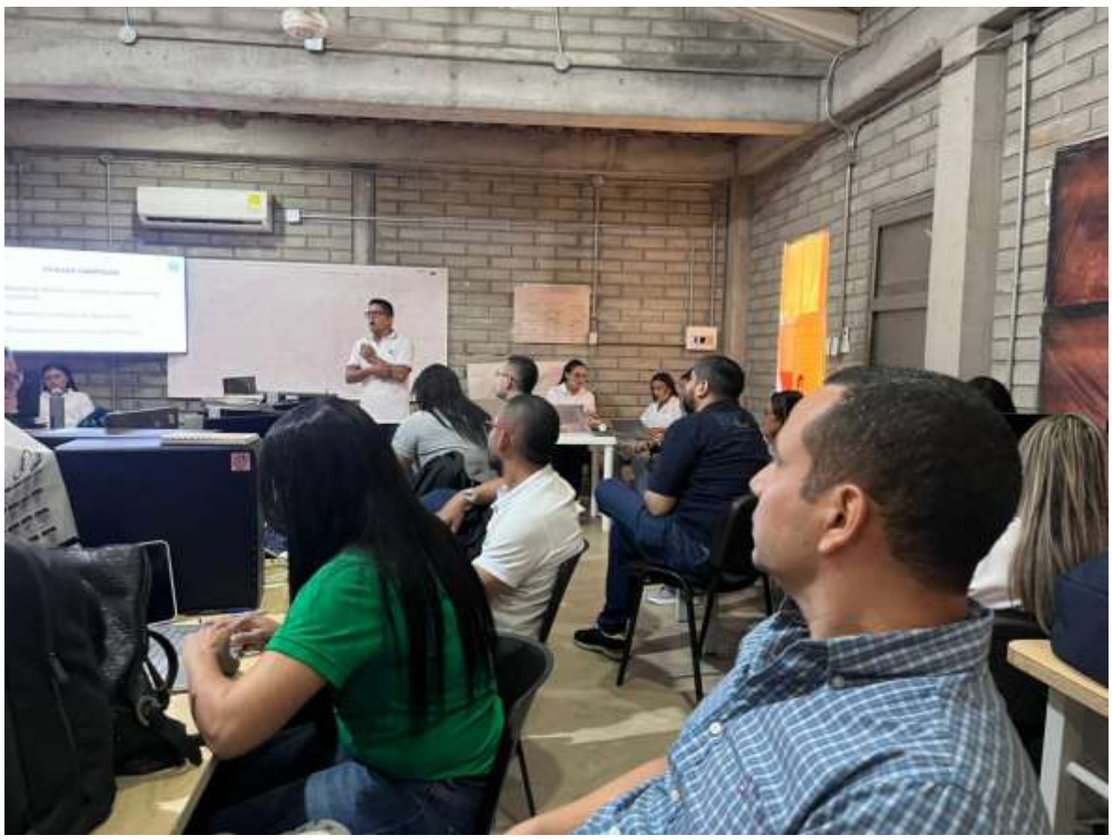
OBJETIVO (S): Alistamiento SENA — PODIUM

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dalian Soto T	1067851937		X		CABP	dsotoT@sena.edu.co	3128023860	X	
	Orieta Roja M.	50926109		X		CABP			X	
	Jorge Espitia Del Valle	1067846347		X		CABP	Jlespitia@sena.edu.co	3013666898	X	
	Alexis Acosta	1076[illegible]		X		CABP			X	
	Gabriel Carrillo V.	1067865723		X		CABP			X	
	Laudel Lorente	1065314985		X		CABP			X	

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

Fecha: 15/04/2026
Alistamiento instructores CampeSena - CABP en Montería.





Fecha: 16/04/2026
Alistamiento instructores CampeSena - Sede SENA en Ciénega de oro.





Obligaciones Específica No 4.
Anexo 4.
Fecha: 23/04/2026
Apoyo a divulgación oferta de programa agroindustria alimentaria Sena - Montelíbano





Fecha: 25/04/2026

Apoyo a divulgación oferta de programa agroindustria alimentaria Sena – Pueblo nuevo

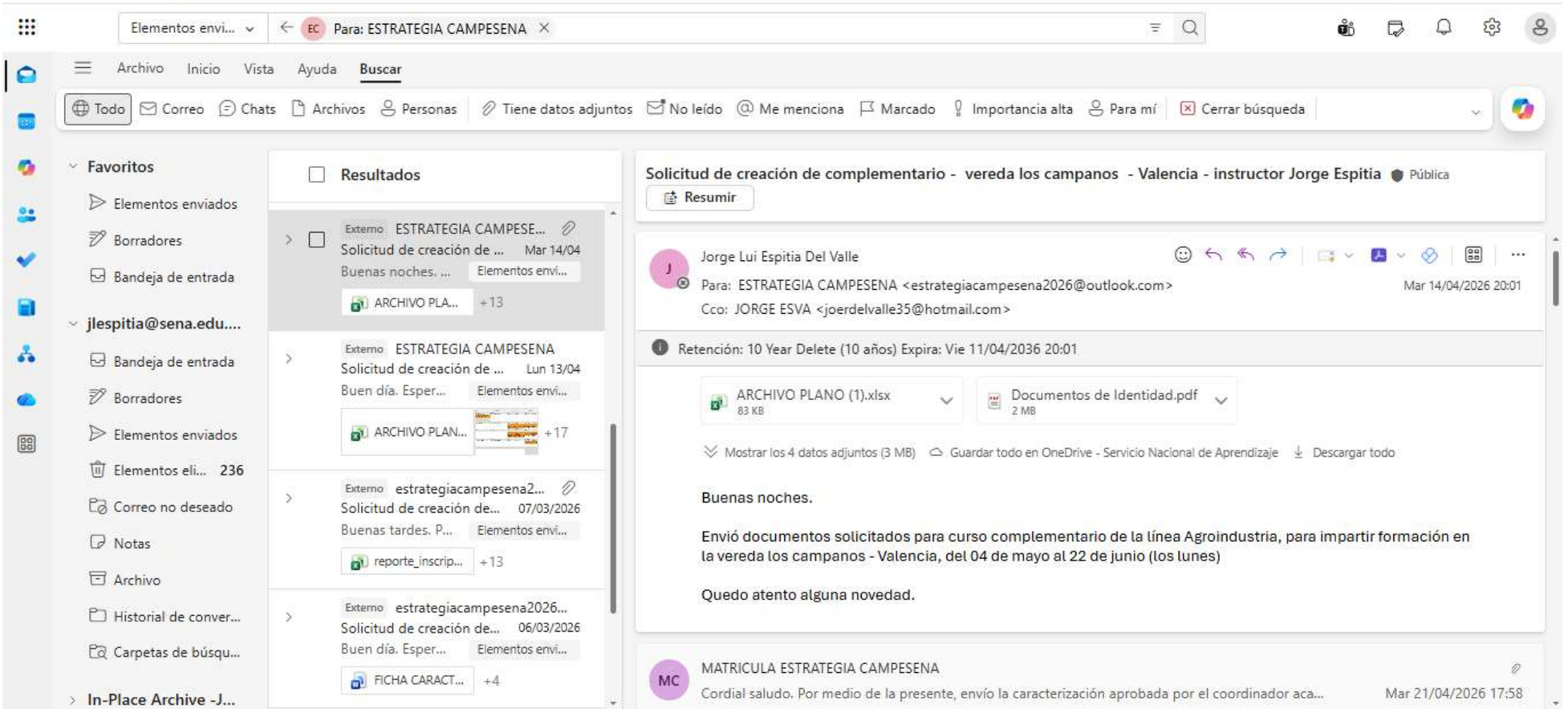


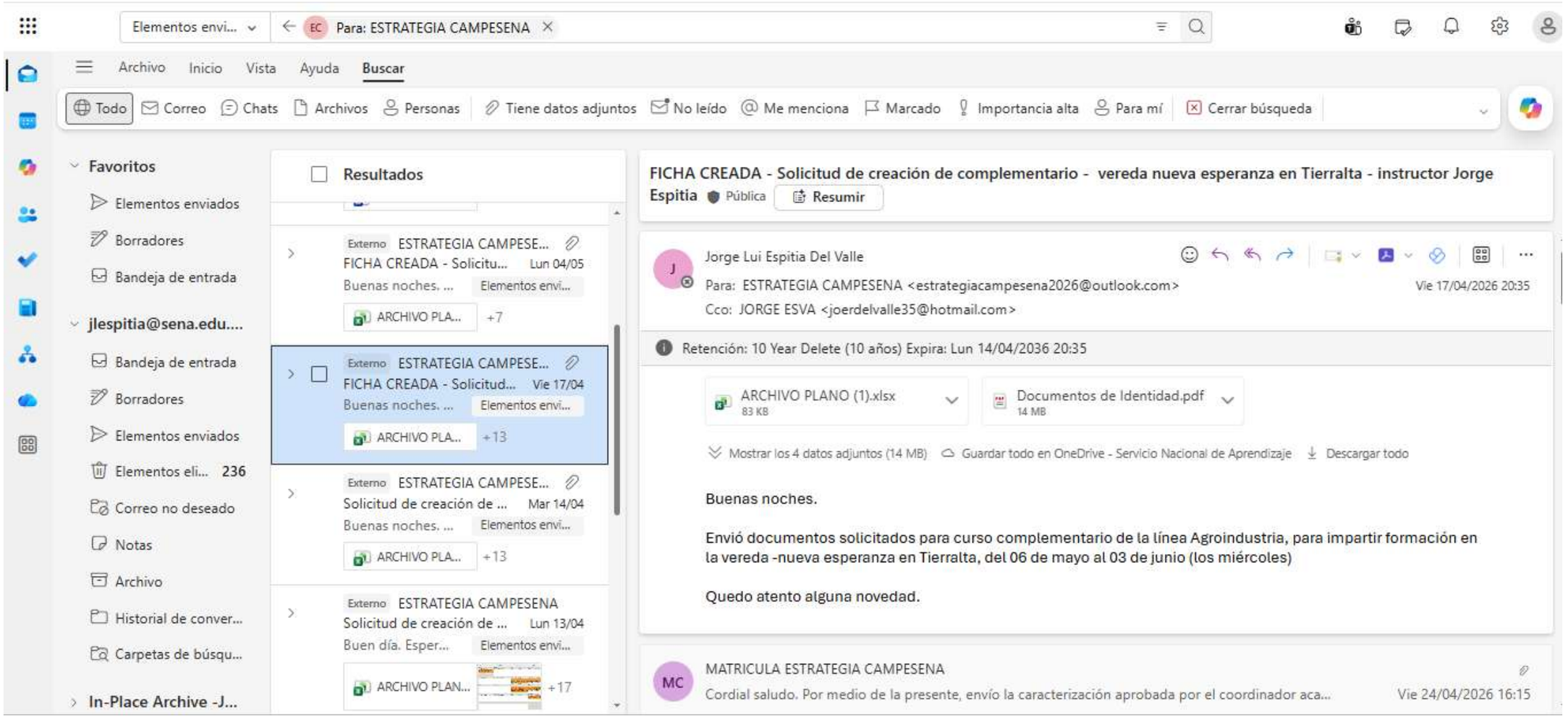


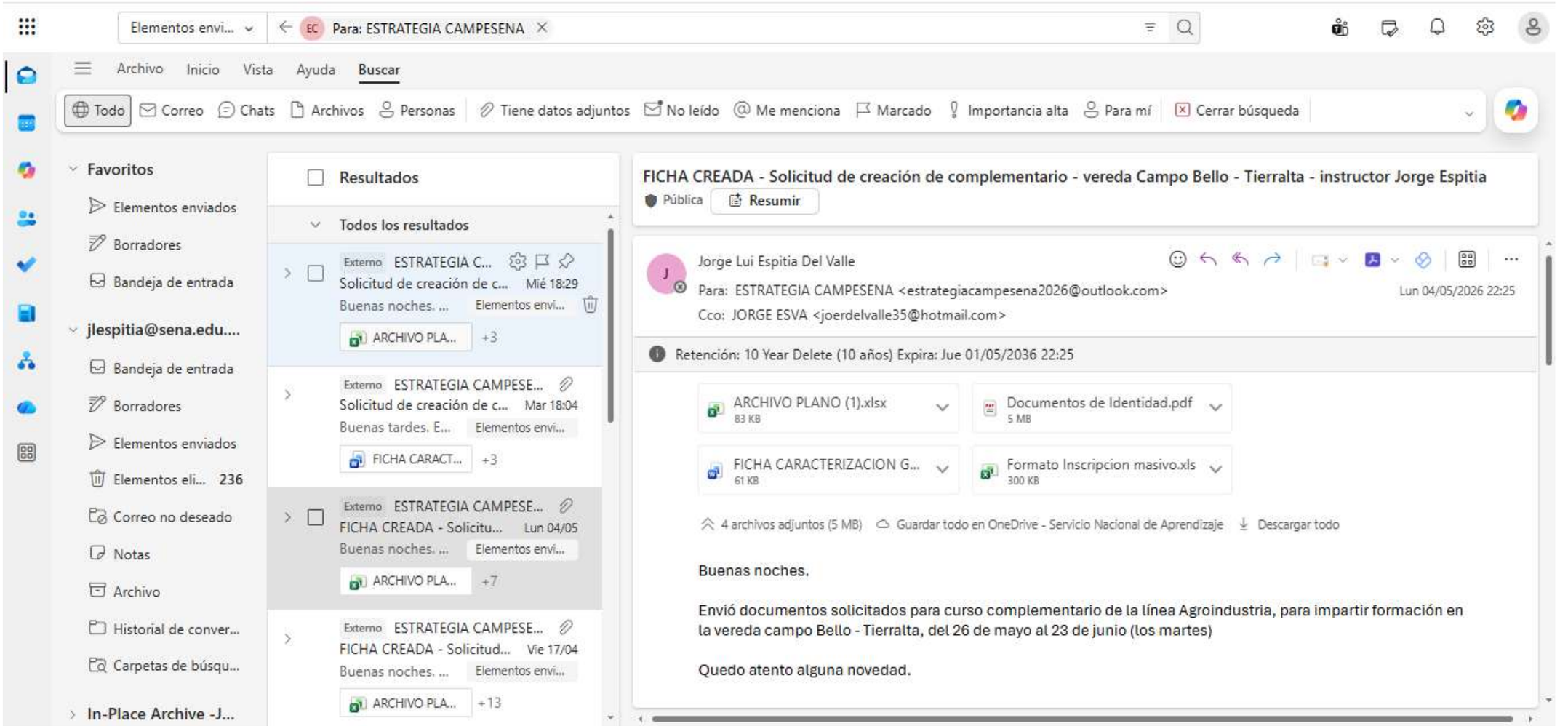


Obligaciones Específica No 8.

Anexo 8. Pantallazo de correo de envió de documentos y formatos para solicitar complementarios.




Elementos envi...
Para: ESTRATEGIA CAMPESENA
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Buscar
Todo
Correo
Chats
Archivos
Personas
Tiene datos adjuntos
No leído
Me menciona
Marcado
Importancia alta
Para mí
Cerrar búsqueda
Favoritos
Elementos enviados
Borradores
Bandeja de entrada
jlespitia@sena.edu....
Bandeja de entrada
Borradores
Elementos enviados
Elementos eli... 236
Correo no deseado
Notas
Archivo
Historial de conver...
Carpetas de búsqu...
In-Place Archive -J...
Resultados
Externo ESTRATEGIA CAMPESE...
FICHA CREADA - Solicitu... Lun 04/05
Buenas noches. ... Elementos envi...
ARCHIVO PLA... +7
Externo ESTRATEGIA CAMPESE...
FICHA CREADA - Solicitud... Vie 17/04
Buenas noches. ... Elementos envi...
ARCHIVO PLA... +13
Externo ESTRATEGIA CAMPESE...
Solicitud de creación de ... Mar 14/04
Buenas noches. ... Elementos envi...
ARCHIVO PLA... +13
Externo ESTRATEGIA CAMPESENA
Solicitud de creación de ... Lun 13/04
Buen día. Esper... Elementos envi...
ARCHIVO PLAN... +17
FICHA CREADA - Solicitud de creación de complementario - vereda nueva esperanza en Tierralta - instructor Jorge Espitia
Pública
Resumir
Jorge Lui Espitia Del Valle
Para: ESTRATEGIA CAMPESENA <estrategiacampesena2026@outlook.com>
Vie 17/04/2026 20:35
Cco: JORGE ESVA <joerdelvalle35@hotmail.com>
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 14/04/2036 20:35
ARCHIVO PLANO (1).xlsx
83 KB
Documentos de Identidad.pdf
14 MB
Mostrar los 4 datos adjuntos (14 MB)
Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje
Descargar todo
Buenas noches.
Envió documentos solicitados para curso complementario de la línea Agroindustria, para impartir formación en la vereda -nueva esperanza en Tierralta, del 06 de mayo al 03 de junio (los miércoles)
Quedo atento alguna novedad.
MC
MATRICULA ESTRATEGIA CAMPESENA
Cordial saludo. Por medio de la presente, envío la caracterización aprobada por el coordinador aca...
Vie 24/04/2026 16:15


Elementos envi...
Para: ESTRATEGIA CAMPESENA
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Buscar
Todo
Correo
Chats
Archivos
Personas
Tiene datos adjuntos
No leído
Me menciona
Marcado
Importancia alta
Para mí
Cerrar búsqueda
Favoritos
Elementos enviados
Borradores
Bandeja de entrada
jlespitia@sena.edu....
Bandeja de entrada
Borradores
Elementos enviados
Elementos eli... 236
Correo no deseado
Notas
Archivo
Historial de conver...
Carpetas de búsqu...
In-Place Archive -J...
Resultados
Todos los resultados
Externo ESTRATEGIA C...
Solicitud de creación de c... Mié 18:29
Buenas noches. ... Elementos envi...
ARCHIVO PLA... +3
Externo ESTRATEGIA CAMPESE...
Solicitud de creación de c... Mar 18:04
Buenas tardes. E... Elementos envi...
FICHA CARACT... +3
Externo ESTRATEGIA CAMPESE...
FICHA CREADA - Solicitu... Lun 04/05
Buenas noches. ... Elementos envi...
ARCHIVO PLA... +7
Externo ESTRATEGIA CAMPESE...
FICHA CREADA - Solicitud... Vie 17/04
Buenas noches. ... Elementos envi...
ARCHIVO PLA... +13
FICHA CREADA - Solicitud de creación de complementario - vereda Campo Bello - Tierralta - instructor Jorge Espitia
Pública
Resumir
Jorge Lui Espitia Del Valle
Para: ESTRATEGIA CAMPESENA <estrategiacampesena2026@outlook.com>
Lun 04/05/2026 22:25
Cco: JORGE ESVA <joerdelvalle35@hotmail.com>
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 01/05/2036 22:25
ARCHIVO PLANO (1).xlsx
83 KB
Documentos de Identidad.pdf
5 MB
FICHA CARACTERIZACION G...
61 KB
Formato Inscripcion masivo.xls
300 KB
4 archivos adjuntos (5 MB)
Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje
Descargar todo
Buenas noches.
Envió documentos solicitados para curso complementario de la línea Agroindustria, para impartir formación en la vereda campo Bello - Tierralta, del 26 de mayo al 23 de junio (los martes)
Quedo atento alguna novedad.

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1067846347
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE
CIUDAD/MUNICIPIO:	MONTERIA	DEPARTAMENTO:	CORDOBA
DIRECCIÓN:	CALLE 47B # 29-89	TELÉFONO:	7887219
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**4650049000**		TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	abril	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	abril
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2026	SALUD:	AÑO:	2026
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2026/05/07	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		9996707782

NOVEDADES

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002248088	230301	230301-PORVENIR	1	$ 303.200
		SUBTOTAL:	1	**$ 303.200**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
9001562642	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1	$ 236.900
		SUBTOTAL:	1	**$ 236.900**
RIESGOS PROFESIONALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1	$ 19.800
		SUBTOTAL:	1	**$ 19.800**

VALOR SIN MORA:	**$ 559.900**
VALOR MORA:	**$ 0**
TOTAL PAGADO:	**$ 559.900**

Planilla Pagada

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3462130 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3495098 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3302764 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• 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:	Atender requerimientos de los clientes de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de procesos de negocios
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
• 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:	MANIOBRAR EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y NORMATIVA DE SEGURIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LOS EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE.

MANTENER EL EQUIPO DE MANIPULACIÓN EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES DE LA EMPRESA Y EL FABRICANTE.

OPERAR LOS EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DEL FABRICANTE.

OPERAR LOS EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DEL FABRICANTE Y PRACTICAS DE SEGURAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir la mercancía según procedimientos técnicos
• 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 : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3497997 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 88,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

		Versión: 04
		Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**13/02/2026**
Denominación del Programa de Formación	**INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**137136 - 1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**APLICACIÓN DE PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, MEDIANTE LA CREACIÓN DE EMPRESAS DIDÁCTICAS, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ARTICULADAS CON EL SENA CORDOBA CABP**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**2721653**

Copia controlada

Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos**	**Regional y Centro de formación**	
	JORGE LUI ESPITIA DE VALLE	**CÓRDOBA - CABP**	
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**	

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		PREPARAR LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA Y MÉTODOS	CONFORMAR UNIDAD DE CARGA SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	CARACTERÍSTICAS, TIPOLOGÍA, DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES FUNCIÓN DE EMPAQUES Y EMBALAJES. NORMA INTERNACIONAL DE MEDIDAS FITOSANITARIOS (NIMF) NO. 15, ISO 360, NTC 4702/1/2/3 ISO 3394 NTC-ISO3394 DIMENSIONES DE EMPAQUES RÍGIDOS RECTANGULARES. EMPAQUES DE TRANSPORTE CONTENEDORES: CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONALIDAD. TIPOS DE ARMADOS DE PEDIDOS. POR PEDIDO, EN BLOQUE, BLOQUE MANUAL. TÉCNICAS DE EMPAQUE Y EMBALAJE. TÉCNICAS DE COHESIÓN DE LA CARGA. COHESIÓN NATURAL, (SOBRE POSICIÓN DE PAQUETES), COHESIÓN ARTIFICIAL, (UTILIZACIÓN DE DISPOSITIVOS). NORMA ISO - 4180 PARTE 1 Y 2 NORMA ISO -2247 NORMAS AFNOR H00-050, PARA EMBALAJE DE CARGA. NTC5943 EMBALAJES PARA EL TRANSPORTE. CAJAS REUTILIZABLES DE MATERIALES PLÁSTICOS RÍGIDOS PARA DISTRIBUCIÓN. PARTE 1: APLICACIÓN PARA FINES GENERALES. NTC- 5944, EMBALAJES PARA EL TRANSPORTE. CAJAS REUTILIZABLES DE MATERIALES PLÁSTICOS RÍGIDOS PARA DISTRIBUCIÓN. PARTE 2: ESPECIFICACIONES GENERALES PARA LOS ENSAYOS. NTC3483 EMBALAJES PLÁSTICOS. GUÍA PARA EMBALAJES PLÁSTICOS NTC-ISO2233 ENVASES Y EMBALAJES. EMBALAJES DE EXPEDICIÓN COMPLETOS Y LLENOS Y UNIDADES DE CARGA. ACONDICIONAMIENTO PARA ENSAYOS.	AGRUPAR ENVASES Y EMPAQUES PRIMARIOS UBICAR MERCANCÍAS EN EMPAQUE Y EMBALAJE (PACKING) ESTABILIZAR LA UNIDAD DE EMPAQUE ESTABILIZAR LA UNIDAD LOGÍSTICA. REGISTRAR DATOS DE MERCANCÍA ADHERIR INFORMACIÓN DE LA CARGA. MARCAR UNIDAD DE EMPAQUE Y UNIDAD LOGÍSTICA. EMPLEAR PICTOGRAMAS, SEÑALES Y CODIGOS DE BARRAS.	EMPACA OBJETOS Y MERCANCÍAS DE ACUERDO CON NORMATIVA. UTILIZAR LA TÉCNICA PARA EMBALAR LA CARGA DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVA.(H) COHESIONA LA CARGA SEGÚN SU NATURALEZA Y LA NORMATIVA EN ORIGEN Y DESTINO. SELECCIÓN PICTOGRAMAS SEGÚN NORMATIVA. ETIQUETA LA MERCANCÍA DE ACUERDO A LA NATURALEZA DE LA CARGA Y LA NORMATIVA. EFECTÚA EL MARCADO Y ROTULADO DE LA MERCANCÍA APLICANDO LAS TÉCNICAS Y LA NORMATIVA. UTILIZAR LOS SÍMBOLOS, SEÑALES Y PICTOGRAMAS EN EL MARCADO DE CUERDO A LOS ESTÁNDARES. INTERNACIONALES, ATENDIENDO A LA NATURALEZA DE LA CARGA, AL MODO Y TIPO DE TRANSPORTE.	APROPIAR EL PROCESO DE PREPARACION DE PEDIDOS SEGÚN NATURALEZA DE LA CARGA Y NORMATIVA La actividad para apropiar el conocimiento consiste en la lectura juiciosa e individual del capitulo 18 "Preparación de pedidos", página 435 del libro "Manual de logistica integral" Una vez leido el material sugerido se prepara por equipos de trabajo una infografia que permita contrastar consideraciones operativas, ventajas, desventajas de cada uno de los cuatro métodos de preparación de pedidos. Sugiera un ejemplo para cada caso y presente el resultado de su trabajo en plenaria.	24	5	PRODUCTO: LISTA DE CHEQUEO	INFOGRAFIA				
			IDENTIFICAR LA CARGA SEGÚN NORMATIVA.	NATURALEZA, CARACTERIZACIÓN, TIPO. PESO, RELACIÓN PESO VOLUMEN, FACTOR DE ESTIBA DE LA CARGA. CARACTERÍSTICAS, TIPOS DE DOCUMENTOS, NORMA ISO 668 CONTENEDORES DE LA SERIE 1. CLASIFICACIÓN, DIMENSIONES Y MASAS BRUTAS MÁXIMAS. ISO 1496 1:1990 CONTENEDORES DE LA SERIE 1. ESPECIFICACIONES Y ENSAYOS. PARTE 1: CONTENEDORES DE USO GENERAL PARA MERCANCÍAS DIVERSAS. ISO 6646 IDENTIFICACIÓN Y PRESENTACIÓN DE INFORMACIONES RELATIVAS A CONTENEDORES DE MERCANCÍAS.	CARACTERIZAR LA CARGA INTERPRETAR LOS DOCUMENTOS UTILIZAR HERRAMIENTAS PARA CAPTURA DE DATOS E IDENTIFICACIÓN. INSPECCIONAR LA UNIDAD LOGÍSTICA. APLICAR TÉCNICAS DE CONTEO.	RECONOCE LAS MERCANCÍAS Y CARGAS SEGÚN SU NATURALEZA Y TIPO. CLASIFICA MERCANCÍAS Y CARGAS SEGÚN SU NATURALEZA Y TIPO IDENTIFICA EL TIPO DE DOCUMENTO SEGÚN POLÍTICAS ORGANIZACIONALES. MANEJA HERRAMIENTAS PARA LA CAPTURA DE DATOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE. INSPECCIONA MERCANCÍAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS ESTABLECIDAS Y DOCUMENTOS PARA LA DISTRIBUCIÓN. ACTUALIZA NIVEL DE EXISTENCIAS SEGÚN POLÍTICAS ORGANIZACIONALES. CONTROLA DOCUMENTOS DE LA OPERACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS INTERNOS.	CARACTERIZAR LAS UNIDADES DE CARGA SEGÚN LA NATURALEZA Y NORMATIVIDAD La actividad para apropiar el conocimiento consiste en la lectura juiciosa e individual del capitulo 5 "La unidad de carga" del libro "Unidades de carga en el transporte" Una vez leido el material sugerido se prepara por equipos de trabajo el diligenciamiento de la siguiente tabla. suministrada por su instructor.	24	5	PRODUCTO: LISTA DE CHEQUEO	ESTUDIO DE CASOS				
		RECIBIR LA MERCANCÍA SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS EN LA RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS, SEGÚN LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD.	CARACTERÍSTICAS DE LOS SISTEMAS TECNOLÓGICOS (LECTORES DE CÓDIGO DE BARRAS, QR, SCANNER) DE VERIFICACIÓN DE LA MERCANCÍA. CARACTERÍSTICAS DE LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN DE ALMACENES. TÉCNICAS DE MANEJO DE DATOS. NORMAS ISO 11228 EN EL MANEJO DE CARGAS. CONCEPTO, CLASES E IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE SEGÚN RESOLUCIÓN 4100 DE 2004. CONCEPTO, CLASES, IDENTIFICACIÓN Y CODIFICACIÓN DE CONTENEDORES SEGÚN NORMA ISO 6346. SISTEMAS DE SEGURIDAD EN CONTENEDORES Y UNIDADES DE TRANSPORTES. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LAS MERCANCÍAS.	ALISTAR LOS RECURSOS TECNOLÓGICOS PARA CAPTURA DE INFORMACIÓN. SELECCIONAR LOS EQUIPOS DE MANEJO Y MANIPULACIÓN DE LA CARGA. DEFINIR DISPONIBILIDAD DE ESPACIO. ESTABLECER LAS CONDICIONES SEGURAS DE TRABAJO.	DESCRIBE LOS RECURSOS TECNOLÓGICOS PARA CAPTURA DE INFORMACIÓN. DISTINGUE UNIDAD DE TRANSPORTE SEGÚN RESOLUCIÓN 4100 DE 2004. DISTINGUE CONTENEDOR SEGÚN NORMA ISO 6346. DISTINGUE SISTEMA DE SEGURIDAD EN LA UNIDAD DE TRANSPORTE Y CONTENEDOR SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA. USA HERRAMIENTAS SEGÚN MANUAL DE FABRICANTE. UTILIZA EQUIPOS DE MANIPULACIÓN SEGÚN MANUAL DE FABRICANTE.	Alistar áreas físicas y recursos aptos para el recibo de la carga según politicas de la empresa y normatividad. Act 1. Por equipos de proyecto consulten los libros y los videos sugeridos por tema en el recuadro material de consulta y con el apoyo de su instructor técnico realicen una presentación con el tema asignado por el instructor técnico.	19	5	CONOCIMIENTO: Respuesta de la evaluación sobre las operaciones de recibo, descargue y devoluciones de la carga.	TÉCNICA: PREGUNTAS INSTRUMENTO: CUESTIONARIO				

ANÁLISIS	**ANALIZAR LOS PROCESOS LOGÍSTICOS ACTUALES ESTABLECIDOS EN AMBIENTES REALES QUE PERMITAN LA SIMULACIÓN EN LAS EMPRESAS DIDÁCTICAS, ENTREGANDO INFORME**	MANIOBRAR EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y NORMATIVA DE SEGURIDAD.	DETERMINAR LOS EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE.	OPERACIONES BÁSICAS MATEMÁTICAS: SUMA, RESTA, MULTIPLICACIÓN, DIVISIÓN, PORCENTAJE. UNIDADES DE MEDIDA: LONGITUD, ÁREA, VOLUMEN, TIEMPO, TEMPERATURA, PESO, MASA. CARACTERÍSTICAS, CLASES, TIPOS DE EQUIPOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LA CARGA.	SELECCIONAR LOS EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE CARGA.	IDENTIFICA EL EQUIPO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DEL FABRICANTE. SELECCIONA EL EQUIPO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA CARGA.	DISPONER LOS EQUIPOS ASOCIADOS A LA OPERACIÓN LOGÍSTICA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. La actividad consiste en la lectura juiciosa y grupal del capítulo "Equipos de manipulación y sistemas de almacenamiento" que encontrará en el capítulo 3 del libro "técnicas de almacen" Una vez leído el material sugerido se prepara por equipos de trabajo una red conceptual relacionada con la tipología de equipamientos logísticos y sus características.	10	2			AMBIENTE CONVENCIONAL (AULA DE CLASES)	LAPICEROS, HOJAS, LAPIZ, CELULAR O COMPUTADOR	JORGE LUI ESPITIA DE VALLE	
		DESPACHAR LA MERCANCÍA SEGÚN NORMATIVA DE CARGUE Y SOLICITUD DE PEDIDO.	DETERMINAR RECURSOS PARA EL DESPACHO DE LA CARGA, DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.	CARACTERÍSTICAS DE ALMACENES: ÁREAS Y ZONAS Y DEMARCACIONES DE UN ALMACÉN. CONCEPTOS Y FUNDAMENTOS DEL MÉTODO DE JAPONÉS DE LAS 5 S (SEIRI, SEITON, SEISO, SEIKETSU Y SHITSUKE) CARACTERÍSTICAS Y TIPOS DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE CARGA. FUNDAMENTOS DE MODOS DE TRANSPORTE: UNIMODAL, INTERMODAL, MULTIMODAL. TÉCNICAS PARA LA SELECCIÓN DE RUTA DE TRANSPORTE. CONCEPTO, PRINCIPIOS Y TÉCNICA DE PICKING. CONCEPTO, PRINCIPIOS Y TÉCNICA DE PACKING DE LA CARGA. TÉCNICA DE CLASIFICACIÓN DE MATERIALES (CATALOGACIÓN, SIMPLIFICACIÓN, ESPECIFICACIÓN, NORMALIZACIÓN, ESTANDARIZACIÓN)	RECONOCER LA CARGA. AUSTAR LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS, DISPOSITIVOS INFORMÁTICOS Y VEHÍCULO DE TRANSPORTE. ESTABLECER CONDICIONES SEGURAS DE TRABAJO. AUSTAR EL ÁREA DE DESPACHO CARGA.	PRIORIZA EL DESPACHO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. PRECISA LAS MAGNITUDES DE LAS CARGAS, DE ACUERDO A PRINCIPIOS MATEMÁTICOS. DEFINE LOS EQUIPOS DE MANIPULACIÓN, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE, DESCRIBE HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS PARA CAPTURAR Y REPORTE DE INFORMACIÓN.	DESCRIBIR LOS PRINCIPIOS BASICOS PARA EL ENVIO DE LA CARGA DE ACUERDO CON LINIAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa y grupal del capítulo 10 "Planificación de las cargas y las rutas", página 264 del libro "Manual del transporte de mercancías" que encontrará en E Libro (sena.edu.co) y una vez leído el material sugerido se prepara de manera grupal un mapa conceptual asociado a la planeación y programación de rutas y el resultado del trabajo será socializado en plenaria.	15	4	CONOCIMIENTO: Respuestas a preguntas sobre: Características y tipos de vehículos de transporte de carga. Fundamentos de modos de transporte: Unimodal, intermodal, multimodal. Técnicas para la selección de ruta de transporte.	Técnica: Cuestionario				
		ENVIAR LA CARGA ACONDICIONADA, SEGÚN PEDIDO, MEDIOS DE TRANSPORTE, PROCEDIMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN, NORMAS DE MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE DE CARGAS.	NORMA ISO 6346 IDENTIFICACIÓN DE INFORMACIÓN DE CONTENEDORES. NORMA ISO 668 CONTENEDORES DE LA SERIE 1. CLASIFICACIÓN, DIMENSIONES Y MASAS BRUTAS MÁXIMAS. NORMA: RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 REQUISITOS DE ROTULADO O ETIQUETADO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALIMENTOS ENVASADOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS. CONCEPTO, PROCEDIMIENTO Y NORMAS DE ETIQUETADO, MARCADO Y ROTULADO DE CARGA. NORMA ISO 7000 SOBRE EL ROTULADO Y MARCADO DE OBJETOS. NORMA ISO 28219 EMBALAJE Y ETIQUETADO.	DILIGENCIAR DOCUMENTACIÓN DE ENVÍO DE LA CARGA. TRASLADAR LA CARGA A ZONA DE DESPACHO SELECCIONAR RUTA DE TRANSPORTE DE LA CARGA. ENVIAR CARGA AL CLIENTE	REVISA LA INFORMACIÓN DE LAS SOLICITUDES, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. DEFINE LA CARGA, DE ACUERDO CON LA SOLICITUD.IDENTIFICA LA CARGA MEDIANTE ETIQUETA, ROTULADO Y MARCADO, CONFORME A PEDIDO Y NORMAS.	IDENTIFICAR LOS PRINCIPIOS BASICOS PARA GENERACIÓN DE ENVIOS, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del documento "Expedición de mercancías: Fases y claves para el éxito" que encontrará en https://www.mecalux.com.co/blog/expedicion-mercancias, y una vez leído el material sugerido se prepara grupalmente un juego de roles donde se perciba el proceso integral de preparación y alistamiento de pedidos desde la recepción del pedido hasta el proceso de cargue del vehículo. Se sugiere analizar los métodos de cargue a partir de lo expuesto en el capítulo "Alternativas de distribución y modalidades de transporte" que encontrará del libro "Manual básico de logística integral" ubicado en la base de datos http://www.ebooks7-24.com.bdigital.sena.edu.co/?il=5019&pg=15 Una vez leído el material sugerido se prepara por equipos de trabajo un juego de roles que simule el proceso integral de alistamiento de pedidos considerando la tecnología disponible en el caso simulado, el tipo de mercancía involucrada, los métodos de preparación de pedidos, las condiciones de seguridad en la operación etc. Tenga en cuenta que para la simulación de las situaciones se hace de gran importancia la documentación que soporta la operación logística, por lo tanto, debe prepararse cada documento y presentarse dentro de la simulación de manera que se comprenda la relación entre el proceso integral de alistamiento y el soporte documental.	15	4	PROCESO: Resultado de la Observación durante el proceso de: La organización de las solicitudes de pedidos. Alistamiento de los equipos, herramientas, dispositivos informáticos y el vehículo de transporte previo a la consolidación de pedidos en el despacho.	Técnica: Observación Directa Instrumento: Lista de Chequeo				
		ALMACENAR LOS PRODUCTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y NORMATIVA.	INSPECCIONAR LA CARGA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA DE CALIDAD Y POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN.	CONCEPTO TIPOS, CLASES, CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA CARACTERÍSTICAS DE LAS SUSTANCIAS PELIGROSAS Y NO PELIGROSA, NORMATIVA: NTC 1692 "TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PELIGROSA, CLASIFICACIÓN IMO TÉCNICAS DE RECEPCIÓN DE LA MERCANCÍA, DOCUMENTACIÓN, TIPOS DE SOPORTES Y DOCUMENTOS, REMISIONES, FACTURA, BL, MANIFIESTO DE TRANSPORTE, ALBARÁN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: CONCEPTO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EPI, RIESGOS LABORALES TÉCNICAS DE INSPECCIÓN, CONCEPTO, PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD ISO 9000, TIPOS DE VERIFICACIÓN DE LA CARGA: CUANTITATIVA, CUALITATIVA. LISTAS DE CHEQUEO Y REPORTES: CONCEPTO, ESTRUCTURA DE LISTAS DE CHEQUEO SISTEMAS TECNOLÓGICOS DE INSPECCIÓN DE LA CARGA, CÓDIGOS DE BARRA, CÓDIGOS QR, SISTEMAS DE RADIO FRECUENCIA RFID, ESCÁNER, ELEMENTOS DE CAPTURA DE INFORMACIÓN.	RECONOCER LA CARGA. RECEPCIONAR LA CARGA. EXAMINAR ESPECIFICACIONES DE LA CARGA.	IDENTIFICA LA CARGA DE ACUERDO CON LOS TIPOS, NATURALEZA Y LA NORMAS VIGENTE. DISTINGUE LA CARGA SEGÚN LAS NORMAS DE SEGURIDAD EN MANIPULACIÓN. USA TÉCNICAS DE RECEPCIÓN DE LA CARGA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y TECNOLOGÍAS DE LA EMPRESA REVISA LA CARGA UTILIZANDO TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN DE LOS OBJETOS EN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS Y CON LAS HERRAMIENTAS INDICADAS. REVISA CONDICIONES DE LA CARGA SEGÚN LAS NORMAS DE CONSERVACIÓN DE LOS OBJETOS, SUS CARACTERISTICAS Y POLÍTICAS DE CALIDAD. EMPLEA LISTAS DE CHEQUEO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE REGISTRO Y CALIDAD. COTEJA LA CARGA UTILIZANDO EQUIPOS TECNOLÓGICO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	CARACTERIZAR EL SISTEMA DE ALMACENAMIENTO E INFORMACIÓN DE UN ALMACEN DE ACUERDO CON LA NORMATIVA DE CALIDAD Y POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del capítulo 3 "Equipos de manipulación y sistemas de almacenamiento" del libro "Técnicas de almacén" que encontrará en https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3215710&query=almacen Una vez leído el material sugerido se prepara por equipos de trabajo un ideograma relacionado con la tipología de los equipos y los sistemas de almacenamiento de manera que se perciba su relación y las características estructurales y operacionales para cada caso. Es importante que exponga ejemplos para cada caso.	28	8	CONOCIMIENTO: Formulación de preguntas asociadas a: Técnicas de inspección, concepto, Procedimientos de calidad ISO 9000, Tipos de verificación de la carga: cuantitativa, Cualitativa.	Técnica: Preguntas Instrumento: Cuestionario				
		ATENDER REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE PROCESOS DE NEGOCIOS	CARACTERIZAR LA FORMALIDAD DE SERVICIO AL CLIENTE SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	EMPRESA: TIPOS DE EMPRESA, ESTRUCTURA Y ORGANIGRAMA DE LA ORGANIZACIÓN,. MISIÓN, VISIÓN Y POLÍTICAS. POLÍTICA DE SERVICIO AL CLIENTE. CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y TIPOS DE CLIENTES ATRIBUTOS Y CARACTERÍSTICA DE SERVICIOS. DIAGRAMA DE FLUJO DE SERVICIO AL CLIENTE. NIVELES DE SERVICIO AL CLIENTE. ELEMENTOS CLAVES DEL SERVICIO AL CLIENTE MANUALES DE SERVICIO AL CLIENTE SERVICIO DE EXCELENCIA.	IDENTIFICAR LA RAZÓN DE SER DE LA EMPRESA. DESCRIBIR EL SERVICIO OFRECIDO POR LA ORGANIZACIÓN. RECONOCER LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. IDENTIFICAR LAS QUEJAS, RECLAMOS, OBSERVACIONES, SUGERENCIAS U OPORTUNIDADES (OROSO). DETERMINAR PROCEDIMIENTO DE ATENCIÓN AL CUENTE.	DESCRIBE EL NEGOCIO, DE ACUERDO CON LA MISIÓN, VISIÓN, OBJETIVOS, ESTRUCTURA ORGANIGRAMA DE LA ORGANIZACIÓN. DETALLA LOS ATRIBUTOS DEL SERVICIO, DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. EXPLICA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON EL PROCESO. DEFINE EL CUENTE, DE ACUERDO CARACTERÍSTICAS Y ATRIBUTOS QUE PRESENTA. IDENTIFICA EL CLIENTE, DE ACUERDO A SU SOLICITUD Y PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. RECONOCE LAS QUEJAS, RECLAMOS, OBSERVACIONES, SUGERENCIAS U OPORTUNIDADES (OROSO) DE ACUERDO CON POLÍTICA DE CAUDAD DE LA ORGANIZACIÓN. PRECISA EL TIPO DE SOLICITUD, DE ACUERDO CON POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN.	RECONOCER LA ESTRUCTURA DE LAS ORGANIZACIONES CON BASE EN EL CONTEXTO LOGISTICO DONDE SE DESARROLLAN Esta subactividad consiste en la investigación y lectura juiciosa y grupal de los tipos de organizaciones asignadas por su instructor. Una vez leído el material sugerido se prepara por equipos de trabajo una presentación en la que relaciona la tipología de las estructuras organizacionales y que permita ver las diferencias entre: •Organizaciones verticales y horizontales. •Organizaciones formales e informales. •Organizaciones burocráticas y orgánicas. •Organizaciones centralizadas y descentralizadas. •Organizaciones reales y virtuales. •Estructuras clásicas (lineales, funcionales y en Staff) •Estructuras modernas (Matriciales, por proyectos, Por unidades estratégicas de negocio, por proceso o en red). **Es importante que exponga ejemplos para cada caso.	9	3	CONOCIMIENTO: RESPUESTA A PREGUNTAS PLANTEADAS EN EL CASO	PRESENTACION DE CUADRO COMPARATIVO				
		CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.	INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE.	TIPOS DE INFORMES Y REPORTES MODELOS DE REGISTROS MÉTODOS DE INSPECCIÓN DOCUMENTOS DE PROGRAMACIÓN E INSPECCIÓN. LISTA DE CHEQUEO	INSPECCIONA EL ESTADO DE LAS MERCANCÍAS PARA SU CORRECTO ALMACENAMIENTO INSPECCIONA LOS ELEMENTOS DE DOTACIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS PRESENTAR REPORTES DE INSPECCIÓN DE LAS ACTIVIDADES RESPECTIVAS	COMPRUEBA EL ESTADO DE LAS MERCANCÍAS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. INSPECCIONA LO ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y ADECUADO USOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN. PRESENTA REPORTES DE INSPECCIÓN Y CHEQUEO DE LAS ÁREAS DE CUARTO FRIO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	IDENTIFICAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN CUARTO FRÍO SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa y grupal de los documentos "Cuartos fríos, reglas y condiciones de seguridad" que encontrará en https://prevencionar.com.co/2020/04/02/cuartos-frios-reglas-consejos-seguridad/ y "La salud laboral en los trabajadores del sector del frío industrial" ubicado en http://tusaludnoestaennomina.com/wp-content/uploads/2014/12/La-salud-laboral-en- los-trabajadores-del-sector-de-frio-industrial.pdf y a partir de la lectura se prepara de manera grupal un esquema que permita ver la relación entre las patologías y los recursos necesarios en el almacén o centro de distribución que permitan mitigar el riesgo así como las practicas que permitan la operación segura en estos espacios.	18	6	CONOCIMIENTO: INSPECCIONA LOS ELEMENTOS DE DOTACIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.	TÉCNICA: PREGUNTAS INSTRUMENTO: CUESTIONARIO				

Copia no controlada

		Versión: 04
		Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**13/02/2026**
Denominación del Programa de Formación	**INTEGRACIÓN DE OPERACIONES LOGISTICAS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**137136 - 1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**APLICACIÓN DE PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, MEDIANTE LA CREACIÓN DE EMPRESAS DIDÁCTICAS, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ARTICULADAS CON EL SENA CORDOBA CABP**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**2721653**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** **JORGE LUI ESPITIA DE VALLE** **Nombres y Apellidos**
	Regional y Centro de formación **CÓRDOBA - CABP** **Regional y Centro de formación**

Copia controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		PREPARAR LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA Y MÉTODOS.	VERIFICAR LA UNIDAD LOGÍSTICA SEGÚN POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y NORMATIVA.	CONTEO DE MERCANCÍAS. SÍMBOLOS DE MARCACIÓN ISO 780, NORMA DE MARCADO Y ROTULADO ISO-7000 PRINCIPIOS DE IDENTIFICACIÓN DE MERCANCIAS, CÓDIGOS DE BARRAS GTIN-13, GTIN-14, GTIN-128, GLN, SSCC, GSIN EPC, RFID. DATA MATRIX, QR NTC1175 CONTENEDORES. CODIFICACIÓN, IDENTIFICACIÓN Y ROTULADO. NTC 5676 ETIQUETAS Y ROTULADO. REQUISITOS GENERALES. CONCEPTO Y CARACTERIZACIÓN DE MERCANCÍA CONFORME Y NO CONFORME NORMA ISO 9000	EFECTUAR PESAJE DE MERCANCÍA COMPROBAR MARCADO Y ROTULADO. SEPARAR CARGA QUE NO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DE MARCADO.	REALIZA EL PESAJE DE LA CARGA SEGÚN NORMATIVA, MODO Y TIPOLOGÍA DE VEHÍCULO DETERMINA LA IDONEIDAD DEL MARCADO Y ROTULADO SEGÚN NORMATIVA. APARTA DE LA UNIDAD LOGÍSTICA LA MERCANCÍA QUE NO CUMPLE CON LA MARCACIÓN Y ROTULADO SEGÚN NORMATIVA.	RECONOCER LOS PARAMETROS DE VERIFICACION DE LA CARGA DE ACUERDO A LAS POLITICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del documento "Verificación de la mercancía", página 164 del libro "Técnicas de almacén", una vez leído el material sugerido se prepara en grupos de 4 la solución a la situación planteada por tu instructor	24	5	CONOCIMIENTO: RESPUESTA A PREGUNTAS PLANTEADAS EN EL CASO	ESTUDIO DE CASOS				
		RECIBIR LA MERCANCÍA SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	RECIBIR LA CARGA SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD.	CONCEPTO, TIPOS, NATURALEZA, CARACTERÍSTICAS (FÍSICAS, QUÍMICAS Y TÉRMICAS) Y CLASES DE CARGA. MAGNITUDES FÍSICAS: LONGITUD, ÁREA, VOLUMEN, TIEMPO, TEMPERATURA, PESO. NORMA DE MERCANCÍA PELIGROSA NTC 4435DS. CONCEPTOS, TIPO, FUNCIÓN, CLASES Y USOS DE EQUIPOS DE MANEJO Y MANIPULACIÓN DE CARGA. CONCEPTOS, FUNDAMENTOS, TIPOS Y SEÑALIZACIÓN DE LAS ÁREAS Y ZONAS DE ALMACÉN. SISTEMA ALFABÉTICO, NUMÉRICO Y ALFANUMÉRICO DE CODIFICACIÓN DE MATERIALES. NORMA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN EL TRABAJO ISO 18001. RESOLUCIÓN 2400 DE 1979. DISPOSICIONES SOBRE VIVIENDA, HIGIENE Y SEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE TRABAJO, DECRETO 1072 DEL 2015 (DECRETO ÚNICO LABORAL). MÉTODO 5S DE LA TÉCNICA DE GESTIÓN JAPONESA. TIPOS Y CLASES DE DOCUMENTOS DE RECIBO DE LA MERCANCÍA.	RECONOCER LA CARGA. ALISTAR ÁREA DE RECIBO. VALIDAR LA INFORMACIÓN DOCUMENTAL DE RECIBO. ASIGNAR LUGAR DE DESCARGUE.	ESCOGE EQUIPOS DE MANIPULACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA CARGA. VERIFICA DISPONIBILIDAD DE ESPACIO SEGÚN ÁREAS Y ZONAS DE ALMACÉN. DEFINE EL ÁREA DE TRABAJO SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA. ASIGNA EL ÁREA DE TRABAJO SEGÚN LINEAMIENTO DE LA EMPRESA. ASEGURA EL ÁREA DE TRABAJO SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA. RECONOCE LA INFORMACIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE RECIBO SEGÚN POLÍTICA DE LA EMPRESA. MANIPULA LA CARGA SEGÚN NORMA ISO 11228.	DEFINIR LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL RECIBO DE MERCANCIAS DE ACUERDO CON POLITICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD. ACT 1. En la siguiente actividad el instructor le explicará de manera detallada el procedimiento de las operaciones de descargue, recibo y devolución de la carga en tres momentos importantes. La evidencia que queda de esta actividad es el desarrollo de un diagrama de flujo que debe ser presentado por cada equipo de proyecto.	19	5	CONOCIMIENTO: Sustentación del procedimiento de las operaciones de recibo, descargue y devoluciones aprendidas en la guía	TÉCNICA: PREGUNTAS INSTRUMENTO: CUESTIONARIO				
			INSPECCIONAR LA CARGA SEGÚN LAS POLITICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD.	TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN DE LA MERCANCÍA. SISTEMAS DE INFORMACIÓN DE ALMACENES, REGISTRO DE LA INFORMACIÓN. TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN Y CONTROL DE MERCANCÍAS. CONCEPTOS Y FUNDAMENTOS DE CONTROL DE CARGA. EQUIPOS DE VERIFICACIÓN DE CONTROL DE LA CARGA.	EXAMINAR LA UNIDAD DE TRANSPORTE. ORDENAR LA APERTURA DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE. COTEJAR MERCANCÍA CONTRA INFORMACIÓN. REGISTRAR CONFORMIDAD O NO CONFORMIDAD DE LA CARGA. ASEGURAR LA DOCUMENTACIÓN. COMPARAR LA CANTIDAD Y CALIDAD DE LA CARGA.	IDENTIFICA LA CARGA SEGÚN ESPECIFICACIONES. PRECISA LAS MAGNITUDES DE LA CARGA DE ACUERDO CON PRINCIPIOS MATEMÁTICOS. COMPARA MERCANCÍA CON DOCUMENTACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. REALIZA DESCONSOLIDACIÓN DE LA CARGA SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. RELACIONA LA MERCANCÍA RECIBIDA SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. ORGANIZA LA DOCUMENTACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. CLASIFICA LA DOCUMENTACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. REVISA LA CANTIDAD DE LA CARGA RECIBIDA SEGÚN DOCUMENTO DE RECIBO. REVISA LA CALIDAD DE LA CARGA SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	Aprender la utilidad de las unidades de medida, peso, longitud y magnitud en las operaciones de recibo y descargue de las mercancías según su naturaleza. Act 1. Estimado aprendiz vamos aprogundo el conocimiento, por lo cual lo invito a que desarrolle el taller estructurado y guiado por su instructor técnico que compete al cubicaje del carga y el análisis de volumen de espacios, este taller debe ser subido a la plataforma con el nombre "El uso de las Matematicas básicas y sistema de medidas para el recibo de mercancías", donde se deben simular varias situaciones del contexto real. Estas deben ser desarrolladas de manera individual y van a ser asignadas de acuerdo con la tipología y naturaleza de la carga. Para el desarrollo de este taller es importante que repasemos y fortalezcamos conocimientos de las matemáticas básicas, sistema internacional de medidas y sistema inglés de medidas, para determinar de acuerdo con la carga unidades de medida, de peso, longitud y magnitud. Una vez realizado el repaso se debe realizar la lectura del capítulo 3 "gestión de costos, fletes, seguros e indicadores" del libro Logística del transporte y distribución de carga en encontrará en el siguiente link https://elibro-net.bdigital.sena.edu.co/es/ereader/senavirtual/96811 para resolver de forma individual los ejercicios planteados por su instructor.	19	5	CONOCIMIENTO: Respuesta del taller denominado: "El uso de las Matemáticas básicas y sistema de medidas para el recibo de mercancías"	TÉCNICA: PREGUNTAS INSTRUMENTO: CUESTIONARIO				
		MANIOBRAR EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y NORMATIVA DE SEGURIDAD.	OPERAR LOS EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DEL FABRICANTE Y PRACTICAS DE SEGURAS.	CARACTERÍSTICAS, TIPO, CLASE Y FUNCIÓN DEL EQUIPO: TRASPÁLEILAS, CARRETAS, BANDAS TRANSPORTADORAS DE RODILLO-FRICCIÓN-GRAVEDAD. NORMA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN EL TRABAJO ISO 18001, DECRETO 1072 DEL 2015 (DECRETO ÚNICO LABORAL). CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN, TIPOS DE USOS DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.	UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL. APLICAR LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE LA CARGA. APLICAR TÉCNICAS DE MOVILIZACIÓN DE LOS EQUIPOS. INVENTARIAR EL EQUIPO.	REALIZA PROCEDIMIENTO DE CHEQUEO SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA. SEÑALIZA EL ÁREA DE TRABAJO SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA. DESPEJA LA ZONA DE CIRCULACIÓN DEL EQUIPO SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA. CONOCE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DESCRIBE LAS FUNCIONES DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL. DETALLA LAS FUNCIONES DE LOS EQUIPOS DE MOVILIDAD DE LA CARGA, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DEL FABRICANTE. EMPLEA POSICIONES ERGONÓMICAS DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	INSPECCIONAR EQUIPOS SEGÚN MANUALES DEL FABRICANTE Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. La actividad consiste en la lectura juiciosa del manual de montacargas en importante que se concentre en la "Sección 4: Inspección del montacargas" ubicada en la página 10 del manual e imprima o diagrame a mano la lista de chequeo que allí aparece. ¿Ya está listo para su diligenciamiento? Ahora observe detenida e individualmente la inspección preoperacional presentada en el video "Montacargas Inspección preoperacional" y a partir de los hallazgos encontrados en el video usted diligenciara la lista de chequeo.	10	2						
	PLANEAR LA GESTIÓN DE LOS														

PLANEACIÓN	**PLANEAR LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, ENTREGANDO INFORME ESCRITO DEL PLAN.**	DESPACHAR LA MERCANCÍA SEGÚN NORMATIVA DE CARGUE Y SOLICITUD DE PEDIDO	CONSOLIDAR LA CARGA DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL PEDIDO, PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN, NORMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	CONCEPTO, TIPOS, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS (FÍSICA, QUÍMICA Y TÉRMICA) DE LA CARGA. MAGNITUDES FÍSICAS DE LA CARGA: LONGITUD, ÁREA, VOLUMEN, TIEMPO, TEMPERATURA, PESO. NORMA ISO 1000 METROLOGÍA. SISTEMA INTERNACIONAL DE UNIDADES. OPERACIONES BÁSICAS DE MATEMÁTICA PARA UNIDADES DE MEDIDAS: SUMA, RESTA, MULTIPLICACIÓN, DIVISIÓN. NORMAS ISO 11228 EN EL MANEJO MANUAL DE CARGAS. NORMA DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO NTC 18001 NORMA DE MERCANCÍAS PELIGROSAS NTC 4435, DECRETO 1609 DE 2002 CONCEPTOS, TIPOS, FUNCIONES, CLASES HERRAMIENTAS Y EQUIPOS. CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES DE LOS DISPOSITIVOS INFORMÁTICOS. CONCEPTO, OBJETIVOS, TIPOS, VENTAJAS Y DESVENTAJAS, NORMAS TÉCNICAS Y AMBIENTALES DE EMPAQUES. CONCEPTO, OBJETIVOS, TIPOS, VENTAJAS Y DESVENTAJAS, NORMAS TÉCNICAS Y AMBIENTALES DE EMBALAJES. CONCEPTO Y TIPOS DE ELEMENTOS DE AMORTIGUACIÓN Y FIJACIÓN DE LA CARGA. CONCEPTO, PRINCIPIOS Y PROCEDIMIENTO DE CUBICAJE Y UNITARIZACIÓN DE LA CARGA CONCEPTO, TIPOS, CLASES, CODIFICACIÓN Y NORMAS PARA CONTENEDORES Y PALLETS. NORMA ISO 3394 ESTIBAS. NORMA NIMF-15 FITOSANITARIA.	RECOGER LAS MERCANCÍAS DEL PEDIDO VERIFICAR EL ESTADO DE LA MERCANCÍA. CLASIFICAR LA MERCANCÍA. ACONDICIONAR LA CARGA. PREVENIR ACCIDENTES DE TRABAJO IDENTIFICA LA CARGA.	DESCRIBE PROCEDIMIENTO RECOGER LA CARGA. SELECCIONA LAS MERCANCÍAS, CONFORME A PEDIDO INSPECCIONA LA MERCANCÍA, CONFORME A LOS REQUISITOS DEL CLIENTE Y MEDIDA DE CAUDAD DE LA ORGANIZACIÓN. SEPARA LAS CARGAS POR PAQUETES, CONFORME A PEDIDOS Y PROCEDIMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN. UTILIZA EMPAQUES Y EMBALAJES DE LA CARGA, CONFORME A CRITERIOS DE CONSERVACIÓN, PRESERVACIÓN SEGURIDAD Y COSTOS. UNITARIZA LA CARGA, DE ACUERDO CON LOS PEDIDOS Y PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. DESCRIBE ELEMENTOS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO, CONFORME A NORMAS. USA LOS IMPLEMENTOS DE PROTECCIÓN.	RECONOCER EL PROCESO DE EXPEDICIÓN DE MERCANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa y grupal del capítulo 16 "Acondicionamiento y preparación (última del pedido" del libro "Manual de gestión de almacenes" que encontrará en https://elibro-net.bdigital.sena.edu.co/es/ereader/senavirtual/111434 y una vez leído el material sugerido se prepara de manera grupal una línea de tiempo. Es importante que considere todas las actividades involucradas en el acondicionamiento de los pedidos, por lo tanto, se espera que inicie la línea de tiempo desde la recepción del pedido (con todas sus variantes) y finalice en el proceso de carga. Por la velocidad de las operaciones logísticas actuales se sugiere que la línea de tiempo suponga un turno de trabajo.	15	5	CONOCIMIENTO: Responstas a preguntas sobre: Concepto, Objetivos, tipos, ventajas y desventajas, normas técnicas y ambientales de empaques. Concepto, Objetivos, tipos, ventajas y desventajas, normas técnicas y ambientales de embalajes	Técnica: Cuestionario	AMBIENTE CONVENCIONAL (AULA DE CLASES)	LAPICEROS, HOJAS, LAPIZ, CELULAR O COMPUTADOR	JORGE LUI ESPITIA DE VALLE	
		ALMACENAR LOS PRODUCTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y NORMATIVA.	UBICAR LA CARGA TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y MEDIO AMBIENTE.	TÉCNICAS DE AJUSTE Y LEVANTAMIENTO DE LA CARGA EN EQUIPOS Y MAQUINARIA, NORMAS DE SEGURIDAD. MANUALES DE LOS EQUIPOS, RESOLUCIÓN 2400/1979, TITULO 1 CAPÍTULO 2 Y 3, SEÑALIZACIÓN, CONCEPTO, CÓDIGO DE COLORES, TIPOS SÍMBOLOS DE SEGURIDAD, ELEMENTOS DE SEÑALIZACIÓN, TÉCNICAS DE TRASLADO, FUNDAMENTOS, IDENTIFICACIÓN DE RUTA, DIAGRAMA DE FLUJO DE ENTRADA Y SALIDA DE MERCANCÍA, ALMACENAMIENTO, MÉTODOS, PROCEDIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO, SEGREGACIÓN Y AGRUPACIÓN, FORMAS DE UBICACIÓN: ARRUMES, PILAS, ESTANTERÍA, APILAMIENTO, SILOS, TANQUES. ELEMENTOS PARA ALMACENAR, ESTIBAS, CAJAS, CARTONES, SACOS, BOLSAS, NORMAS ISO 780 7000, NORMAS ISO 11228, CLASIFICACIÓN, SISTEMAS DE CLASIFICACIÓN, CODIFICACIÓN LINEAL, POR PASILLOS, POR ESTRUCTURAS, SISTEMAS ABC. REPORTES, CONCEPTO, TIPOS, MÉTODOS Y MEDIOS: DOCUMENTACIÓN, SISTEMATIZADA, FOTOGRÁFICO, SOFTWARE DE ALMACENAMIENTO WMS, HOJAS DE CÁLCULO, PROCESADOR DE TEXTO. CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS: FUNDAMENTOS, TÉCNICAS, TEMPERATURA, HUMEDAD, VENTILACIÓN, REFRIGERACIÓN, MEDIO AMBIENTE, LÍNEAS DE CONSERVACIÓN,. CADENA DE FRÍO, CONTROLES DE CALIDAD.+	ACOMODAR LA CARGA EN LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS TRASLADAR CARGA A ZONAS DE ALMACENAMIENTO COLOCAR CARGA EN ESPACIOS DE ALMACENAMIENTO REPORTA CARGA ALMACENADA	POSICIONA LOS OBJETOS EN MEDIOS DE TRANSPORTE SEGÚN NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 337. DESPEJA ÁREAS DE MOVILIZACIÓN SEGÚN NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 337. EJECUTA ACCIONES DE SEGURIDAD DE ACUERDO A LAS NORMATIVA VIGENTE Y POLÍTICA DE CALIDAD MOVILIZA LA CARGA EN LOS EQUIPOS APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. SITÚA LA CARGA DE MANERA ORGANIZADA EN LAS ZONAS Y ESPACIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, NORMAS DE SEGURIDAD, MEDIO AMBIENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. RECONOCE CARACTERES DE POSICIONAMIENTO DEL ALMACÍN DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CODIFICACIÓN Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. INGRESA LA INFORMACIÓN UTILIZANDO LOS PROCEDIMIENTOS Y LAS TECNOLOGÍAS DE LA EMPRESA	ACT 1. Para apropiar el conocimiento sobre ofrecer espacios para almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa. Imagine que usted es el encargado de una operación logística en la cual se reciben 30 bobinas de papel (Ver imagen asociada a la actividad de reflexión inicial) de las cuales 20 tienen un diámetro de 80 cm y las restantes de 40 cm de diámetro. Ordene de acuerdo con la lógica de la operación las siguientes actividades del proceso de recepción. Coloque dentro del paréntesis ( ) el número que corresponda a cada actividad: ( ) Descargar el camión procedente de un envío de ALMAPAPEL S A (pedido n.º MGH 340) se detecta que faltan diez bobinas de papel de 80 cm de diámetro. ( ) ( ) Se comprueba que el albarán que acompaña a la mercancía enviada por ALMAPAPEL S A y se constata que ha habido un error en el envío, por lo que se especifica en las observaciones que están pendientes de recibir diez bobinas de papel de 80 cm de diámetro. ( ) ( ) Se trasladan las bobinas recibidas al pasillo 8 y se colocan en la ubicación B01, donde permanecen almacenadas hasta que son solicitadas por producción. ( ) ( ) Se registra la entrada de la orden de compra con el ingreso a inventario de 30 bobinas de papel correspondientes al pedido n.º MGH 340 en el almacén mediante la lectura de los códigos de barras y su registro informático. ( ) Para el ordenamiento de las actividades se sugiere leer la unidad 1 " La logística comercial y el almacenaje" del libro "técnicas de almacén" que encontrará en https://elibro-net.bdigital.sena.edu.co/es/ereader/senavirtual/102477?ai_el=técnicas__de__almacén&ai_al_ap=unaocent__icontains&ai=ana Una vez comprendido el proceso de ingreso de las mercancías, nos disponemos a trasladar las bobinas al área de almacenamiento, para lo cual necesitamos establecer el área requerida para almacenar las 30 unidades considerando las políticas de la organización y las normas de seguridad requeridas para el caso, por lo cual es necesario que realice la lectura juiciosa e individual del manual para almacenamiento de bobinas de papel que encontrará en http://www.aspapel.es/sites/default/files/publicaciones/Doc%20180.pdf . Ahora de respuesta a las siguientes preguntas de manera individual: ¿Cual tipo de equipo requiere la operación de traslado interno? ¿Cual será el límite de aplilamiento para las bobinas de 80 cm? ¿Cual será el límite de aplilamiento para las bobinas de 40 cm? ¿Cual es el área requerida para el almacenamiento, considerando que se hace a pico? ¿Cuáles son las normas de seguridad establecidas para el transporte de las bobinas hacia el área de almacenamiento? Recuerde que debe enviar de manera individual el resultado de su trabajo a su instructor en su portafolio.	28	8	CONOCIMIENTO: RESPUESTA A PREGUNTAS PLANTEADAS EN EL CASO	ESTUDIO DE CASOS				
		ATENDER REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE PROCESOS DE NEGOCIOS.	ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE DE ACUERDO A LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.	TÉCNICAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN, ORAL, ESCRITA Y CORPORAL ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN COMO: NORMAS DE CORTESÍA, PROTOCOLOS DE SERVICIO, POLÍTICAS DE SERVICIO Y DE CALIDAD, ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL SERVICIO. CARACTERÍSTICAS DE GUIONES, CATÁLOGOS, FOLLETOS, FORMULARIOS Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA. CARACTERÍSTICAS DE FORMATOS DE RESPUESTA A CLIENTES CARACTERÍSTICAS DEL PQRS: PETICIONES ,QUEJAS, RECLAMOS Y SUGERENCIAS.	RECIBIR SOLICITUD DE SERVICIO. EJECUTAR PROTOCOLO DE ATENCIÓN AL CLIENTE. PROPORCIONAR RESPUESTA A SOLICITUD DE CLIENTE. DOCUMENTAR SOLICITUD DE SERVICIO ATENDIDO.	PRECISA EL TIPO DE TRATAMIENTO A DAR A SOLICITUD, DE ACUERDO CON POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN. ESPECIFICA PROTOCOLO DE ATENCIÓN, CONFORME A MANUAL DE SERVICIO AL CLIENTE DE LA ORGANIZACIÓN. APLICA PROCEDIMIENTOS DEL SERVICIO AL CLIENTE DE ACUERDO CON LA IDENTIDAD Y LOS PRINCIPIOS CORPORATIVOS Y LOS PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN. EXPLICA PROCESO Y PROCEDIMIENTO DEL SERVICIO AL CUENTE DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. ENTREGA INFORMACIÓN A CLIENTES SOBRE LOS REQUERIMIENTOS SOLICITADOS BAJO LOS LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN. SUMINISTRA RESPUESTA RÁPIDA, DE ACUERDO CON LINEAMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. DEMUESTRA RESPUESTA CONVINIENTE AL CLIENTE, DE ACUERDO A POLÍTICA DE CALIDAD DEL SERVICIO DE LA ORGANIZACIÓN. REGISTRA SOLICITUDES DE SERVICIO MEDIANTE PROCEDIMIENTO DOCUMENTADO. REGISTRA SOLICITUDES EN FORMATOS DE LA ORGANIZACIÓN.	IDENTIFICAR LOS TIPOS DE CLIENTES DE LA ORGANIZACIÓN PARA DEFINIR LAS TECNICAS DE ATENCION AUCLIENTE ADECUADAS PARA SU CONTEXTO ACT 1. La subactividad consiste en la lectura juiciosa y grupal del artículo "Diferenciar a los clientes " que encontrará en https://mercado.com.ec/management-marketing/diferenciar-a-los-clientes/ Una vez realizada la lectura y en grupos de trabajo realizar un cuadro donde especifique el tipo de cliente, sus caracteristicas y recomendaciones de como atenderlo. ACT 2. En grupos de trabajo realizar la simulacion de un protocolo de atencion al cliente para los 3 tipos de clientes asignados a cada grupo por el instructor. Recuerde que cada uno de los grupos debe identificar los clientes atendidos por sus compañeros.	9	3	DESEMPEÑO: OBSERVACION DIRECTA DE SIMULACION Y LISTA DE CHEQUEO	JUEGO DE ROLES				
		CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.	ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES.	TIPOS DE EQUIPOS VEHÍCULOS REFRIGERADOS, CONTENEDORES REFEER. CARGAS DE FIRO NATURALEZA DEL PRODUCTO CRITERIOS DE CAUDAD DEL PRODUCTO INCOMPATIBILIDADES DE PRODUCTO TÉCNICAS DE CONTROL DE UNIDADES ESCALAS DE TEMPERATURA FACTORES DE CONVERSIÓN EL PRODUCTO NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS.	SELECCIONAR EL TIPO DE VEHÍCULOS, CONTENEDORES Y/O ELEMENTOS PARA EL CORRECTO TRASLADO DE LOS PRODUCTOS DE LA CADENA. DESCRIBIR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS SEGÚN CRITERIOS DE CALIDAD POR LA ORGANIZACIÓN. ESTABLECER MÍNIMOS Y MÁXIMOS DE TEMPERATURA SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO DE LA CADENA EN FIRO.	DETERMINA LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO EN LA CADENA EN FIRO. CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS. IDENTIFICA LAS HERRAMIENTAS Y LOS INSTRUMENTOS PERTINENTES AL OBJETO DE SISTEMA DE MEDICIÓN.	RECONOCER Y DETERMINAR LOS TIPOS DE CARGA Y EQUIPOS NECESARIOS PARA EL CORRECTO TRASLADO DE LOS PRODUCTOS DE LA CADENA EN FIRO. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual de las páginas 38 a 40 "tipos de cargas" del libro " logística y distribución física internacional" que suministrará su instructor. Una vez leído el material sugerido y de manera individual le invitamos a que complete la tabla y el esquema propuesto relacionado con los tipos de carga. ACT 2. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del numeral "1.4.2 Carga Contenerizada" que encontrará en la página 137 del libro "Logística de transporte y distribución de cargo" ubicado en la base de datos https://elibro-net.bdigital.sena.edu.co/es/ereader/senavirtual/96911 Una vez leído el material sugerido se prepara por equipos de trabajo un mapa conceptual relacionado con la tipología de contenedores para transporte de mercancías y sus características.	18	6	CONOCIMIENTO: RESPUESTAS A PREGUNTAS SOBRE: TIPOS DE EQUIPOS VEHÍCULOS REFRIGERADOS, CONTENEDORES REFEER.	TÉCNICA: PREGUNTAS INSTRUMENTO: CUESTIONARIO				

Copia no controlada

		Versión: 04
		Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**13/02/2026**
Denominación del Programa de Formación	**INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**137136 - 1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**APLICACIÓN DE PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, MEDIANTE LA CREACIÓN DE EMPRESAS DIDÁCTICAS, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ARTICULADAS CON EL SENA CORDOBA CABP**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**2721653**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** **JORGE LUI ESPITIA DE VALLE** **Nombres y Apellidos**
	Regional y Centro de formación **CÓRDOBA - CABP** **Regional y Centro de formación**

Copia controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		PREPARAR LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA Y MÉTODOS	ESTABLECER LOS RECURSOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	OPERACIONES BÁSICAS DE MATEMÁTICAS. PRINCIPIOS DE GEOMETRÍA, DETERMINACIÓN DE ÁREAS Y VOLÚMENES. DETERMINACIÓN DE CANTIDADES DE EMPAQUE Y EMBALAJE. UNIDADES DE MEDIDA: LONGITUD, ÁREA, VOLUMEN, TIEMPO, TEMPERATURA, PESO, DENSIDAD, FUERZA, (ISO 1000) CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FUNCIONES INSUMOS: CINTA, ZUNCHO, GRAPAS, ESQUINEROS, BURBULON, ZUNCHO, PELÍCULA PLÁSTICA, STRETCH FILM, ESQUINEROS, LÁMINAS, ANCLAJES Y ESLINGAS, PAPEL,EXPANDIDOS, TERMO-FORMADOS. COLCHONES INFLABLES. CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FUNCIONES DE HERRAMIENTAS CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FUNCIONES DE EQUIPOS: ZUNCHADOR, FLEJADORA, TENSIONADORA, MALACATE, CORTADORA, ENCINTADORAS, SELLADORAS. CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS PARA LA PROTECCIÓN Y AMORTIGUAMIENTO: PAJA, PAPEL , VIRUTA, FUNDAMENTES SOBRE CENTRO DE GRAVEDAD. ZONAS DEL ALMACÉN, FUNCIONES, LAYOUT. NTC-5517, ETIQUETAS AMBIENTALES TIPO I. SELLO AMBIENTAL COLOMBIANO. CRITERIOS AMBIENTALES PARA EMBALAJES, EMPAQUES, CORDELES, HILOS, SOGAS Y TELAS DE FIBRAS DE FIQUE. NTC1257, PLÁSTICOS. PELÍCULAS DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD PARA EMPAQUES DE ALIMENTOS.	DEFINIR EMPAQUES Y EMBALAJES. DEFINIR LOS INSUMOS PARA EMPACAR Y EMBALAR. DETERMINAR CANTIDAD DE EMPAQUE Y EMBALAJE RECONOCER LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS. SELECCIONAR RECURSOS Y MATERIALES PARA IDENTIFICACIÓN. EMPLEAR PICTOGRAMAS. GENERAR CÓDIGOS DE BARRAS Y ETIQUETAS.	DESCRIBE LAS ACCIONES A REALIZAR DE ACUERDO CON EL DOCUMENTO Y LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES. ALISTA LOS INSUMOS PARA EMPACAR Y EMBALAR DE ACUERDO AL DESTINO Y LA NATURALEZA Y TIPO DE SELECCIONA LOS EMPAQUES Y EMBALAJES DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LOS OBJETOS, NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE Y CONTROL FITOSANITARIO. CALCULA LA CANTIDAD DE EMPAQUE Y EMBALAJE SEGÚN RELACIÓN PESO VOLUMEN Y NORMATIVA DE SEGURIDAD. IDENTIFICA EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON LA MERCANCÍA A EMPACAR Y EMBALAR. EMPLEA LOS INSUMOS DE PROTECCIÓN Y DE AMORTIGUAMIENTO SEGÚN LA NATURALEZA DE LA CARGA. (H)	CARACTERIZAR ENVASES Y EMBALAJES QUE SE UTILIZARAN SEGÚN LA NATURALEZA DE LA CARGA Y NORMATIVIDAD La actividad para apropiar el conocimiento consiste en la lectura juiciosa e individual del capitulo 2 "Envases y embalajes" del libro "Unidades de carga en el transporte" Una vez leído el material sugerido se prepara por equipos de trabajo un mapa conceptual relacionado con la tipología de envases y embalajes para acondicionamiento de mercancías y sus características.	24	5	CONOCIMIENTO: RESPUESTA A PREGUNTAS PLANTEADAS EN EL CASO	MAPA CONCEPTUAL				
		MANIOBRAR EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y NORMATIVA DE SEGURIDAD	OPERAR LOS EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DEL FABRICANTE.	TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE LA CARGA. TÉCNICAS DE TRASLADO. TÉCNICAS DE UBICACIÓN DEL EQUIPO. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN.	UBICAR EL EQUIPO. NOTIFICAR NOVEDADES DEL ESTADO DEL EQUIPO.	APLICA INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN SEGÚN EL MANUAL DEL FABRICANTE. DEFINE LA TRAYECTORIA DE MOVILIZACIÓN DEL EQUIPO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO. MUEVE CARGAS SEGÚN LAS OPERACIONES DE LA EMPRESA Y RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE.	Vea los videos suministrados por su instructor relacionados con el uso de cada uno de los equipos e manutencion y elabore una lista de recomendaciones de uso de cada uno de ellos para los diferentes tipos de carga.	10	2						
		DESPACHAR LA MERCANCÍA SEGÚN NORMATIVA DE CARGUE Y SOLICITUD DE PEDIDO.	CONTROLAR EL ENVÍO Y ENTREGA DE LA CARGA, CONFORME A REQUISITOS DEL CLIENTE Y LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.	TIPOS, CONTENIDO, TÉCNICA DE ELABORACIÓN DE DOCUMENTOS Y REGISTRO DE INFORMACIÓN. PROCESOS DE OPTIMIZACIÓN Y SELECCIÓN DE RUTA DE TRANSPORTE. CONCEPTOS Y FUNDAMENTOS DE CONTROL DE CARGA. MÉTODOS Y TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN. SISTEMAS DE SEGUIMIENTO Y RASTREO DE ENVÍOS. SOFWARE DE RASTREO (GPS), GOOGLE MAP, WAZE. CONCEPTO, OBJETIVOS, CARACTERÍSTICA, CONSTRUCCIÓN DE INDICADORES CULTURA DE SERVICIO AL CLIENTE CONCEPTO DE PQRS (PETICIONES, QUEJAS, RECLAMOS Y SUGERENCIAS)	ORGANIZAR SOLICITUDES DE PEDIDOS DEFINIR RUTA DEL TRANSPORTE DE LA CARGA VERIFICAR DOCUMENTOS DE PEDIDOS Y DE ENVÍOS. CONTRASTAR LLEGADA DE LA CARGA A SU DESTINO.	DESCRIBE LA RUTA DE REPARTO, TENIENDO EN CUENTA LA SOLICITUD Y PROCEDIMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN USA FORMATOS DE REMISIÓN DE CARGA, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. DEFINE RUTA DE TRANSPORTE, MEDIANTE CRITERIOS DE DISTANCIA, RECORRIDOS, LOCALIZACIÓN DE SITIOS DE ENTREGA Y REQUISITOS DEL CLIENTE. UTILIZA HERRAMIENTAS Y MODELOS DE CÁLCULO DE TIEMPO Y COSTOS DE TRANSPORTE EN LA OPTIMIZACIÓN DE RUTA CONFRONTA LA INFORMACIÓN DE PEDIDOS, ORDENES, FACTURAS CON REMISIONES DE ENVÍOS, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. IMPLEMENTA PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD AL DESPACHO DE LA CARGA, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN. IDENTIFICA MEDIOS DE VERIFICACIÓN DE LLEGADA DE ENVÍOS A DESTINOS. USA TECNOLOGÍAS DE SEGUIMIENTO DE LLEGADA DEL ENVÍO AL DESTINO.	Monitorear la carga enviada de acuerdo con normas de manipulación y transporte, requerimientos del cliente y procedimientos de la organización. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del "El método de ahorro de tiempos (saving method)" encontrado en el capítulo 10 "Planificación de las cargas y las rutas", del libro "Manual del transporte de mercancías" que encontrará en E Libro (sena.edu.co). Una vez leído el material, defina la programación de rutas para la siguiente situación: Suponga que se debe distribuir desde un centro de distribución a 6 destinos diferentes y la distancia en km entre los puntos se presenta en la siguiente tabla entregadaz por el instructor.	15	4	PROCESO: Resultado de la Observación durante el proceso de: - Selección de ruta de transporte de la carga. - Verificación de documentos de pedidos y de envíos. -Aplicación de tecnologías de seguimiento de llegada del envío al destino.	Técnica: Observación Directa Instrumento: Lista de Chequeo				
			SUGERIR SOLUCIONES Y MEJORAS EN LAS FALLAS DEL SERVICIO, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVA.	TÉCNICAS DE EVALUACIÓN Y TRATAMIENTO A QUEJAS, RECLAMOS Y OBSERVACIONES. CONCEPTO Y CARACTERIZACIÓN DE MERCANCÍA CONFORME Y NO CONFORME NORMA ISO 9000	VALORAR INDICADORES DEL PROCESO DE DESPACHO DE CARGA	IDENTIFICA SUS INDICADORES, DE ACUERDO A CON LA ORGANIZACIÓN. CALCULA RESULTADOS, SEGÚN FORMULA DEL INDICADOR Y PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN; REGISTRA UN QROSO, DE ACUERDO A INSTRUMENTOS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMA. DESCRIBE CLARAMENTE LOS HALLAZGOS, MEDIANTE PRESENTACIÓN DE INFORMES. INFORMA DE MANERA OPORTUNA Y CLARA LOS HALLAZGOS, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.	REFERIR SOLUCIONES A LOS HALLAZGOS ENCONTRADOS EN EL PROCESO DE DESPACHO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN. ACT 1. investigar las diferentes tecnicas de evaluacion y tratamiento de quejas, reclamos y observaciones. Resolver mediante una mesa redonda los casos encontrados y desarrollar un indicador que determine los inconvenientes para generar soluciones.	15	4	CONOCIMIENTO: TÉCNICAS DE EVALUACIÓN Y TRATAMIENTO A QUEJAS, RECLAMOS Y OBSERVACIONES.	Técnica: Cuestionario				

EJECUCIÓN	DESARROLLAR EL PLAN DE GESTIÓN DE LOS RECURSOS NECESARIOS DISEÑADO PARA LA APLICACIÓN DE LOS PROCESOS LOGÍSTICOS EN REALES O SIMULADOS, ENTREGANDO REGISTROS FOTOGRÁFICOS DEL DESARROLLO.	ALMACENAR LOS PRODUCTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y NORMATIVA.	PREPARAR LOS RECURSOS DESTINADOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	CONCEPTO DE ALMACENAMIENTO, TIPOS DE ALMACÉN: OPERATIVO O PLANTA DE PRODUCCIÓN, LOGÍSTICO. ZONAS DEL ALMACÉN: MUELLES, RECIBO, ALMACÉN, DESPACHO, PAKING. FORMAS DE ALMACENAR: AL PISO, EN ESTRUCTURA. FUNDAMENTOS, ÁREAS DE LOCALIZACIONES, LAY OUT DE LOS ALMACENES ESTRUCTURAS DE ALMACENAMIENTO, CLASIFICACIÓN: ESTANTERÍAS, RACK, SILOS, TANQUES, MEZZANINE. OPERACIONES BÁSICAS MATEMÁTICAS: SUMA, RESTA, DIVISIONES, MULTIPLICACIONES, FRACCIONES, DECIMALES, REGLA DE TRES. CALCULADORA CIENTÍFICA: FUNCIONES Y USO UNIDADES DE MEDIDA: TIPOS, SISTEMAS DE MEDIDAS, LONGITUD, PESO, VOLUMEN TEMPERATURA, FACTORES DE CONVERSIÓN UNIDADES GEOMETRÍA DE LOS OBJETOS, CONCEPTOS, GEOMETRÍA DE LA CARGA, FÓRMULAS DE ÁREA Y VOLUMEN. FUNCIONES TRIGONOMÉTRICAS: ÁNGULOS SENO, COSENO, TANGENTE. RAZONAMIENTO ESPACIAL: CONCEPTO, UBICACIÓN O ACOMODACIÓN, UNIDAD DE CARGA: FUNDAMENTOS, AGRUPACIÓN Y UNITARIZACIÓN, CARGAS HOMOGÉNEA, HETEROGÉNEAS TIPOS DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE MANIPULACIÓN DE LA CARGA, CONCEPTO CLASES DE EQUIPOS., NORMAS DE SEGURIDAD DE LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS RESOLUCIÓN 2400/1979, TITULO 1 CAPITULO 3,UBICACIÓN DE LOS EQUIPOS.	ESTABLECER ESPACIOS DISPONIBLES. IDENTIFICAR CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO. ALISTAR EQUIPOS Y HERRAMIENTAS. EXAMINAR EL ESTADO DE LOS INVENTARIOS. CORROBORAR LAS EXISTENCIAS DE LOS INVENTARIOS.	DIFERENCIA LOS TIPOS Y ÁREAS DE ALMACENES DE ACUERDO CON LA ESTRUCTURA DE LA EMPRESA. INTERPRETA DISTRIBUCIÓN DE LA EMPRESA SEGÚN LAY OUT Y POLÍTICA DE EMPRESA.. IDENTIFICA DISPONIBILIDAD Y CARACTERÍSTICAS DE ESPACIOS DE ACUERDO CON LA ESTRUCTURA DE ALMACENAMIENTO DE LA EMPRESA. SELECCIONA LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON EL TIPO DE LA CARGA, LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. CALCULA ESPACIOS DISPONIBLES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA Y POLÍTICAS DE ALMACENAMIENTO. APLICA TÉCNICA DE CONTROL DE INVENTARIOS DE ACUERDO CON LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE INVENTARIOS DE LA EMPRESA.	DISTINGUIR LOS DIFERENTES TIPOS Y ÁREAS DE UN ALMACEN DE ACUERDO CON LA ESTRUCTURA DE LA EMPRESA. ACT 1. Para el desarrollo de la actividad es preciso realizar la lectura de la unidad 2 "El almacén" en su numeral 3 "Tipos de almacenes" que encontrara en el libro Técnicas de almacén ubicado en https://elibro-net.bdigital.sena.edu.co/es/ereader/senavirtual/50247 Ahora junto con su equipo de trabajo se tomará como referencia un tipo de almacén asignado por el instructor y se elaborará un plano que permita ver todas las áreas de este, el flujo de materiales al interior de la instalación y las actividades que sugiere la tipología. Es importante que investigue a través de diferentes fuentes para enriquecer su propuesta e incluso pueda tomar como referencia un producto específico de manera que la descripción de las operaciones por área resulte con mayor detalle. El resultado del trabajo será socializado en plenaria. Recuerde que debe enviar de manera grupal el resultado de su trabajo a su instructor en su sesión formativa.	28	8	CONOCIMIENTO: Tipos De Almacén: Operativo o planta de producción, logístico. Zonas del almacén: muelles, recibo,almacén,despacho, packing.	TÉCNICA: PREGUNTAS INSTRUMENTO: CUESTIONARIO	AMBIENTE CONVENCIONAL (AULA DE CLASES)	LAPICEROS, HOJAS, LAPIZ, CELULAR O COMPUTADOR	JORGE LUI ESPITIA DE VALLE	
		ATENDER REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE PROCESOS DE NEGOCIOS	VALORAR EL NIVEL DEL SERVICIO PROPORCIONADO AL CLIENTE DE ACUERDO CON POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN.	FUNDAMENTO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS INDICADORES DE SERVICIO AL CLIENTE CONCEPTOS DE MEJORA CONTINUA TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DE SERVICIO. TÉCNICAS DE SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS (POSITIVAS Y NEGATIVAS) CON LOS CLIENTES.	ORIENTAR AL CLIENTE EN LA VALORACIÓN DEL SERVICIO. MEDIR GRADO DE SATISFACCIÓN DEL CLIENTE.	ENSEÑA LOS RANGOS Y VALORES DE CALIFICACIÓN DEL SERVICIO, DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN. DESCRIBE LOS PASOS PARA VALORAR EL SERVICIO, DE ACUERDO A LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN. SIGUE INSTRUCCIONES DE MEDICIÓN DEL SERVICIO, DE ACUERDO A LINEAMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. USA INSTRUMENTOS EN LA MEDICIÓN DEL NIVEL DE SATISFACCIÓN DEL SERVICIO, DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.	MEDIR EL GRADO DE SATISFACCION AL CLIENTE DE ACUERDO CON LA POLITICA DE LA ORGANIZACIÓN Mediante el diligenciamiento de la tabla suministrada por el instructor, determinar métodos para obtener información sobre la satisfacción del cliente, teniendo en cuenta características, ventajas y desventajas de cada uno de los metodos (encuesta directa, análisis de comentarios en redes sociales; análisis de informes internos; grupos de discusión).	9	3	PROCESO: LISTA DE CHEQUEO	CUADRO COMPARATIVO				
		CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.	CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA.	NORMAS DE HIGIENE TEMPERATURAS DE BULBO SECO Y HÚMEDO. PUNTOS CRITICOS DE CONTROL. MÉTODOS DE CONTROL. LECTURAS DE CARTAS PSICOMÉTRICAS. LECTURAS DE ESCALA DE ENFRIAMIENTO. DISTANCIAS DE RECORRIDO. TIPOS DE PRE ENFRIAMIENTO. TIPOS DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA FUNCIONAMIENTO DE CUARTOS FRÍOS. PESO. CANTIDAD. FECHA Y HORA. USO DE DOTACIÓN DEL PERSONAL. RIESGO QUÍMICO, BIOLÓGICO. TEMPERATURA. TIPO DE PROTECTORES. ROPA DE PROTECCIÓN. CONDICIONES DE USO NATURALEZA DEL PRODUCTO. TIPO DE EMPAQUE. TÉCNICA DE EMBALAJE. NORMATIVA FITOSANITARIA SEGÚN SU ALMACENAMIENTO.	CONTROLAR EL INGRESO Y SALIDA DE LOS PRODUCTOS DE LOS CUARTOS FRÍOS. EMPACAR LOS PRODUCTOS ACORDE A PROCEDIMIENTOS DE LA CADENA EN FRIO. VERIFICAR LOS SISTEMAS DE TEMPERATURA.	VERIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN BAJO CRITERIO TÉCNICOS DE FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. REVISA PROCEDIMIENTOS DE EMPAQUE Y EMBALAJE SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMA DE LA EMPRESA. CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS, NIVELES DE CONGELACIÓN SEGÚN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.	INSPECCIONAR LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD. ACT 1. Ahora considere que una parte de la zona de almacenamiento de conservación de cargas frías, contempla el proceso de alistamiento donde se exige la verificación de la temperatura de acuerdo con los requerimientos de la carga. Suponga que la carga por almacenar requiere una temperatura de 5°C y la lectura que usted encuentra al ingresar al cuarto frío es la que se muestra en la imagen ilustrada por el intructor. Luego, responda las preguntas: ¿Considera usted que debe bajar, subir o mantener la temperatura del cuarto frio? Explique. Recuerde que debe presentar en plenaria los resultados del trabajo de su equipo. ACT 2. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del documento titulado "Almacenamiento de productos específicos" de la página 27 del libro "Técnicas de almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas frescas" que encontrará en http://www.bdigital.unal.edu.co/43167/6/9587011848.pdf .Ahora suponga la siguiente situación: "Se reciben 24 especies diferentes, las cuales pretende ubicar en 5 cavas frigoríficas de manera que se conserven durante el tiempo de almacenamiento en perfecto estado para su posterior comercialización. El jefe de almacén sugiere la ubicación de las mercancías de acuerdo con compatibilidad según temperaturas, perdida de humedad, sensibilidad a los olores y al etileno, propone las siguientes condiciones para cada una de las cavas disponibles. CAVA 1: Temperatura 0ª-2ª C; humedad relativa 90-95%. CAVA 2: Temperatura 0ª-2ª C; humedad relativa 95-100%. CAVA 3: Temperatura 4. 5ª C; humedad relativa 90-95%. CAVA 4: Temperatura 10º C; humedad relativa 85-90%. CAVA 5: Temperatura 13ºC-15ºC; humedad relativa 85-90%, de igual manera se cuenta con un espacio reducido (área punteada) a temperatura ambiente". Desarrolle con su equipo de trabajo la distribución de productos en las cavas refrigeradas según corresponda.	18	6	CONOCIMIENTO: RESPUESTA A PREGUNTAS PLANTEADAS EN EL CASO	ESTUDIO DE CASOS				
		CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.	EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	CAVAS CUARTOS FRIOS PLACAS EUTÉCTICAS THERMAL BOX TRANSPIRACIÓN DATA LOGGERS ETIQUETA TTI (TIME TEMPERATURE INDICATOR) TERMO- REGISTROS AISLANTES DE TEMPERATURA EXTERNA ATMOSFERA CONTROLADA	REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS EQUIPOS. EVALUAR LOS CAMBIOS DE TEMPERATURA DE ACUERDO AL TIPO DE PRODUCTO. COMPARAR LOS SISTEMAS DE MEDICIÓN TENIENDO EN CUENTA ESCALAS DE REGULACIÓN DE TEMPERATURA.	INTERPRETA LOS MANUALES Y FICHAS TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON LOS SISTEMAS DE REGISTRO DE INFORMACIÓN. CALIFICA LOS PROCEDIMIENTOS DE TEMPERATURA PERTINENTES A CUARTOS FRÍOS Y DE ACUERDO A NORMAS ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA.	RECONOCE LOS EQUIPOS DE CONSERVACIÓN DE LOS PROCUCTOS DE ACUERDO A LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. ACT 1: REALIZA LA LECTURA DE LOS MANUALES Y FICHAS TECNICAS DE LOS EQUIPOS ENTREGADO POR EL INSTRUCTOR. LUEGO, SOCIALIZA CON TU GRUPO CON EL METODO STORYTELLING.	18	6	CONOCIMIENTO: RESPUESTA A PREGUNTAS PLANTEADAS EN EL CASO	ESTUDIO DE CASOS				

Copia no controlada

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**13/02/2026**		
Denominación del Programa de Formación	**INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS**		
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**		
Código y versión del Programa de Formación	**137136 - 1**		
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**APLICACIÓN DE PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, MEDIANTE LA CREACIÓN DE EMPRESAS DIDÁCTICAS, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ARTICULADAS CON EL SENA CORDOBA CABP**		
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**2721653**		
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica		**Nombres y Apellidos** **JORGE LUI ESPITIA DE VALLE**	**Regional y Centro de formación** **CÓRDOBA - CABP**
		Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

Copia controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		PREPARAR LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA Y MÉTODOS	REALIZAR EL REPORTE DE LA OPERACION DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.	HERRAMIENTAS PARA LA CAPTURA DE DATOS E IDENTIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FUNCIONES. LECTORES ÓPTICOS, LECTOR DE LÁPIZ, LECTOR PORTÁTIL C.C.D, LECTOR PORTÁTIL LÁSER, LECTOR FIJO DE MESA, LECTOR FIJO,LECTOR FIJO LÁSER. DECRETO 1072 DE 2015 (DECRETO ÚNICO LABORAL) TÉCNICAS PARA EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN DE LOS OBJETOS RECIBIDOS Y ENTREGADOS TÉCNICAS PARA INSPECCIÓN DE MERCANCÍAS VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS. MANEJO DE SISTEMA DE INFORMACIÓN. WAREHOUSE MANAGEMENT SYSTEM. CONCEPTO DE PQRS (PETICIONES, QUEJAS, RECLAMOS Y SUGERENCIAS). TÉCNICAS DE EVALUACIÓN Y TRATAMIENTO A QUEJAS, RECLAMOS Y OBSERVACIONES.	REPORTAR INCONFORMIDADES DE LA OPERACIÓN. REGISTRAR ANOMALÍAS ENCONTRADAS. EFECTUAR AJUSTES Y CAMBIOS. INFORMAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	AJUSTA LA UNIDAD LOGÍSTICA DE ACUERDO A POLÍTICAS ORGANIZACIONALES. DIGITA LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON POLÍTICAS ORGANIZACIONALES. IDENTIFICA SUS INDICADORES, DE ACUERDO A CON LA ORGANIZACIÓN. CALCULA RESULTADOS, SEGÚN FÓRMULA DEL INDICADOR Y PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. REGISTRA UN PQRS, DE ACUERDO A INSTRUMENTOS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMA. (A) DESCRIBE CLARAMENTE LOS HALLAZGOS, MEDIANTE PRESENTACIÓN DE INFORMES. INFORMA DE MANERA OPORTUNA Y CLARA LOS HALLAZGOS, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.	RECONOCER Y REPORTAR FALLAS TIPICAS EN LA EXPEDICION DE MERCACIAS SEGÚN POLITICAS ORGANIZACIONALES: ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa y grupal del capitulo 17 "Detección y tratamiento de incidencias en la atención de pedidos", página 135 del libro "Manual de gestión de almacenes" Una vez leído el material sugerido se prepara de manera grupal un diagrama causa efecto que permita ver la relación entre los múltiples factores que pueden causar el despacho de un pedido no conforme. ACT 2. Elabore un protocolo de reporte de producto no conforme teniendo en cuenta las caracteristicas de la carga asignada por su instructor a cada grupo.	24	5	PROCESO: ELABORACION DE PROTOCOLO DE REPORTE DE PRODUCTO NO CONFORME	ANALISIS CAUSA EFECTO ESTUDIO DE CASOS				
		RECIBIR LA MERCANCÍA SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	FORMALIZAR LAS DEVOLUCIONES DE LA CARGA SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD.	PRODUCTO NO CONFORME SEGÚN ISO 9000. CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS, POLÍTICAS DE DEVOLUCIÓN DE LA MERCANCÍA. CONCEPTO, CLASES, TIPOS Y PRESENTACIÓN DE INFORMES.	IDENTIFICAR PRODUCTOS NO CONFORME. DOCUMENTAR NO CONFORMIDADES NOTIFICAR PRODUCTO NO CONFORME.	RELACIONA LAS NO CONFORMIDADES SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN. COMUNICA PRODUCTO NO CONFORME SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA ORGANIZACIÓN.	IDENTIFICAR LAS POLITICAS PARA EL RECIBO Y DEVOLUCIONES DE MERCANCIAS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD. ACT 1. Estimado aprendiz las políticas en una organización empresarial garantizan que las operaciones se realicen de manera segura y con calidad, y vamos aprender que políticas rodean a la operación de recibo, devoluciones, descargue y operación de equipos de manutención. Con el apoyo de su instructor y la consulta de la recepción de la mercancía en el capítulo 4 del libro técnicas de almacén y capitulo 8 numeral 7 gestión de devoluciones que encuentra en https://elibro-net.bdigital.sena.edu.co/es/ereader/senavirtual/50247 realice de manera gráfica un decálogo sobre políticas y principios del recibo de mercancías (Conjunto de normas o consejos que, aunque no sean diez, son básicos para el desarrollo de la actividad).	19	5	CONOCIMIENTO: Explicación decálogo sobre políticas y principios del recibo de mercancías	TÉCNICA: PREGUNTAS INSTRUMENTO: CUESTIONARIO				

EVALUACIÓN	**VALIDAR LAS METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS APLICADAS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, DILIGENCIANDO LISTA DE CHEQUEO.**	MANIOBRAR EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y NORMATIVA DE SEGURIDAD.	MANTENER EL EQUIPO DE MANIPULACIÓN EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES DE LA EMPRESA Y EL FABRICANTE.	TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN DE EQUIPOS: LISTAS DE CHEQUEO. MÉTODO 5S DE LA TÉCNICA DE GESTIÓN JAPONESA.	VERIFICAR ESTADO Y FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO. ESTABLECER LAS CONDICIONES SEGURAS DE TRABAJO. ALISTAR EL ÁREA DE TRABAJO. LIMPIAR EL EQUIPO. LUBRICAR EL EQUIPO.	APLICA TÉCNICAS DE LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. EXAMINA LOS COMPONENTES DEL EQUIPO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE. RETORNA EL EQUIPO A LA BASE, DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN.	APROPIAR EL CONCEPTO GENERAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS DE ACUERDO A INSTRUCCIONES DE LA EMPRESA Y EL FABRICANTE. La actividad consiste en la lectura juiciosa y grupal del capítulo 3 "Mantenimiento de primer nivel: Engrase, limpieza y sustitución de piezas básicas" que encontrará en la página 322 del libro "Máquinas, herramientas y materiales de procesos básicos de fabricación" Una vez leído el material sugerido se prepara por equipos de trabajo la descripción de tareas de un posible plan de mantenimiento diario de un equipo de manutención (montacargas, transpaleta, elevadores industriales etc.), aquel que sea de su preferencia. Busque la ficha técnica y manual del equipo e investigue como se realiza: •Preparación del área de mantenimiento (Señalización e indumentaria). •La ubicación del equipo y condiciones iniciales para el mantenimiento diario. •La limpieza del equipo. •La inspección visual, comprobando ruidos, vibraciones, conexiones eléctricas, etc. •La verificación de operatividad del equipo. •La verificación de los niveles de aceite y de refrigerante y comprobación si están dentro de los límites requeridos. •Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos.	10	2			AMBIENTE CONVENCIONAL (AULA DE CLASES)	LAPICEROS, HOJAS, LAPIZ, CELULAR O COMPUTADOR	JORGE LUI ESPITIA DE VALLE	
		ALMACENAR LOS PRODUCTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y NORMATIVA.	INFORMAR NO CONFORMIDADES EN EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE CALIDAD.	INVENTARIO, CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS DE CONTROL, CONTEO, Y TOMA FÍSICA, MÉTODOS DE INVENTARIO, PROGRAMAS DE INVENTARIO. MERMA, CONCEPTO, TIPOS, ORÍGENES DE LA MERMAS, NO CONFORMIDADES: CONCEPTUALIZACIÓN ISO 19000. INFORME DE NO CONFORMIDADES, ESTRUCTURA, COMPONENTES, TOMA DE EVIDENCIAS, LISTAS DE CHEQUEO.	IDENTIFICAR MERMAS O NO CONFORMIDADES REGISTRAR LAS NOVEDADES O NO CONFORMIDADES COMUNICAR LAS NO CONFORMIDADES	EJECUTA MÉTODOS DE IDENTIFICACIÓN DE PÉRDIDAS SEGÚN NORMATIVA Y POLÍTICA DE LA EMPRESA. DOCUMENTA LAS INCONSISTENCIAS ENCONTRADAS SEGÚN POLÍTICAS DE CAUDAD DE LA EMPRESA Y NORMATIVA. REPORTA INCONSISTENCIAS DE ACUERDO CON LOS CANALES DE COMUNICACIÓN ESTABLECIDOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESAS.	REALIZAR TOMA FISICA DE INVENTARIOS E IDENTIFICAR LAS INCONSISTENCUAS ENCONTRADAS SEGÚNU POLITICAS DE CALIDAD DE LA EMPRESA Y NORMATIVA. ACT 1. La actividad para apropiar el conocimiento consiste en la lectura juiciosa e individual del documento "Inventarios", páginas 325 - 327 del libro "Técnicas de almacén" que encontrará en https://sena-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/1jl5chue/sena_elibroELB50247 Una vez leído el material sugerido se prepara de manera individual un flujograma relacionado con el proceso para la toma de un inventario físico. El resultado del trabajo será socializado en plenaria. El video "Como diagramar mis procesos. Diagramas de flujo." que encontrará en https://www.youtube.com/watch?v=hsvUFwJ_MVU le puede ayudar en su construcción. ACT 2. La actividad para apropiar el conocimiento consiste en la lectura juiciosa y grupal del procedimiento para la toma de inventarios de una empresa de referencia y que encontrará en https://cedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2017/02/03-00-procedimiento-n-003- procedimiento-de-toma-de-inventario-fc3adsico-de-almacc1a9n.pdf Una vez leído el material cada equipo de trabajo simulará la toma de inventarios a partir del procedimiento analizado, tenga en cuenta que la simulación exige que cada aprendiz asuma un rol de los mencionados en el procedimiento y que los documentos a utilizar durante la simulación también están establecidos dentro del procedimiento, razón por la cual cada uno de los equipos tendrá que elaborar los formatos con los que trabajará. Se sugiere que los elementos contables sean tarjetas de 8 cm X 5 cm con códigos de barras elaboradas por cada aprendiz de acuerdo con las orientaciones del instructor, quien dirigirá la simulación durante la sesión de clase.	28	8	PROCESO: Observación directa de procesos asociados a: Reportar de carga almacenada Examinar el estado de los inventarios Corroborar las existencias de los inventarios Identificar mermas o no conformidades. Registrar las novedades o no conformidades Comunicar las no conformidades.	Técnica: Observación Directa Instrumento: Lista de Chequeo				
		ATENDER REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE PROCESOS DE NEGOCIOS.	PROYECTAR MEJORAS DEL PROCESO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS DE CALIDAD.	CARACTERÍSTICAS DE LOS INDICADORES DE GESTIÓN. TÉCNICA DE EVALUACIÓN DE INDICADORES DE GESTIÓN EN SERVICIO AL CLIENTE.	IDENTIFICAR ACCIONES DE MEJORA. SISTEMATIZAR EVALUACIÓN DEL SERVICIO. ACTUALIZAR INDICADORES.	DEFINE EL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTE CON POLÍTICAS DE LA EMPRESA. PRESENTA LA SISTEMATIZACIÓN DE LA VALORACIÓN DEL SERVICIO AL CLIENTE, EN HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS SEGÚN INDICADORES Y POLÍTICAS. ANALIZA LOS RESULTADOS DE INDICADOR DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA EMPRESA. IDENTIFICA INDICADORES DESFAVORABLES EN INFORME, DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.	CONOCER EL GRADO DE SATISFACCION DEL CLIENTE E IDENTIFICAR ACCIONES DE MEJORA DE ACUERDO CON LAS POLITICAS DE LA EMPRESA En grupos de trabajo analice el caso asignado por su instructor con el fin de medir el grado de satisfaccion del cliente. Presente un informe donde relacione los instrumentos de medicion utilizados y el grado de satisfaccion y plantee acciones de mejora para indicadores no favorables.	9	3	PRODUCTO: ACCIONES DE MEJORA PARA MEJORAR LOS INDICADORES DE SATISFACCION AL CLIENTE.	ESTUDIO DE CASOS				

Copia no controlada

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en Integración de Operaciones logísticas.
- **Código del Programa de Formación:** 137136
- **Nombre del Proyecto:** Aplicación de procesos logísticos en ambientes reales o simulados, mediante la creación de empresas didácticas, en las instituciones educativas articuladas con el SENA Córdoba CABP.
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Desarrollar el plan de gestión de los recursos necesarios diseñado para la aplicación de los procesos logísticos en reales o simulados, entregando registros fotográficos del desarrollo.
- **Competencia:** 210101059 - Almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  514306 - ubicar la carga teniendo en cuenta las normas de seguridad, salud en el trabajo y medio ambiente.

  514307 - Inspeccionar la carga de acuerdo con la normativa de calidad y política de la organización

  514308 - Informar no conformidades en el área de almacenamiento según políticas de calidad.

  514309 - Preparar los recursos destinados para el almacenamiento de acuerdo con la política de la empresa y normativa.
- Duración de la Guía: 144 Horas

2. PRESENTACIÓN

Poder entregar las mercancías es una operación vital en la logística, por consiguiente se debe tener en cuenta las diferentes variables que intervienen: los horarios de entrega, la clasificación de las mercancías, la infraestructura, las condiciones climáticas, la normativa de la empresa; entre otras más que conjugadas de la mejor manera hacen más efectiva y eficaz la labor logística; en esta guía encontraras todos los elementos para lograrlo, así como el desarrollo de tu propio aprendizaje, de una manera práctica y sencilla.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Socializar su expectativa sobre el programa técnico en Integración de Operaciones Logísticas.

Durante la clase brinda tu opinión con respecto a los siguientes interrogantes:

- ✓ ¿Qué conocimientos quisieras adquirir o que expectativas tienes con respecto a la carrera técnica de Integración de Operaciones Logísticas?
- ✓ ¿En qué empresa se proyectan trabajando?
- ✓ ¿Qué funciones te imaginas que vas a realizar?

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Actividad 1.

Identificar las clases de carga y su importancia en la recepción de mercancías.

Te invito a analizar el siguiente video:

https://www.youtube.com/watch?v=XNQOiMXMemg, en donde encontraras las clases de carga, su clasificación y manipulación de las mismas. Luego con tus compañeros abriremos un conversatorio sobre los aspectos más importantes para recepcionar mercancías.

Ahora realicemos un Taller para compartir en clase siguiendo los pasos a continuación:

- ✓ Escribe 10 ideas principales o que te llamen más la atención del video.
- ✓ Identifica 10 palabras desconocidas, cópialas y pégalas en el chat del grupo de la clase para que un compañero escoja una de ellas y dé el concepto que corresponda.
- ✓ Redacta 5 preguntas que te surgieron con respecto a lo explicado en el video.

Actividad 2.

Investigación de conceptos claves en la recepción de mercancías.

Mediante esta actividad reforzaremos conceptos sobre el proceso de recepción de insumos y materia prima en una empresa, así como nos facilitara la construcción de un glosario de términos para consultar en territorium en cualquier momento que se necesite; por lo tanto, coloca el concepto y una imagen asociada para describir los siguientes términos:

- Logística
- Logística Inbound
- Logística de Outbound
- Almacenamiento
- Inspección de Mercancías
- Materia Prima
- Insumos
- Descargue de Mercancías
- Control de Calidad de la mercancía
- Proceso de Etiquetado
- Proceso de Devoluciones

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Actividad 3.

Identificar los implementos de Bioseguridad y dotación del personal encargado de recepcionar mercancía en Almacén (fuera de la clase).

Investiga los implementos de bioseguridad y dotación básica que deben portar los encargados de recibir mercancías en almacenes. Completa el siguiente cuadro con el nombre, la descripción y una imagen representativa:

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	IMAGEN

Actividad 4.

Conceptualizar la normativa para un adecuado proceso de recepción de mercancías.

Mediante el siguiente material sobre el uso de los elementos de protección personal y protocolos actuales de bioseguridad en el cargue y recepción de mercancías:

En clase mediante dinámica grupal desarrollaremos un taller donde debemos darle respuesta a los siguientes interrogantes:

a. ¿Qué es un Elemento de Protección Personal o EPP?
b. ¿Cuáles son las normas o leyes en Colombia que contemplan la implementación de Elementos de Protección Personal?
c. ¿Crees que el uso de los EPP disminuye el riesgo de amenaza física en la realización de los trabajos de recepción de mercancías? Justifique su respuesta.
d. ¿Consideras que un EPP protege totalmente de un accidente sufrido por un trabajador? Justifique su respuesta.
e. ¿Cuáles son los Elementos de Protección Personal Básicos?
f. ¿Por qué Los EPP deben ser de uso individual y no intercambiable?
g. ¿Cuáles son las obligaciones de los trabajadores en cuanto al uso de Los EPP?
h. ¿Es el trabajador quien debe comprar o adquirir Los EPP para la realización de sus actividades en una empresa? Justifique su respuesta.
i. ¿Cree que la empresa le puede suministrar cualquier EPP que tenga disponible sin importar las funciones que usted cumple? Justifique su respuesta.
j. ¿Qué requisitos debe cumplir un EPP en cuanto a una adecuada fabricación, calidad y resistencia?
k. ¿En qué situaciones los trabajadores deben informar a sus superiores el cambio o reposición de sus EPP?
l. ¿Qué organismos (nacional e internacional) expiden las normas por las cuales están regulados Los EPP?

Actividad 5.

Sustentar investigación realizada sobre temáticas propuestas.

Ahora te invito a investigar con tus compañeros de grupo (asignados en clase por parte del instructor) sobre los siguientes temas:

- ✓ PLANEACION EN LA RECEPCION DE MERCANCIAS
- ✓ SOFTWARES UTILIZADOS EN LA GESTIÓN DE INVENTARIOS
- ✓ CONCEPTOS DE INVENTARIO Y GESTIÓN DE INVENTARIO
- ✓ NORMA DE SEÑALIZACIÓN - LEY 9 DE 1979 - NTC 1461

Con los anteriores temas cada grupo puede consultar en internet, indagar con un conocido con experiencia o compartir en caso de tener una propia experiencia. Realiza un resumen de tal manera que en solo 5 diapositivas el grupo exponga la temática (mínimo 2 participaciones diferentes por grupo). La exposición será realizada en clase ante el instructor y el resto de los compañeros.

Actividad 6.

Reconociendo los documentos en el proceso de Recepción de Mercancías.

Mediante el uso de la web, realiza una pequeña investigación en clase sobre los documentos en la recepción de mercancías y complementa la siguiente información:

a) Campos o información básica que debe tener cada documentación
b) Imagen sobre cómo debe ser el documento

Actividad 7.

Representación del Proceso de Devolución.

Para realizar esta actividad primero es necesario que consultes como realizar un diagrama de flujo. Luego representa mediante dos ejemplos los siguientes procesos:

Proceso de devolución entre EMPRESA-PROVEEDOR

Proceso de devolución entre EMPRESA-CLIENTE

Actividad 8.

Conceptos complementarios: Nuevo código de colores, Logística Inversa y RSE.

Para complementar los temas hasta ahora vistos realicemos el siguiente taller:

Los invito a realizar una reflexión del nuevo código de colores 2021 mediante una dinámica grupal donde contestemos las preguntas que vienen formuladas en el material de estudio, socializando en clase cada una de ellas.

Ahora brindemos en clase nuestro punto de vista sobre logística inversa y Responsabilidad Social Empresarial, según lo visto en los videos: **https://www.youtube.com/watch?v=x3rcT8gaBzI**

Actividad 9.

Reconociendo tipos de transporte según norma nacional colombiana.

Revisando los tipos de transporte (artículo 5 resolución 4100 2004), defina los siguientes términos y busque una foto como ejemplo de cada uno:

GRUPO 1: Vehículo Rígido

- ✓ Camioneta
- ✓ Camión

GRUPO 2: Tractocamión

GRUPO 3: Vehículos no automotores

- ✓ Semirremolque

GRUPO 4:

- ✓ Remolque
- ✓ Remolque balanceado

Actividades de transferencia del conocimiento.

Actividad 10.

Aplicando el modelo japonés de las 5s.

Teniendo en cuenta la temática vista en clase sobre el método japonés de las 5S aplicado a la vida personal y laborar, realizar 3 diapositivas con su grupo de estudio para explicar los siguientes aspectos:

-El pilar que le correspondió

-Un ejemplo de cómo lo aplicaría a la vida diaria

-Un ejemplo de cómo lo aplicaría a la vida laboral

Actividad 11.

Descubriendo como tratar mercancía perecedera y cadena de frío.

Teniendo en cuenta el material de estudio "Logística de perecederos y cadena de frio en Colombia", https://procolombia.co/system/files/procolombia/media/documents/06-cartilla-cadena-frio.pdf, realiza un mapa mental, interactuando con tu grupo según el tema distribuido en clase de la siguiente manera:

GRUPO 1: Requisitos de las condiciones que deben cumplir los vehículos (RESOLUCIÓN No. 002505 DE 2004) Ministerio de Transporte; tener en cuenta a la hora de transportar la carga refrigerada o congelada, vía terrestre.

GRUPO 2: Cargue y DESCARGUE - Clasificación de los equipos para carga refrigerada en transporte terrestre

GRUPO 3: TRANSPORTE AEREO - Características de los contenedores para carga refrigerada Qué tener en cuenta a la hora de transportar la carga refrigerada o congelada, vía aérea.

GRUPO 4: Regulaciones de envío de hielo seco (IATA) TRANSPORTE Marítimo

GRUPO 5: Consolidación de carga.

Actividad 12.

Comprendiendo el mundo que nos rodea con la Logística 4.0.

Teniendo en cuenta los videos vistos en clase:

- Transporte internacional DHL: https://www.youtube.com/watch?v=eOmI3rVHGMI
- Drones DHL: https://www.youtube.com/watch?v=onzH3A-PYFU
- logística 4.0: https: https://www.youtube.com/watch?v=hFe0kWrpaW0

A continuación, relaciona lo siguiente:

- ✓ 5 aspectos claves de la empresa DHL en la logística 4.0
- ✓ Realiza una enumeración o mapa de procesos de la operación logística de DHL en el uso de sus tecnologías
- ✓ Realiza un cuadro comparativo entre la Logística 3.0 y Logística 4.0

Actividad 13.

Identificando zonas y ubicaciones de nuestro entorno personal y empresarial.

Para realizar esta actividad usted debe prestar mucha atención al material de estudio explicado en clase junto con los videos guías:

- ➢ Diseña un layout, mapa o plano de tu Casa u Oficina, detallando y describiendo todas las zonas.
- ➢ Ahora que diseñaste un mapa o guía de tu casa u oficina, realiza un LAYOUT de una bodega según consideres de cómo deben ir organizadas las zonas según lo estudiado en clases.

Actividad 14

Organicemos cada proceso visto en Logística Inbound de Recepción de Mercancías Realicemos entonces una retroalimentación de todos los procesos vistos organizando los siguientes conceptos en un mapa mental, diagrama o mapa conceptual junto con un dibujo representativo de cada uno:

-Definimos disponibilidad de espacio

-Logística de inbound: desde el proveedor hacia nuestra empresa

-Registrar conformidad o no conformidad de la carga

-Se recibe copia de la solicitud de pedido por parte de algún departamento de la empresa

-Empleamos las herramientas, equipos de manipulación y vehículos de traslado de la carga.

-Llenamos el pedido realizado en el registro de Pedidos emitidos

-El proveedor envía la mercancía y junto con ella el transporte nos entrega un documento albarán

-Consignamos en la hoja de recepción el pedido recibido.

-Luego de que el señor del transporte nos entrega la documentación debemos verificar mercancía contra información.

-Identificar, Documentar y notificar productos no conforme.

-Alistamos los recursos tecnológicos para captura de información.

-Seleccionamos los equipos de manejo y manipulación de la carga.

-Establecemos las condiciones seguras de trabajo.

-Alistamos área de recibo.

-Asignamos lugar de descargue.

-Examinamos la unidad de transporte.

-Aseguramos la documentación.

-Comparar la cantidad y calidad de la carga en la inspección. Para realizar esta actividad ten en cuenta lo siguiente:

- Debes enumerar cada proceso según sea su orden.
- La imagen puedes realizar tú, bajarla de internet o utilizar las que están dentro del material de estudio.
- Puedes realizar el trabajo en Word, Power Point o en tu cuaderno según prefieras.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: - Actividad 1: Taller y socialización en clase analizando video de clases de carga - Actividad 2: investigación y socialización en clase de conceptos claves en la recepción de mercancias **Evidencias de Desempeño:** - Actividad 3: Taller e investigación sobre implementos de bioseguridad - Actividad 4: Taller de consulta del material de estudio y socialización con dinámica en clase - Actividad 5: Investigación grupal y sustentación con diapositivas en clase - Actividad 6: Investigación en la web sobre documentos en la recepción de mercancías con socialización grupal - Actividad 7: Taller de diagrama de flujo representando proceso de devolucion	- Identifica la carga según especificaciones. - Precisa las magnitudes de la carga de acuerdo con principios matemáticos. - Describe los recursos tecnológicos para captura de información. - Escoge equipos de manipulación según especificaciones de la carga. Verifica disponibilidad de espacio según áreas y zonas de almacén. Define el área de trabajo según lineamientos de la empresa. - Asigna el área de trabajo según lineamiento de la empresa. - Asegura el área de trabajo según lineamientos de la empresa. - Reconoce la información de los documentos de recibo según política de la empresa. - Manipula la carga según norma iso 11228. - Distingue unidad de transporte según resolución 4100 de 2004. - Distingue contenedor según norma iso 6346. - Distingue sistema de seguridad en la unidad de transporte y contenedor según políticas de la empresa. - Usa herramientas según manual de fabricante. - Utiliza equipos de manipulación según manual de fabricante. - Compara mercancía con documentación de acuerdo con procedimiento de la organización.	Observación directa - Lista de chequeo Valoración de producto - Lista de chequeo GFPI-F-135 V01

- Actividad 8: Exposición en clase cobre los tipos de vehículo según norma **Evidencias de Producto:** - Actividad 9: Análisis y Presentación grupal sobre modelo japones las 5s - Actividad 10: Consulta material de estudio y realización de un mapa mental para exposición grupal en clase - Actividad 11: Realización de mapa de procesos y creación de cuadro comparativo del tema de logística 4.0 - Actividad 12: Diseño de un Layout del entorno de cada aprendiz y layout de una bodega - Actividad 13: Mapa mental con imágenes sobre todos los procesos vistos en la competencia	- Realiza desconsolidación de la carga según procedimiento de la organización. - Relaciona la mercancía recibida según procedimiento de la organización. - Organiza la documentación según procedimiento de la organización. - Clasifica la documentación según procedimiento de la organización. - Revisa la cantidad de la carga recibida según documento de recibo. - Revisa la calidad de la carga según parámetros establecidos por la empresa. - Define condiciones de no conformidad según parámetros establecidos por la empresa. - Relaciona las no conformidades según procedimiento de la organización. - Comunica producto no conforme según procedimiento de la organización	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Cinta transportadora: transportador de banda o cintas francas es un sistema de transporte continúo formado por una banda continua que se mueve entre dos tambores.

Escáner: Un escáner es un periférico de captura utilizado para escanear documentos; es decir, convertir un documento en papel en una imagen digital. En general, se puede decir que existen tres tipos de escáner: Los escáneres planos permiten escanear un documento colocándolo de cara al panel de vidrio.

Código de barras: es una imagen que identifica a un producto de manera estandarizada y única en todo el mundo; es un elemento imprescindible para que los productos puedan estar en las tiendas y supermercados.

Drones: es un vehículo aéreo no tripulado (VANT por sus siglas en español). Los drones se manejan con control remoto (tipo joystick) o a través de aplicaciones para smartphones o tablets. Actualmente hay diferentes apps desarrolladas para iOS, Android y hasta Linux para pilotear un drone, sacar fotos y filmar.

Layout: sirve para hacer referencia a la manera en que están distribuidos los elementos y las formas dentro de un diseño.

Picking: la actividad de preparación de pedidos consiste en la recogida y combinación de cargas nounitarias para conformar el pedido de un cliente.

Zonas Auxiliares: aquellas que se destinan a usos que no son el principal.

Logistica Outbound: Es la rama de la logística que se encarga de colocar el producto terminado en los diferentes puntos de venta y llegue a los distintos clientes la logística outbound trata de integrar la función de stock junto con la de trasporte.

Almacenamiento: cubre las actividades del almacén como guardar, proteger y conservar correctamente la mercancía durante el periodo de tiempo que esa necesario también trata la gestión transporte, ubicación, manipulación, y acondicionamiento

Inspección: implica realizar la constancia ocular o la comprobación de un producto, proceso o servicio de instalación o su diseño para evaluar su conformidad con unos requisitos en un momento determinado

Materia Prima: materia extraída de otros materiales y que se transforma para elaborar otros materiales que más tarde se convierte en bienes de consumo

Insumos: Son elementos ya procesados que ayudan a desarrollar un producto o servicio final. De esta manera los insumos pueden estar hechos de materia prima en cambio la materia prima nunca será hecha de insumos.

Etiqueta: La etiqueta es la parte del packaging del producto y en la operación logística tiene un rol asociado a la identificación del producto para distinguir o descartar cierta información que nos interesa gestionar en la cadena de suministro

Proceso De Devolución: es el proceso mediante el cual un cliente que ha comprado una mercancía previamente la devuelve a la tienda y a cambio, recibe efectivo por devolución o, en algunos casos, otro artículo (igual o diferente, pero de valor equivalente) o un crédito para usar en la tienda.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Videos:

LOGÍSTICA DE LA CARGA - YouTube

https://www.youtube.com/watch?v=eOmI3rVHGMI&list=WL&index=6

www.youtube.com/watch?v=onzH3A-PYFU&list=PLgG- 3PONy9LcAcEAJD1DDrFKZUwTYHcK&index=6&t=17s

https://www.youtube.com/watch?v=hFe0kWrpaW0&list=WL&index=7

Logística Inversa - YouTube

Modelo de responsabilidad social Alpina - YouTube

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Jorge Lui Espitia de Valle**	**Instructor**	**Agroindustria**	**14/02/2026**

TABLA 1. DESCRIPTORES PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Programa de formacion:	Técnico en Integración de Operaciones logísticas.	**Proyecto formativo:**	Aplicación de procesos logísticos en ambientes reales o simulados, mediante la creación de empresas didácticas, en las instituciones educativas articuladas con el SENA Córdoba CABP.
Numero de ficha:	3302764	**Instructor:**	Jorge Lui Espitia de Valle
Fase del proyecto:	Ejecución		
COMPETENCIA:	210101059 - Almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa.	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**	514306 - Ubicar la carga teniendo en cuenta las normas de seguridad, salud en el trabajo y medio ambiente. 514307 - Inspeccionar la carga de acuerdo con la normativa de calidad y política de la organización 514308 - Informar no conformidades en el área de almacenamiento según políticas de calidad. 514309 - Preparar los recursos destinados para el almacenamiento de acuerdo con la política de la empresa y normativa.

ITEM	NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA DE LA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGÓ		Observación
			FISICO	DIGITAL		SI	NO	
CC-1003193297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ	**Taller 1:- Identificar las clases de carga y su importancia en la recepción de mercancías.**	X		**16/02/2026**	X		
CC-1003466753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO		X			X		
CC-1003589918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ		X			X		
CC-1007152106	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ		X			X		
CC-1007734155	MARGELIS FUNEZ CONDE		X			X		
CC-1007734558	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ		X			X		
CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ		X			X		
CC-1064979263	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA		X			X		
CC-1064981576	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ		X			X		
CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO		X			X		
CC-1064985059	ANA GREYS PINO CONEO		X			X		
CC-1064986539	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ		X			X		
CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ		X			X		
CC-1064987559	ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ		X			X		
TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA		X			X		
CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA		X			X		
TI-1064992467	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN		X			X		
CC-1064994402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS		X			X		
CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS		X			X		
CC-1065003100	MAURICIO PETRO YANEZ		X			X		
CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES		X			X		
TI-1065294632	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO		X			X		
CC-1067900192	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO		X			X		
CC-1068657741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA		X			X		
CC-1068658533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ		X			X		
CC-1068663501	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO		X			X		
TI-1068666064	ROSA ANGELICA MARTINEZ MARTINEZ		X			X		
CC-1068666618	YULI YISETH CHICA TUIRAN		X			X		
CC-1068671237	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ		X			X		
TI-1071352737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ		X			X		
CC-1073825615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO		X			X		
PPT-6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ		X			X		
CC-1003193297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ	**Investigación de conceptos claves en la recepción de mercancías.**	X		**23/02/2026**	X		
CC-1003466753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO		X			X		
CC-1003589918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ		X			X		
CC-1007152106	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ		X			X		
CC-1007734155	MARGELIS FUNEZ CONDE		X			X		
CC-1007734558	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ		X			X		
CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ		X			X		
CC-1064979263	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA		X			X		
CC-1064981576	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ		X			X		
CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO		X			X		
CC-1064985059	ANA GREYS PINO CONEO		X			X		
CC-1064986539	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ		X			X		
CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ		X			X		
CC-1064987559	ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ		X			X		
TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA		X			X		
CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA		X			X		
TI-1064992467	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN		X			X		
CC-1064994402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS		X			X		
CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS		X			X		
CC-1065003100	MAURICIO PETRO YANEZ		X			X		
CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES		X			X		
TI-1065294632	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO		X			X		
CC-1067900192	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO		X			X		
CC-1068657741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA		X			X		
CC-1068658533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ		X			X		
CC-1068663501	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO		X			X		
TI-1068666064	ROSA ANGELICA MARTINEZ MARTINEZ		X			X		
CC-1068666618	YULI YISETH CHICA TUIRAN		X			X		
CC-1068671237	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ		X			X		
TI-1071352737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ		X			X		
CC-1073825615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO		X			X		
PPT-6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ		X			X		
CC-1003193297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ	**Cuadro comparativo - Identificar los implementos de Bioseguridad y dotación del personal encargado de recepcionar mercancía en Almacén**	X		**4/03/2026**	X		
CC-1003466753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO		X			X		
CC-1003589918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ		X			X		
CC-1007152106	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ		X			X		
CC-1007734155	MARGELIS FUNEZ CONDE		X			X		
CC-1007734558	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ		X			X		
CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ		X			X		
CC-1064979263	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA		X			X		
CC-1064981576	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ		X			X		
CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO		X			X		
CC-1064985059	ANA GREYS PINO CONEO		X			X		
CC-1064986539	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ		X			X		
CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ		X			X		
CC-1064987559	ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ		X			X		
TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA		X			X		
CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA		X			X		
TI-1064992467	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN		X			X		
CC-1064994402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS		X			X		
CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS		X			X		
CC-1065003100	MAURICIO PETRO YANEZ		X			X		

CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES		X			X	
TI-1065294632	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO		X			X	
CC-1067900192	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO		X			X	
CC-1068657741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA		X			X	
CC-1068658533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1068663501	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO		X			X	
TI-1068666064	ROSA ANGELICA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1068666618	YULI YISETH CHICA TUIRAN		X			X	
CC-1068671237	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ		X			X	
TI-1071352737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1073825615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO		X			X	
PPT-6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ		X			X	
CC-1003193297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ		X			X	
CC-1003466753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO		X			X	
CC-1003589918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ		X			X	
CC-1007152106	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ		X			X	
CC-1007734155	MARGELIS FUNEZ CONDE		X			X	
CC-1007734558	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ		X			X	
CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ		X			X	
CC-1064979263	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA		X			X	
CC-1064981576	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ		X			X	
CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO		X			X	
CC-1064985059	ANA GREYS PINO CONEO		X			X	
CC-1064986539	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ		X			X	
CC-1064987559	ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ		X			X	
TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA		X			X	
CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA	**Taller 2: Normativa para un adecuado proceso de recepción de mercancías.**	X		**9/03/2026**	X	
TI-1064992467	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN		X			X	
CC-1064994402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS		X			X	
CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS		X			X	
CC-1065003100	MAURICIO PETRO YANEZ		X			X	
CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES		X			X	
TI-1065294632	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO		X			X	
CC-1067900192	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO		X			X	
CC-1068657741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA		X			X	
CC-1068658533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1068663501	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO		X			X	
TI-1068666064	ROSA ANGELICA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1068666618	YULI YISETH CHICA TUIRAN		X			X	
CC-1068671237	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ		X			X	
TI-1071352737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1073825615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO		X			X	
PPT-6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ		X			X	
CC-1003193297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ		X			X	
CC-1003466753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO		X			X	
CC-1003589918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ		X			X	
CC-1007152106	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ		X			X	
CC-1007734155	MARGELIS FUNEZ CONDE		X			X	
CC-1007734558	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ		X			X	
CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ		X			X	
CC-1064979263	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA		X			X	
CC-1064981576	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ		X			X	
CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO		X			X	
CC-1064985059	ANA GREYS PINO CONEO		X			X	
CC-1064986539	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ		X			X	
CC-1064987559	ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ		X			X	
TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA		X			X	
CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA	**Exposición- investigación realizada sobre temáticas propuestas.**	X		**11/03/2026**	X	
TI-1064992467	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN		X			X	
CC-1064994402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS		X			X	
CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS		X			X	
CC-1065003100	MAURICIO PETRO YANEZ		X			X	
CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES		X			X	
TI-1065294632	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO		X			X	
CC-1067900192	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO		X			X	
CC-1068657741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA		X			X	
CC-1068658533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1068663501	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO		X			X	
TI-1068666064	ROSA ANGELICA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1068666618	YULI YISETH CHICA TUIRAN		X			X	
CC-1068671237	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ		X			X	
TI-1071352737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1073825615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO		X			X	
PPT-6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ		X			X	
CC-1003193297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ		X			X	
CC-1003466753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO		X			X	
CC-1003589918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ		X			X	
CC-1007152106	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ		X			X	
CC-1007734155	MARGELIS FUNEZ CONDE		X			X	
CC-1007734558	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ		X			X	
CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ		X			X	
CC-1064979263	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA		X			X	
CC-1064981576	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ		X			X	
CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO		X			X	
CC-1064985059	ANA GREYS PINO CONEO		X			X	
CC-1064986539	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ		X			X	
CC-1064987559	ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ		X			X	
TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA	**investigación - Reconociendo los documentos en el proceso de Recepción de Investigacin Mercancías.**	X			X	
CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA		X			X	
TI-1064992467	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN		X			X	
CC-1064994402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS		X		**16/03/2026**	X	
CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS		X			X	
CC-1065003100	MAURICIO PETRO YANEZ		X			X	
CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES		X			X	
TI-1065294632	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO		X			X	
CC-1067900192	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO		X			X	
CC-1068657741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA		X			X	
CC-1068658533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1068663501	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO		X			X	
TI-1068666064	ROSA ANGELICA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1068666618	YULI YISETH CHICA TUIRAN		X			X	
CC-1068671237	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ		X			X	
TI-1071352737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1073825615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO		X			X	
PPT-6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ		X			X	
CC-1003193297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ		X			X	
CC-1003466753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO		X			X	
CC-1003589918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ		X			X	
CC-1007152106	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ		X			X	
CC-1007734155	MARGELIS FUNEZ CONDE		X			X	
CC-1007734558	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ		X			X	

CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ		X			X	
CC-1064979263	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA		X			X	
CC-1064981576	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ		X			X	
CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO		X			X	
CC-1064985059	ANA GREYS PINO CONEO		X			X	
CC-1064986539	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ		X		18/03/2026	X	
CC-1064987559	ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ		X			X	
TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA		X			X	
CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA	Diagrama de flujo del Proceso de Devolución	X			X	
TI-1064992467	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN		X			X	
CC-1064994402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS		X			X	
CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS		X			X	
CC-1065003100	MAURICIO PETRO YANEZ		X			X	
CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES		X			X	
TI-1065294632	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO		X			X	
CC-1067900192	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO		X			X	
CC-1068657741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA		X			X	
CC-1068658533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1068663501	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO		X			X	
TI-1068666064	ROSA ANGELICA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1068666618	YULI YISETH CHICA TUIRAN		X			X	
CC-1068671237	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ		X			X	
TI-1071352737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1073825615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO		X			X	
PPT-6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ		X			X	
CC-1003193297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ		X			X	
CC-1003466753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO		X			X	
CC-1003589918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ		X			X	
CC-1007152106	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ		X			X	
CC-1007734155	MARGELIS FUNEZ CONDE		X			X	
CC-1007734558	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ		X			X	
CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ		X			X	
CC-1064979263	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA		X			X	
CC-1064981576	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ		X			X	
CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO		X			X	
CC-1064985059	ANA GREYS PINO CONEO		X			X	
CC-1064986539	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ		X			X	
CC-1064987559	ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ		X			X	
TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA		X			X	
CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA	Taller 3: Nuevo código de colores, Logística Inversa y RSE.	X			X	
TI-1064992467	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN		X		23/03/2026	X	
CC-1064994402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS		X			X	
CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS		X			X	
CC-1065003100	MAURICIO PETRO YANEZ		X			X	
CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES		X			X	
TI-1065294632	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO		X			X	
CC-1067900192	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO		X			X	
CC-1068657741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA		X			X	
CC-1068658533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1068663501	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO		X			X	
TI-1068666064	ROSA ANGELICA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1068666618	YULI YISETH CHICA TUIRAN		X			X	
CC-1068671237	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ		X			X	
TI-1071352737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1073825615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO		X			X	
PPT-6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ		X			X	
CC-1003193297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ		X			X	
CC-1003466753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO		X			X	
CC-1003589918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ		X			X	
CC-1007152106	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ		X			X	
CC-1007734155	MARGELIS FUNEZ CONDE		X			X	
CC-1007734558	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ		X			X	
CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ		X			X	
CC-1064979263	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA		X			X	
CC-1064981576	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ		X			X	
CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO		X			X	
CC-1064985059	ANA GREYS PINO CONEO		X			X	
CC-1064986539	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ		X			X	
CC-1064987559	ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ		X			X	
TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA		X			X	
CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA	Investigación - Tipos de transporte según norma nacional colombiana. (artículo 5 resolución 4100 2004)	X			X	
TI-1064992467	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN		X		25/03/2026	X	
CC-1064994402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS		X			X	
CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS		X			X	
CC-1065003100	MAURICIO PETRO YANEZ		X			X	
CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES		X			X	
TI-1065294632	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO		X			X	
CC-1067900192	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO		X			X	
CC-1068657741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA		X			X	
CC-1068658533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1068663501	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO		X			X	
TI-1068666064	ROSA ANGELICA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1068666618	YULI YISETH CHICA TUIRAN		X			X	
CC-1068671237	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ		X			X	
TI-1071352737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ		X			X	
CC-1073825615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO		X			X	
PPT-6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ		X			X	
CC-1003193297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ		X			X	
CC-1003466753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO		X			X	
CC-1003589918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ		X			X	
CC-1007152106	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ		X			X	
CC-1007734155	MARGELIS FUNEZ CONDE		X			X	
CC-1007734558	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ		X			X	
CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ		X			X	
CC-1064979263	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA		X			X	
CC-1064981576	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ		X			X	
CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO		X			X	
CC-1064985059	ANA GREYS PINO CONEO		X			X	
CC-1064986539	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	
CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ		X			X	
CC-1064987559	ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ		X			X	
TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA		X			X	
CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA	Mapa mental - mercancía perecedera y cadena de frío.	X			X	
TI-1064992467	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN		X		30/03/2026	X	
CC-1064994402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS		X			X	
CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS		X			X	
CC-1065003100	MAURICIO PETRO YANEZ		X			X	
CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES		X			X	
TI-1065294632	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO		X			X	
CC-1067900192	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO		X			X	
CC-1068657741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA		X			X	
CC-1068658533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ		X			X	

CC-1068663501	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO		X			X		
TI-1068666064	ROSA ANGELICA MARTINEZ MARTINEZ		X			X		
CC-1068666618	YULI YISETH CHICA TUIRAN		X			X		
CC-1068671237	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ		X			X		
TI-1071352737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ		X			X		
CC-1073825615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO		X			X		
PPT-6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ		X			X		
CC-1003193297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ		X			X		
CC-1003466753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO		X			X		
CC-1003589918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ		X			X		
CC-1007152106	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ		X			X		
CC-1007734155	MARGELIS FUNEZ CONDE		X			X		
CC-1007734558	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ		X			X		
CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ		X			X		
CC-1064979263	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA		X			X		
CC-1064981576	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ		X			X		
CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO		X			X		
CC-1064985059	ANA GREYS PINO CONEO		X			X		
CC-1064986539	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ		X			X		
CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ		X			X		
CC-1064987559	ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ		X			X		
TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA		X			X		
CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA	**Diseñar un LAYOUT de una bodega según consideres tecnicas.**	X		**1/04/2026**	X		
TI-1064992467	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN		X			X		
CC-1064994402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS		X			X		
CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS		X			X		
CC-1065003100	MAURICIO PETRO YANEZ		X			X		
CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES		X			X		
TI-1065294632	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO		X			X		
CC-1067900192	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO		X			X		
CC-1068657741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA		X			X		
CC-1068658533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ		X			X		
CC-1068663501	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO		X			X		
TI-1068666064	ROSA ANGELICA MARTINEZ MARTINEZ		X			X		
CC-1068666618	YULI YISETH CHICA TUIRAN		X			X		
CC-1068671237	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ		X			X		
TI-1071352737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ		X			X		
CC-1073825615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO		X			X		
PPT-6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ		X			X		
CC-1003193297	DIEGO ANDRES VELLOJIN YANEZ							
CC-1003466753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO							
CC-1003589918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ							
CC-1007152106	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ							
CC-1007734155	MARGELIS FUNEZ CONDE							
CC-1007734558	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ							
CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ							
CC-1064979263	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA							
CC-1064981576	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ							
CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO							
CC-1064985059	ANA GREYS PINO CONEO							
CC-1064986539	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ							
CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ							
CC-1064987559	ROSA MARCELA VELLOJIN YANEZ							
TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA							
CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA	**Documento - Retroalimentación de todos los procesos vistos en Logística Inbound de Recepción de Mercancías**			**6/04/2026**			
TI-1064992467	LUISA LIZ CRESPO VELLOJIN							
CC-1064994402	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS							
CC-1064996363	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS							
CC-1065003100	MAURICIO PETRO YANEZ							
CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES							
TI-1065294632	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO							
CC-1067900192	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO							
CC-1068657741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA							
CC-1068658533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ							
CC-1068663501	MIRLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO							
TI-1068666064	ROSA ANGELICA MARTINEZ MARTINEZ							
CC-1068666618	YULI YISETH CHICA TUIRAN							
CC-1068671237	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ							
TI-1071352737	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ							
CC-1073825615	CELLY YULIETH PEREZ SOTO							
PPT-6770550	DINA LUZ PEREIRA PEREZ							

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**06 DE ABRIL DE 2026**		
Denominación del Programa de Formación	**PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES**		
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**		
Código y versión del Programa de Formación	**723107-V-100**		
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada	**MANEJO INTEGRAL Y SOSTENIBLE DE LAS ESPECIES MENORES**		
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**1332056**		
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica		**JORGE LUI ESPITIA DE VALLE**	**CORDOBA CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR**

Copia controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
EJECUCIÓN	PROCESAR PRODUCTOS CARNICOS Y LACTEOS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS Y LEGISLACION VIGENTE	INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	Inocuidad alimentaria y peligros térmicos. Requisitos mínimos de etiquetado y almacenamiento. Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Zonas de peligro de temperatura y uso de termómetro de punzón. Tabla de dosificación reglamentaria y toxicidad por nitritos. Componentes de trazabilidad: origen, sacrificio y manipulación. Validación de planes HACCP y manuales de procedimiento.	* Inocuidad alimentaria y peligros térmicos *Requisitos mínimos de etiquetado y almacenamiento * Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) * Zonas de peligro de temperatura y uso de termómetro de punzón * Tabla de dosificación reglamentaria y toxicidad por nitritos * Componentes de trazabilidad: origen, sacrificio y manipulación * Validación de planes HACCP y manuales de procedimiento	Humaniza la importancia de la inocuidad alimentaria. Identifica si los productos locales cumplen normas de seguridad. Explica límites críticos para evitar daño microbiológico. Utiliza instrumentos de medición con precisión. Diligencia formatos manuales sin tachones. Reconstruye la historia del producto desde el origen hasta el empaque. Entrega registros completos que permiten trazabilidad total.	Reflexión Inicial: Debate sobre el impacto de la mala conservación y el calor regional. Contextualización: Recorrido "Bitácora de Campo: Tras el Rastro del Frío" en mercados locales. Apropiación (PCC): Elaboración del "Mapa Gigante de Peligros" mediante flujo de procesos. Taller de Temperatura: Medición y registro manual en tres tiempos (recepción, centro térmico y enfriamiento). Práctica de Balanza: Cálculo y pesaje exacto de agentes de curado (nitritos). Trazabilidad: Simulación y creación de la "Carpeta de Lote" física. Transferencia: "Feria de la Conservación Segura" con exposición técnica.	32	8	Conocimiento: Cuestionario u oral sobre límites críticos y toxicidad. Desempeño: Observación directa del pesaje de aditivos y registro de temperatura. Producto: Carpeta de trazabilidad física y empaque con etiqueta técnica.	Storytelling y debate grupal. Observación participante y diario de campo. Cartografía social de procesos. Taller de medición y registro en tiempo real. Cálculo matemático aplicado y pesaje físico. Juego de roles (Auditor vs. Productor). Exposición de resultados y feria técnica.	Unidades productivas establecidas en el centro de formación y aulas de clase Tiendas locales, plazas de mercado regionales y instalaciones de cocina o áreas de procesos	**Instrumentos**: Termómetros manuales de punzón, balanzas grameras manuales, relojes o cronómetros **Insumos**: Muestras de embutidos regionales, sales de curado (nitritos), carne para procesamiento, papel Kraft, marcadores, semillas/piedras de colores **Documentación**: Planillas impresas, carpetas de lote, ganchos legajadores, formatos de registro físico y manuales HACCP simplificados	JORGE LUI ESPITIA DE VALLE	Los aprendices realizan las actividades con responsabilidad bajo la guía directa del instructor, enfocándose en la soberanía alimentaria y el rescate de tradiciones rurales seguras

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Tecnólogo en Producción de Especies Menores.
- **Código del Programa de Formación:** 723107
- **Nombre del Proyecto:** Manejo Integral Y Sostenible de las Especies Menores
- **Fase del Proyecto:** Ejecución.
- **Actividad de Proyecto:** Procesar Productos Cárnicos y Lácteos de Acuerdo con los Procedimientos y Legislación Vigente
- **Competencia:** 270501028 Industrializar embutidos cárnicos con base en orden de producción y la legislación vigente.
- **Resultados de Aprendizaje:**

  1. Conservar el producto según requerimiento técnico.

- **Duración de la Guía:** 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

En nuestra región, el valor de un embutido no solo está en su sabor, sino en nuestra capacidad para que ese alimento se mantenga sano y delicioso sin depender siempre de grandes máquinas. Esta guía está diseñada para que te conviertas en un experto usando lo que tienes a la mano: tu capacidad de observación, el papel, el lápiz y los recursos de nuestra propia comunidad. Aprenderemos que la ciencia de conservar carnes es un arte que requiere disciplina en la limpieza, precisión en las mezclas y un control riguroso del frío y el tiempo. Vamos a rescatar lo mejor de nuestras tradiciones rurales, asegurando que cada producto que salga de nuestras manos sea un ejemplo de calidad y respeto por la salud de quien lo consume.

¡Empecemos a construir soberanía alimentaria con nuestras propias manos!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Durante las siguientes actividades de aprendizaje, aprenderás a dominar los principios del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) de una manera totalmente práctica y visual, utilizando herramientas locales para documentar cada paso de la conservación. A través de desafíos de observación y talleres de campo, identificarás cómo evitar que las bacterias dañen tu esfuerzo, aplicando las normas de higiene y dosificación de aditivos que exige la ley actual. Al finalizar, serás capaz de garantizar la trazabilidad de un producto usando registros manuales tan efectivos como cualquier software.

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Se organiza un círculo alrededor de una mesa con embutidos locales. El instructor narra la historia de un convite veredal donde un producto mal conservado enfermó a la comunidad. Sin usar tecnología, los aprendices debaten:

¿En qué momento se "perdió" la carne?
¿Cómo se siente un productor cuando su trabajo hace daño en lugar de nutrir?
¿Por qué el calor de Córdoba es el principal enemigo si nos descuidamos?

El objetivo es humanizar la importancia de la inocuidad alimentaria.

- **Ambiente:** Espacio abierto bajo un árbol o salón comunal.
- **Estrategias didácticas:** Storytelling y debate grupal.
- **Materiales:** Sillas, una mesa, muestras de embutidos regionales.
- **Material de apoyo:** Casos de estudio sobre brotes alimentarios.
- **Duración:** 3 horas.

3.2 Actividad de Contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Actividad: "Bitácora de Campo: Tras el Rastro del Frío".

El aprendiz realiza un recorrido por la unidad productiva o mercado local. Tomará apunte, debe describir minuciosamente cómo se almacenan los productos: ¿Hay termómetros? ¿Cómo es el envase? ¿Están al aire

libre o en frío? ¿Tienen mosquiteros? ¿Qué dice la etiqueta que traen? Logra identificar si lo que vemos a diario cumple con la seguridad que hoy vamos a aprender

- **Ambiente:** Tiendas locales y plazas de mercado regionales.
- **Estrategias didácticas:** Observación participante y diario de campo.
- **Materiales:** Cuaderno de apuntes, lápices de colores.
- **Material de apoyo:** Guía impresa de requisitos mínimos de etiquetado.
- **Duración:** 4 horas.

3.3 Actividades de Apropiación

Actividad: El Mapa Gigante de Peligros (PCC)

En un papel Kraft, el grupo dibuja el flujo real de su embutido (ej. chorizo). Usando piedras o semillas de colores, marcarán los puntos donde hay "peligro" de contaminación (biológica, química o física). Aprenderán a definir los Puntos Críticos de Control (PCC).

- **Ambiente:** unidad productiva o aula de clases
- **Estrategias didácticas:** Cartografía social de procesos.
- **Materiales:** Papel Kraft, marcadores, piedras de colores, semillas.
- **Material de apoyo:** Manual HACCP simplificado para microempresas.
- **Duración:** 7 horas.

3.3.1 Actividad: la Temperatura (Manual)

Práctica intensiva de medición. Los aprendices deben registrar en una planilla física la temperatura de la carne en tres momentos: recepción, centro térmico en cocción (72°C) y enfriamiento rápido. Se enfatiza en el uso correcto del termómetro de punzón y el registro inmediato a mano para evitar "olvidos" que adulteran la información.

- **Ambiente:** Área de procesos e instalaciones de cocina.
- **Estrategias didácticas:** Taller de medición y registro en tiempo real.
- **Materiales:** Termómetros manuales, planillas impresas, tablas de apoyo.
- **Material de apoyo:** Infografía impresa sobre zonas de peligro de temperatura.

- **Duración:** 7 horas.

3.3.2 Actividad: La Balanza

Utilizando balanzas grameras manuales, los aprendices realizarán ejercicios de pesaje de aditivos (nitritos/nitratos). Basados en el reglamento actual, deberán calcular la dosis exacta para 5 kg de masa cárnica, entendiendo que un error puede ser tóxico. Se busca precisión absoluta en el manejo de agentes de curado.

- **Ambiente:** Mesa de formulación limpia.
- **Estrategias didácticas:** Ejercicios de cálculo matemático aplicado y pesaje físico.
- **Materiales:** Balanzas manuales, sales de curado, recipientes pequeños.
- **Material de apoyo:** Tabla de dosificación reglamentaria impresa.
- **Duración:** 6 horas.

3.3.3 Actividad: Trazabilidad

Se simula la elaboración de un lote. Los aprendices deben crear una "Carpeta de Lote" física donde incluyan: origen del animal, fecha de sacrificio, temperatura de almacenamiento y nombres de quienes manipularon la carne. Lograrán entender que la trazabilidad es un tejido histórico que se construye paso a paso.

- **Ambiente:** Oficina de la unidad productiva o aula.
- **Estrategias didácticas:** Juego de roles (Auditor vs. Productor).
- **Materiales:** Carpetas, ganchos legajadores, formatos de registro físico.
- **Material de apoyo:** Ejemplo de plan de trazabilidad artesanal.
- **Duración:** 6 horas.

3.3 Actividad de Transferencia el conocimiento

Actividad: "Feria de la Conservación Segura"

Los aprendices organizan una exposición física para otros productores de la región. Presentan un embutido elaborado por ellos, junto con su "Carpeta de Inocuidad" que contiene todos los registros manuales de PCC,

temperaturas y dosificación realizados en las actividades anteriores. Demuestran que pueden conservar productos con calidad técnica usando recursos locales.

- **Ambiente:** Plaza principal o centro de formación.
- **Estrategias didácticas:** Exposición de resultados y feria técnica.
- **Materiales:** Carteleras, muestras de producto, carpetas de registros.
- **Material de apoyo:** Lista de chequeo para validación de planes HACCP.
- **Duración:** 7 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Ejecución.	Procesar productos cárnicos y lácteos de acuerdo a los procedimientos y legislación vigente	Taller de Temperatura: Medición y registro manual en tres tiempos (recepción, centro térmico y enfriamiento).	**Evidencia de Conocimiento:** Cuestionario oral o escrito sobre límites de nitritos y temperaturas.	Explica la importancia de los límites críticos para evitar la toxicidad y el daño microbiológico.	Entrevista técnica / Prueba escrita.
		Contextualización: Recorrido "Bitácora de Campo: Tras el Rastro del Frío" en mercados locales.	**Evidencia de Desempeño:** Observación directa del pesaje de aditivos y registro de temperatura.	Utiliza instrumentos de medición con precisión y diligencia formatos manuales sin tachones.	Lista de chequeo de desempeño.
		Trazabilidad: Simulación y creación de la	**Evidencia de Producto:** Carpeta de trazabilidad física y	Entrega registros completos que permiten reconstruir la	Rúbrica de valoración de carpeta técnica

		"Carpeta de Lote" física. Transferencia: "Feria de la Conservación Segura" con exposición técnica.	empaque con etiqueta manual técnica.	historia del producto desde el origen hasta el empaque.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Aditivos:** Sustancias que se añaden para conservar o mejorar el producto.
- **Agentes de curado:** Sales como nitritos usadas para dar color y seguridad.
- **Bitácora:** Cuaderno donde se registran las novedades diarias del proceso.
- **Canal:** Cuerpo del animal sacrificado después del desollado y evisceración.
- **Contaminación cruzada:** Paso de microbios de un lugar sucio a uno limpio.
- **Desviación:** Cuando un proceso se sale de los límites seguros establecidos.
- **Embutido:** Carne procesada introducida en tripas naturales o artificiales.
- **Inocuidad:** Garantía de que el alimento no enfermará a nadie.
- **Límite Crítico:** El valor máximo o mínimo de seguridad (ej. temperatura).
- **Medida correctora:** Acción que se toma cuando algo sale mal en el proceso.
- **Nitritos:** Conservantes que evitan bacterias peligrosas, pero deben ser medidos con rigor.
- **PCC (Punto Crítico de Control):** Paso donde el control es vital para la seguridad.
- **Refrigeración:** Mantener la carne a menos de 4°C para que no se dañe.
- **Trazabilidad:** Capacidad de seguir el rastro de un alimento paso a paso.
- **Validación:** Proceso científico para asegurar que el plan de conservación funciona.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

1 **Chávez-Mendoza, C., Guevara-Aguilar, A., Hernández-Sigala, R., Ronquillo-Aboite, J. O., Corral-Flores, G., & Alarcón-Rojo, A. D.** (2015). *Manual sacrificio, manejo y procesado artesanal de carne de ganado bovino* (1.ª ed.). Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C.; Fundación Produce Chihuahua A.C. https://www.producechihuahua.org/litera/MAN-0002ProcesadoCarne.pdf

2 **Comisión del Codex Alimentarius.** (1997). *Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación* (Anexo al CAC/RCP-1). https://www.fao.org/4/y1579s/y1579s03.htm

3 **Comisión del Codex Alimentarius.** (2019). *Documento de debate sobre el uso de nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250)* (CX/FA 19/51/9). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-51%252FWD%252Ffa51_09s.pdf

4 **Comisión Europea.** (2023, 6 de octubre). *Reglamento (UE) 2023/2108 de la Comisión por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 en lo que se refiere a los aditivos alimentarios nitritos (E 249-250) y nitratos (E 251-252)*. Diario Oficial de la Unión Europea. https://data.europa.eu/eli/reg/2023/2108/spa

5 **García, G.** (2020). *El sistema de trazabilidad en la industria cárnica*. The Food Tech. https://thefoodtech.com/metodos-de-control-y-regulaciones/el-sistema-de-trazabilidad-en-la-industria-carnica/

6 **Jefatura del Estado.** (2014, 18 de junio). *Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos*. Boletín Oficial del Estado. https://www.boe.es/eli/es/rd/2014/06/13/474

7 **Labdial.** (s.f.). *Nuevos límites de nitritos y nitratos en alimentos*. https://labdial.com/nuevos-limites-de-nitritos-y-nitratos-en-alimentos/

8 **Riera, L.** (2025, 10 de noviembre). *Un mes de la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2023/2108: Guía completa sobre los límites de nitritos y nitratos*. SAIA. https://www.saia.es/un-mes-de-la-entrada-en-vigor-del-reglamento-ue-2023-2108-guia-completa-sobre-los-limites-de-nitritos-y-nitratos

9 **Secretaría de Salud.** (2018). *Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba*. Diario Oficial de la Federación. https://platiica.economia.gob.mx/normalizacion/nom-213-ssa1-2018/

10 **Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).** (2009). *Informe programa de formación titulada: Tecnólogo en Producción de Especies Menores (Código 723107)*. https://repositorio.sena.edu.co/

11 **U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service (FSIS).** (1999). *Modelo HACCP general para productos crudos, sin moler, de carne y aves* (HACCP-4). https://www.govinfo.gov/content/pkg/GOVPUB-A110-PURL-LPS74422/pdf/GOVPUB-A110-PURL-LPS74422.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Jorge lui Espitia de Valle	instructor	CABP- Córdoba	06/04/2026

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

TABLA 1. DESCRIPTORES PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Programa de formacion:	Tecnólogo en Producción de Especies Menores.	**Proyecto formativo:**	Manejo Integral Y Sostenible de las Especies Menores
Numero de ficha:	3138138	**Instructor:**	Jorge Lui Espitia de Valle
Fase del proyecto:	Ejecución		
COMPETENCIA:	270501028 Industrializar embutidos cárnicos con base en orden de producción y la legislación vigente.	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**	Conservar el producto según requerimiento técnico.

ITEM	NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA DE LA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGÓ	
			FISICO	DIGITAL		SI	NO
CC 1003345189	OVER LUIS PESTANA CASTILLO	Taller de Temperatura: Medición y registro manual en tres tiempos (recepción, centro térmico y enfriamiento).	X		7/04/2026	X	
CC 1048437701	SAMUEL DAVID MONTALVO SALGADO		X			X	
CC 1063719893	PEDRO ANDRES TERAN CORREA		X			X	
CC 1064309564	SAID ALFONSO DIAZ VALVERDE		X			X	
CC 1065374158	ORESTE ORTEGA PEDROZA		X			X	
CC 1068421701	JUAN ESTEBAN CAMACHO CAMACHO		X			X	
CC 1069463595	VICTOR JOSE MERCADO CORDERO		X			X	
CC 1071352852	ERICK DARIO PADILLA ARIZA		X			X	
CC 1073973422	LUIS FERNANDO MONTERROSA MOLINA		X			X	
CC 1073978115	JOSE DAVID MONTERROSA ALVAREZ		X			X	
CC 1073982262	RAFAEL ENRIQUE IBAÑEZ SAENZ		X			X	
CC 1100334499	JUAN CAMILO CARPIO RUIZ		X			X	
CC 1138076324	JOSE DAVID ROMERO VELASQUEZ		X			X	
CC 15606575	EUSEBIO DE LOS REYES MORALES FLOREZ		X			X	
TI 1071432606	KELLEN SARITH ZURITA PAYARES		X			X	
TI 1148436373	EIDER DAVID VILORIA MONTERROZA		X			X	
CC 1003345189	OVER LUIS PESTANA CASTILLO	Contextualización: Recorrido "Bitácora de Campo: Tras el Rastro del Frío" en mercados locales.	X		14/04/2026	X	
CC 1048437701	SAMUEL DAVID MONTALVO SALGADO		X			X	
CC 1063719893	PEDRO ANDRES TERAN CORREA		X			X	
CC 1064309564	SAID ALFONSO DIAZ VALVERDE		X			X	
CC 1065374158	ORESTE ORTEGA PEDROZA		X			X	
CC 1068421701	JUAN ESTEBAN CAMACHO CAMACHO		X			X	
CC 1069463595	VICTOR JOSE MERCADO CORDERO		X			X	
CC 1071352852	ERICK DARIO PADILLA ARIZA		X			X	
CC 1073973422	LUIS FERNANDO MONTERROSA MOLINA		X			X	
CC 1073978115	JOSE DAVID MONTERROSA ALVAREZ		X			X	
CC 1073982262	RAFAEL ENRIQUE IBAÑEZ SAENZ		X			X	
CC 1100334499	JUAN CAMILO CARPIO RUIZ		X			X	
CC 1138076324	JOSE DAVID ROMERO VELASQUEZ		X			X	
CC 15606575	EUSEBIO DE LOS REYES MORALES FLOREZ		X			X	
TI 1071432606	KELLEN SARITH ZURITA PAYARES		X			X	
TI 1148436373	EIDER DAVID VILORIA MONTERROZA		X			X	
CC 1003345189	OVER LUIS PESTANA CASTILLO	Trazabilidad: Simulación y creación de la "Carpeta de Lote" física. Transferencia: "Feria de la Conservación Segura" con exposición técnica.	X		21/04/2026	X	
CC 1048437701	SAMUEL DAVID MONTALVO SALGADO		X			X	
CC 1063719893	PEDRO ANDRES TERAN CORREA		X			X	
CC 1064309564	SAID ALFONSO DIAZ VALVERDE		X			X	
CC 1065374158	ORESTE ORTEGA PEDROZA		X			X	
CC 1068421701	JUAN ESTEBAN CAMACHO CAMACHO		X			X	
CC 1069463595	VICTOR JOSE MERCADO CORDERO		X			X	
CC 1071352852	ERICK DARIO PADILLA ARIZA		X			X	
CC 1073973422	LUIS FERNANDO MONTERROSA MOLINA		X			X	
CC 1073978115	JOSE DAVID MONTERROSA ALVAREZ		X			X	
CC 1073982262	RAFAEL ENRIQUE IBAÑEZ SAENZ		X			X	
CC 1100334499	JUAN CAMILO CARPIO RUIZ		X			X	
CC 1138076324	JOSE DAVID ROMERO VELASQUEZ		X			X	
CC 15606575	EUSEBIO DE LOS REYES MORALES FLOREZ		X			X	
TI 1071432606	KELLEN SARITH ZURITA PAYARES		X			X	
TI 1148436373	EIDER DAVID VILORIA MONTERROZA		X			X	
CC 1003345189	OVER LUIS PESTANA CASTILLO	Apropiación (PCC): Elaboración del "Mapa Gigante de Peligros" mediante flujo de procesos.	X		28/04/2026	X	
CC 1048437701	SAMUEL DAVID MONTALVO SALGADO		X			X	
CC 1063719893	PEDRO ANDRES TERAN CORREA		X			X	
CC 1064309564	SAID ALFONSO DIAZ VALVERDE		X			X	
CC 1065374158	ORESTE ORTEGA PEDROZA		X			X	
CC 1068421701	JUAN ESTEBAN CAMACHO CAMACHO		X			X	
CC 1069463595	VICTOR JOSE MERCADO CORDERO		X			X	
CC 1071352852	ERICK DARIO PADILLA ARIZA		X			X	
CC 1073973422	LUIS FERNANDO MONTERROSA MOLINA		X			X	
CC 1073978115	JOSE DAVID MONTERROSA ALVAREZ		X			X	
CC 1073982262	RAFAEL ENRIQUE IBAÑEZ SAENZ		X			X	
CC 1100334499	JUAN CAMILO CARPIO RUIZ		X			X	
CC 1138076324	JOSE DAVID ROMERO VELASQUEZ		X			X	
CC 15606575	EUSEBIO DE LOS REYES MORALES FLOREZ		X			X	
TI 1071432606	KELLEN SARITH ZURITA PAYARES		X			X	
TI 1148436373	EIDER DAVID VILORIA MONTERROZA		X			X	

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	Abril de 2026	
Denominación del Programa de Formación	Higiene y manipulación de alimentos	
Modalidad de Formación	Presencial	
Código y versión del Programa de Formación	63550085. v.3	
Nombre del Proyecto Formativo	No aplica.	
Código del Proyecto	No aplica.	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Jorge Lui Espitia de Valle	Regional Cordoba - CABP

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
No aplica.	No aplica.	**290801023**. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	**290801023-01.** Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	Clasificación de los alimentos: energéticos, reguladores, constructores. Conceptos: alimento modificado, adulterado, adicionado, contaminado. Tipos de contaminación (física, química y biológica) y contaminación cruzada.	Identificar la clasificación de los alimentos en energéticos, reguladores, constructores. Manejar la terminología en la manipulación de los alimentos. Reconocer los tipos de contaminación (física, química y biológica) y contaminación cruzada.	Reconoce los tipos de contaminación en los alimentos de acuerdo a la normatividad vigente. Clasifica alimentos teniendo en cuenta la función que cumplen en el organismo.	**AA1.** Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.	2	8	**Evidencia de conocimiento: AA1-EV01.** Clasificación de alimentos según su origen y función.	Aprendizaje basado en casos.	Ambiente de formacion	Guia, documentos, hojas, lapices, borradores, lapiceros, colores, video beam	Jorge Lui Espitia de Valle	
			290801023-02. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.	Parámetros para la compra de un alimento. Enfermedades trasmitidas por los alimentos (ETA). Microorganismos y su concepto. Factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos. Clasificación de las bacterias. Principales enfermedades provocadas por los alimentos.	Identificar los síntomas de enfermedades que pueden ocasionar riesgos en la inocuidad de los alimentos. Verificar la compra de los alimentos en cuanto a los parámetros de calidad. Determinar los factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos.	Analiza las circunstancias de intoxicación por alimentos de acuerdo a los microorganismos implicados. Identifica alimentos con mayor riesgo de contaminación, con base en la clasificación de los microorganismos que se desarrollan en estos.	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.	1	4	**Evidencia de conocimiento: AA2-EV01.** Identificación de riesgos de ETA.					
								1	4	**Evidencia de producto: AA2-EV02.** Conservación de alimentos.					
			290801023-03. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.	Buenas prácticas de higiene en la industria alimentaria. Métodos de limpieza, desinfección y salinización. Temperaturas adecuadas para la desinfección y dosificación de desinfectantes. Control de plagas. Manejo de residuos sólidos. Almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos en restaurantes y establecimientos gastronómicos. Higiene personal. Higiene de manos y posición correcta de la zona destinada a esta labor.	Conocer los riesgos de contaminación por el uso de objetos y accesorios personales en el área de proceso. Reconocer la importancia de la limpieza y desinfección en todas las áreas de proceso. Determinar la indumentaria e higiene personal requerida según los procedimientos y legislación vigente.	Establece acciones para el manejo de residuos y control de plagas según la normatividad vigente. Plantea estrategias de limpieza y desinfección en las áreas de elaboración de alimentos, con base en los parámetros establecidos.	**AA3.** Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.	2	8	**Evidencia de producto: AA3-EV01.** Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.					
			290801023-04. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.	Estado de salud de los manipuladores de alimentos: accidentes cortaduras y enfermedades. Sanidad en el servicio de los alimentos. Alimentos potencialmente peligrosos (APPC). Principios de sistema HACCP. Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).	Diferenciar los puntos críticos de control (PCC) en el área de proceso de los alimentos. Manejar el método de lavado y desinfección de manos en el sitio de manipulación de alimentos.	Analiza los puntos críticos de control de acuerdo al plan HACCP. Aplica las prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos, con base en la normatividad vigente.	**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.	2	8	**Evidencia de desempeño: AA4-EV01.** El sistema HACCP y sus principios.					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del programa de formación:** Higiene y manipulación de alimentos.
- **Código del programa de formación:** 63550085.
- **Nombre del proyecto formativo:** no aplica.
- **Fase del proyecto:** no aplica.
- **Actividad de proyecto formativo:** no aplica.
- **Competencia:**

  -290801023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Resultados de aprendizaje:

  -290801023-01. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.

  -290801023-02. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

  -290801023-03. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.

  -290801023-04. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.

- Duración de la guía de aprendizaje: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

Esta guía de aprendizaje ha sido diseñada para motivar a los aprendices en su proceso de adquisición de habilidades y destrezas esenciales en el área la higiene y manipulación de alimentos. Su propósito es proporcionar una ruta clara y organizada que facilite el aprendizaje y fomente el desarrollo del potencial de cada aprendiz.

El documento está alineado con la estructura curricular del programa y promueve el uso de metodologías activas que incentivan la autonomía, la motivación y el aprendizaje mediante recursos didácticos virtuales. Se busca guiar y organizar el aprendizaje para contribuir al desarrollo integral de cada aprendiz.

Se invita a los aprendices a asumir un rol activo en su proceso de formación, trabajando de manera autónoma, sistemática y organizada. Es fundamental que los aprendices relacionen sus conocimientos previos con los nuevos, permitiendo así la construcción significativa de los mismos. Además, esta guía promueve el aprendizaje colaborativo, facilitando el crecimiento integral del grupo y fortaleciendo las competencias necesarias para desempeñarse eficazmente en el ámbito de la higiene y la manipulación de alimentos.

A lo largo del curso, los aprendices contarán con la orientación de un instructor, con el propósito de adquirir los conocimientos y habilidades necesarias, para perfeccionar su competencia en pedagogía humana.

Se espera que esta guía sea una herramienta valiosa en la formación de los aprendices, fomentando un aprendizaje significativo, autónomo y colaborativo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, es necesario que revise los componentes formativos desarrollados como apoyo para su proceso de formación. El instructor realizará un acompañamiento de forma presencial para guiar y orientar algunas situaciones específicas que se deben tener en cuenta para el desarrollo de cada una de las evidencias. Antes de elaborar las evidencias propuestas en esta guía de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades iniciales:

- Realice la lectura de “Información del Programa”, esto le permitirá entender los objetivos, las actividades y la metodología por desarrollar durante el curso.
- Tenga en cuenta que es fundamental entender los resultados de aprendizaje para tener mayor comprensión del proceso.
- Revise el cronograma, el cual le permitirá conocer la planeación diseñada para lograr de manera secuencial los resultados de aprendizaje entregado de forma física por el instructor.

A continuación, se describirán las actividades de aprendizaje planteadas para el desarrollo de la competencia, así como la indicación respectiva para que logre la elaboración de las evidencias en un total de 40 horas.

3.1. Actividad de reflexión inicial

Antes de elaborar las evidencias propuestas en esta guía de aprendizaje, a manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo sobre el tema, lo invitamos a reflexionar sobre los siguientes interrogantes:

- ¿Cómo se clasifican los alimentos?
- ¿Cómo se contamina un alimento?
- ¿Qué es intoxicación alimentaria?
- ¿Cuál es la temperatura óptima de reproducción de las bacterias?
- ¿Qué es un manipulador de alimentos?

Nota: este ejercicio tiene como finalidad guiarlo y motivarlo en la elaboración de las evidencias planteadas para esta guía de aprendizaje. Por tal razón, no es calificable, pero es importante que comparta sus respuestas con el instructor en la primera formación.

3.2. Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Cuando se habla de higiene y manipulación de alimentos, se hace referencia a las prácticas que garantizan la seguridad y calidad de los alimentos desde su preparación hasta su consumo. Estas prácticas, adquiridas desde temprana edad, son fundamentales para prevenir la contaminación y la proliferación de enfermedades, y, si son adecuadas, pueden mantenerse a lo largo del tiempo, contribuyendo a una alimentación más segura y saludable. Con la intención de contextualizar este aprendizaje, debe realizar un sondeo de conocimientos previos, donde se pretende adaptar el contenido del curso a las necesidades de

los aprendices, asegurando que todos tengan una base común desde la cual construir nuevos conocimientos. La actividad busca identificar el nivel de familiaridad con los conceptos pedagógicos fundamentales y la comprensión de las estrategias y técnicas educativas esenciales para un entorno de aprendizaje efectivo. Cabe destacar que este sondeo no es calificable. Es simplemente una herramienta para guiar el proceso de enseñanza y aprendizaje. A continuación, se describen las características más relevantes de la actividad:

- **Descripción de la actividad**: sondeo de conocimientos previos (no calificable).
- **Ambiente requerido**: Ambiente de formación.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**: Participación activa.
- **Materiales de formación**: Hojas, lápices, borrador.
- **Material de apoyo**: Documento pdf.
- **Duración de la actividad**: 15 minutos.

3.3. Actividades de apropiación

Para poner en práctica lo aprendido, es esencial que realice las actividades de apropiación propuestas en el curso. Es crucial revisar y comprender completamente los contenidos formativos para lograr este objetivo. El propósito principal es aplicar de manera práctica el conocimiento adquirido en los componentes sobre la clasificación y contaminación de alimentos, enfermedades transmitidas por los alimentos, la conservación de los alimentos, así como las buenas prácticas en la higiene de los alimentos y el control en la manipulación de alimentos. Dedique tiempo a estudiar cada tema y enfoque sus esfuerzos en desarrollar habilidades prácticas que serán fundamentales en su futuro profesional.

3.3.1. Actividad de aprendizaje AA1. Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.

- **Descripción de la actividad**: esta actividad de aprendizaje aborda la importancia de identificar los distintos tipos de clasificación y contaminación de los alimentos, considerando conceptos clave, términos técnicos y recomendaciones esenciales. El objetivo es adquirir un producto alimenticio que cumpla con los estándares de calidad y seguridad, previniendo riesgos para la salud y garantizando un consumo adecuado.
- **Ambiente requerido**: Ambiente de formación.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**: Aprendizaje basado en casos.
- **Material de formación**: Clasificación y contaminación de alimentos.
- **Material de apoyo**: no se requiere.
- **Evidencia de aprendizaje**: a continuación, se describen las acciones y la correspondiente evidencia que conforma la actividad de aprendizaje:

- **Evidencia AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función.**

La alimentación es uno de los pilares fundamentales para mantener una buena salud y un funcionamiento adecuado del organismo. Los alimentos no solo proporcionan energía, sino que también cumplen con funciones esenciales para el crecimiento, la reparación de tejidos y la regulación de procesos vitales. Para entender mejor su contribución nutricional, es importante clasificarlos según su origen (orgánico o inorgánico) y su función en el cuerpo humano (constructores, energéticos o reguladores). Esta actividad le permitirá identificar los distintos tipos de alimentos y analizar cómo contribuyen al bienestar general, promoviendo una mejor selección en su dieta diaria. Elabore una presentación, teniendo en cuenta las siguientes indicaciones:

- Visite un supermercado o use alimentos disponibles en su hogar.
- Clasifique al menos 10 alimentos según su origen (orgánico o inorgánico) y su función (constructores, energéticos, reguladores).

- Para cada alimento, deberá justificar su clasificación, basándose en sus características (fuente de proteínas, carbohidratos, vitaminas, etc.).
- Presentar los resultados en una tabla que incluya el nombre del alimento, su origen, su función y una breve justificación.

Tabla 1

Ejemplo tabla de resultados

Alimento	**Origen**	**Función**	**Justificación**
Pollo	Orgánico	Constructor	Alto contenido en proteínas que ayuda a construir tejido muscular.
Aceite de oliva	Orgánico	Energético	Fuente de grasas saludables que proveen energía al cuerpo.

Elabore su presentación en la herramienta digital de su preferencia (Genially, Prezi, Canvas, PowerPoint, Slides, entre otras), incluyendo en la portada sus datos de identificación, con una extensión de 10 a 15 diapositivas. Además, tenga en cuenta los siguientes aspectos:

- Garantice que la presentación incluya elementos interactivos que permitan presentar la información de manera dinámica e interactiva.
- Elija un diseño de diapositiva que se adapte al contenido y al tono de la presentación. Puede utilizar como guía la presentación adjunta.
- Evite párrafos largos.
- Utilice viñetas y frases cortas para mantener la atención.
- Mantenga un estilo y colores consistentes a lo largo de la presentación, para una apariencia profesional.

- Añada imágenes y gráficos con buena resolución, para hacer la presentación más visual y fácil de entender.
- Evite saturar las diapositivas con demasiada información.
- Revise la presentación para errores de ortografía y gramática.
- Las citas y referencias se deben utilizar bajo las Normas APA v7.
- **Instrumento de evaluación**: lista de chequeo.
- **Duración de la actividad**: 10 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.

3.3.2. Actividad de aprendizaje 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.

- **Descripción de la actividad**: la conservación de alimentos es fundamental para garantizar su calidad y seguridad, debido a que previene el crecimiento de microorganismos que pueden causar enfermedades. Existen diversos métodos de conservación que buscan mantener las propiedades de los alimentos por más tiempo, reduciendo el riesgo de que se conviertan en focos de infección o intoxicación. Por otro lado, cuando no se toman las medidas adecuadas, los microorganismos patógenos pueden desarrollarse en los alimentos, provocando graves enfermedades transmitidas a través de ellos. Esta actividad tiene como objetivo ayudar a los aprendices a reconocer los diferentes métodos de conservación de alimentos y entender la relación entre la correcta manipulación de los alimentos y la prevención de enfermedades.
- **Ambiente requerido**: Ambiente de formación.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**: Aprendizaje basado en caso.
- **Material de formación**: Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) y conservación de alimentos.
- **Material de apoyo**: no se requiere.

- **Evidencias de aprendizaje**: a continuación, se describen las acciones y las correspondientes evidencias que conforman la actividad de aprendizaje:

- **Evidencia AA2-EV01. Identificación de riesgos de ETA.**

La correcta manipulación de alimentos es esencial para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Un manejo inadecuado en la refrigeración, almacenamiento o preparación puede aumentar el riesgo de contaminación, comprometiendo la salud. Identificar prácticas incorrectas en el hogar y aplicar medidas preventivas es clave para asegurar que los alimentos consumidos sean seguros. A través de una revisión detallada de estos aspectos, es posible detectar riesgos y corregirlos, garantizando un entorno alimentario más saludable.

Para el desarrollo de la evidencia, debe:

- Realizar una revisión detallada de las prácticas de manejo de alimentos en su hogar, considerando aspectos como la refrigeración, almacenamiento y preparación de alimentos.
- Identificar al menos cinco posibles riesgos de ETA, como malas prácticas de refrigeración, cocción insuficiente, almacenamiento incorrecto de alimentos crudos y cocidos, entre otros.
- Para cada riesgo identificado, debe proponer una medida preventiva basada en lo aprendido en el componente formativo.
- Los resultados deben presentarse en un formato de reporte breve, con ejemplos de las prácticas observadas y las correcciones propuestas.

Tabla 2

Formato sugerido

Riesgo identificado	**Posible ETA**	**Medida Preventiva**
Alimentos cocidos y crudos almacenados juntos en el refrigerador.	Contaminación cruzada (salmonelosis).	Separar los alimentos crudos y cocidos en diferentes recipientes herméticos.

Riesgo identificado	Posible ETA	Medida Preventiva
Carne mal cocida.	Intoxicación alimentaria (*E. Coli*).	Asegurarse de cocinar la carne a más de 70 °C.

- **Instrumento de evaluación**: lista de chequeo.
- **Duración de la actividad**: 5 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.

- **Evidencia AA2-EV02. Conservación de alimentos.**

Conservar correctamente los alimentos es crucial para mantener su calidad, frescura y seguridad. Dependiendo del tipo de alimento, existen diferentes métodos de conservación, como la refrigeración, congelación o salazón, que ayudan a prevenir la proliferación de microorganismos y prolongan la vida útil del producto. Esta actividad tiene como objetivo identificar los métodos más adecuados para distintos alimentos, explicando cómo deben aplicarse y las precauciones necesarias para evitar riesgos de contaminación, garantizando que los alimentos se mantengan seguros para el consumo. Para el desarrollo de la evidencia, debe:

- Seleccionar al menos tres alimentos que tenga en casa (carne, pescado, vegetales, etc.).
- Basándose en el tipo de alimento, debe describir el método de conservación más adecuado para cada uno, ya sea refrigeración, congelación, cocción, pasteurización, salazón, etc.
- Para cada método, deberá explicar por qué es el más adecuado, cómo se debe aplicar correctamente y cuáles son las precauciones a tener en cuenta para evitar la proliferación de microorganismos.
- Presentar los resultados en un cuadro comparativo con los alimentos seleccionados, el método de conservación y la explicación de las precauciones.
- **Instrumento de evaluación**: lista de chequeo.

- **Duración de la actividad**: 5 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.

3.3.3. Actividad de aprendizaje AA3. Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.

- **Descripción de la actividad**: en esta actividad se busca evaluar y aplicar las condiciones básicas de higiene necesarias para la fabricación de alimentos, considerando aspectos clave como la adecuación de las instalaciones, el estado y manejo de utensilios, y la implementación de métodos eficaces de limpieza y desinfección. Además, se abordará el correcto manejo de residuos sólidos y la implementación de un plan de control de plagas, con el objetivo de garantizar un ambiente seguro y saludable en el área de preparación de alimentos, minimizando los riesgos de contaminación.
- **Ambiente requerido**: Ambiente de formación.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**: Aprendizaje basado en caso.
- **Material de formación**: Buenas prácticas en la higiene de los alimentos.
- **Material de apoyo**: no se requiere.
- **Evidencias de aprendizaje**: a continuación, se describen las acciones y la correspondiente evidencia que conforma la actividad de aprendizaje:

- **Evidencia AA3-EV01. Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.**

En esta actividad integral, se realizará una evaluación detallada de un área de preparación de alimentos para verificar el cumplimiento de las condiciones higiénicas, el adecuado manejo de residuos y el control de plagas. A través de la inspección de instalaciones, utensilios y prácticas de limpieza, así como la implementación de un plan para la separación de residuos y la prevención de plagas, se busca proponer mejoras que garanticen un entorno seguro y saludable para la manipulación de alimentos.

Para el desarrollo de la evidencia, tenga en cuenta:

1. Inspección y evaluación del área de preparación de alimentos:

- Realizar una visita a una cocina o establecimiento de preparación de alimentos (hogar, escuela o restaurante).
- Utilizar una lista de verificación basada en los puntos clave estudiados en el componente formativo:
  - **Ubicación y acceso:** determinar si el área está libre de focos de contaminación y si los alrededores se mantienen limpios.
  - **Diseño y construcción:** verificar que los pisos, techos, ventanas y puertas sean de fácil limpieza y mantenimiento.
  - **Equipos y utensilios:** comprobar que los equipos y utensilios estén en óptimas condiciones de limpieza y desinfección, y que sean de materiales no corrosivos.
- Completar una tabla de evaluación asignando una calificación de 1 a 5 a cada aspecto (1 = inadecuado, 5 = excelente).
- Redactar un informe con las observaciones y propuestas de mejora para las áreas que no cumplan con las normas.

2. Simulación del manejo de residuos y control de plagas:

- Revisar las secciones del documento relacionadas con el manejo de residuos sólidos y líquidos, y control de plagas.
- Implementar un sistema de manejo de residuos en el área asignada:
  - Separar los residuos en biodegradables, reciclables y peligrosos según lo descrito en el componente formativo.
  - Utilizar el código de colores adecuado para identificar cada tipo de residuo.
- Elaborar un plan de acción para prevenir la entrada de plagas:
  - Describir las medidas de limpieza y desinfección necesarias.
  - Explicar cómo se podrían implementar controles físicos, como mosquiteros y trampas.

- Crear un esquema visual (dibujo o diagrama) que represente el sistema de manejo de residuos y las medidas de control de plagas implementadas en el área.

Realice el informe en un documento en Word y luego expórtelo a PDF, con una extensión aproximada entre 7-10 páginas, excluyendo portada, índice y referencias.

- **Instrumento de evaluación**: lista de chequeo.
- **Duración de la actividad**: 10 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento

Para facilitar la transferencia efectiva del conocimiento, es esencial participar en las actividades de apropiación propuestas en el curso. Esto requiere una revisión cuidadosa y una comprensión profunda de los contenidos formativos, con el objetivo de aplicar de manera práctica el conocimiento adquirido sobre la clasificación y contaminación de alimentos, enfermedades transmitidas por los alimentos, la conservación de los alimentos, así como las buenas prácticas en la higiene de los alimentos y el control en la manipulación de alimentos. Dedicar tiempo al estudio de cada tema y concentrarse en el desarrollo de habilidades prácticas es fundamental para asegurar que este conocimiento se pueda implementar con éxito en contextos reales, contribuyendo de manera significativa a su desarrollo profesional futuro.

3.4.1. Actividad de aprendizaje 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.

- **Descripción de la actividad**: la manipulación de alimentos y el rol del manipulador son elementos esenciales en la cadena de seguridad alimentaria. Para garantizar que los alimentos lleguen en

condiciones óptimas al consumidor, es fundamental comprender la diferencia entre quién manipula los alimentos y el proceso de manipulación en sí. Esto implica verificar las condiciones de salud del personal, su formación en buenas prácticas higiénicas y la aplicación de medidas de protección. Además, es crucial asegurar que el almacenamiento, la recepción y el transporte de los alimentos cumplan con los principios del sistema HACCP, enfocados en identificar y controlar peligros para evitar la contaminación y garantizar la inocuidad alimentaria.

- **Ambiente requerido**: Ambiente de formación.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**: Aprendizaje basado en caso.
- **Material de formación**: Principios y control en la manipulación de alimentos.
- **Material de apoyo**: no se requiere.
- **Evidencias de aprendizaje**: a continuación, se describen las acciones y la correspondiente evidencia que conforma la actividad de aprendizaje:

- **Evidencia AA4-EV01. El sistema HACCP y sus principios.**

La manipulación adecuada de los alimentos es clave para garantizar la seguridad y prolongar la vida útil de los productos que consumimos. Este proceso no solo depende de los procedimientos técnicos, sino también de la implementación de prácticas higiénicas rigurosas y el control constante en cada etapa, desde la recepción hasta el almacenamiento y transporte. Esta evidencia tiene como objetivo profundizar en el conocimiento de estos aspectos, utilizando un enfoque práctico y creativo.

Para realizar la actividad debe seguir las siguientes indicaciones:

- **Investigación y planificación:**
  - Investigue el sistema HACCP, identificando sus principales etapas: identificar peligros, establecer medidas preventivas, monitorear y tomar acciones correctivas.
  - Seleccione un ejemplo práctico de un proceso de manipulación de alimentos donde el sistema HACCP sea clave para garantizar la seguridad.
- **Guion del video:**
  - Desarrolle un guion claro y conciso que explique cada uno de los pasos del sistema HACCP.
  - Incluya ejemplos específicos de peligros comunes y cómo se controlan en el proceso de manipulación de alimentos.

- **Grabación:**
    - Utilice herramientas accesibles para grabar el video, asegurando una buena calidad de imagen y sonido.
    - Explique los conceptos con apoyo visual, como imágenes o diagramas de los procesos de almacenamiento y transporte de alimentos.
- **Edición del video:**
    - Añada gráficos y subtítulos que resuman los puntos más importantes.
    - Asegúrese de que el video tenga una estructura clara: introducción, desarrollo (principios del sistema HACCP) y conclusión.
- **Producto final:**
    - Un video de aproximadamente 5-7 minutos donde se explique el sistema HACCP, destacando su relevancia en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

- **Instrumento de evaluación**: lista de chequeo.
- **Duración de la actividad**: 10 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
No aplica.	No aplica.	**AA1.** Determinar los diferentes tipos de	**Evidencia de conocimiento:**	• Reconoce los tipos de contaminación	Valoración del conocimiento.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.	**AA1-EV01.** Clasificación de alimentos según su origen y función.	en los alimentos de acuerdo a la normatividad vigente. • Clasifica alimentos teniendo en cuenta la función que cumplen en el organismo.	Lista de chequeo: **IE-AA1-EV01.**
No aplica.	No aplica.	**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	**Evidencia de conocimiento: AA2-EV01.** Identificación de riesgos de ETA.	• Analiza las circunstancias de intoxicación por alimentos de acuerdo a los microorganismos implicados. • Identifica alimentos con mayor riesgo de contaminación, con base en la clasificación de los microorganismos	Valoración del producto. Lista de chequeo: **IE-AA2-EV01.**

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		intoxicación en el cuerpo humano.		que se desarrollan en estos.	
No aplica.	No aplica.	**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.	**Evidencia de producto: AA2-EV02.** Conservación de alimentos.	• Analiza las circunstancias de intoxicación por alimentos de acuerdo a los microorganismos implicados. • Identifica alimentos con mayor riesgo de contaminación, con base en la clasificación de los microorganismos que se desarrollan en estos.	Valoración del conocimiento. Lista de chequeo: **IE-AA2-EV02**.
No aplica.	No aplica.	**AA3.** Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación	**Evidencia de producto: AA3-EV01.** Evaluación e implementación	• Establece acciones para el manejo de residuos y control de plagas	Valoración del producto. Lista de chequeo:

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		de alimentos, teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.	de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.	según la normatividad vigente. • Plantea estrategias de limpieza y desinfección en las áreas de elaboración de alimentos, con base en los parámetros establecidos.	**IE-AA3-EV01.**
No aplica.	No aplica.	**AA4.** Conceptualizar la diferencia entre manipulador y manipulación de alimentos, verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de	**Evidencia de desempeño: AA4-EV01.** El sistema HACCP y sus principios.	• Analiza los puntos críticos de control de acuerdo al plan HACCP. • Aplica las prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos, con base en la normatividad vigente.	Valoración del conocimiento. Lista de chequeo: **IE-AA4-EV01.**

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP.			

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Abarrote: conjunto de artículos comerciales, especialmente comidas, bebidas y conservas.

Agallas: cada una de las branquias que tienen los peces.

Bacteria: microorganismo unicelular, sin núcleo definido por una membrana. Interviene en procesos como la fermentación y puede ser la causa de enfermedades como Salmonelosis.

Basura: todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Biodegradables: son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel higiénico, papeles no aptos para reciclaje, jabones y detergentes biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.

Biológicos: son aquellos provenientes de animales de experimentación, inoculados con microorganismos patógenos y/o los provenientes de animales portadores de enfermedades infectocontagiosas.

Calidad: propiedad o conjunto de propiedades inherentes a una persona o cosa que permiten apreciarla con respecto a las restantes de su especie.

Clasificar: ordenar o disponer por clases o grupos.

Clostridium botulinum: bacteria que se encuentra en el suelo y en aguas no tratadas.

Contaminación: alteración o degradación que sufre un alimento.

Desecho: cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desperdicio: residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.

Disposición final: es el emplazamiento final o definitivo de todo tipo de residuos, previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo en la salud de las personas o deterioro del medio ambiente.

Disposición sanitaria de basuras: proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, entre otras.

Embalaje: materiales o procedimientos que acondicionan, presentan y transportan la mercancía.

Empaque: materiales que forman la envoltura y armazón de los paquetes en donde se guardan los alimentos, como papeles, cajas, cartón, frascos, etc.

Envase: es un objeto o recipiente que guarda un producto, lo protege y facilita su transporte. Estiba: distribución y colocación adecuada de la carga.

Etiquetado: acción que consiste en etiquetar algo o en colocar la etiqueta a una cosa.

Frigorífico: cámara o mueble que se enfría artificialmente para conservar alimentos u otros productos.

Gastroentérico: inflamación de las mucosas del estómago y de los intestinos debida a una infección.

Incubación: fase inicial de una enfermedad antes de que aparezcan los síntomas externos.

Inertes: son aquellos que no permiten su descomposición, ni su transformación en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

Infestación: es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Inmunodeprimido: depresión inmunológica.

Inocuidad: alimentos libres de contaminación incapaz de hacer daño.

Irreversible: que no es reversible.

Listeria monocytogenes: bacteria que se encuentra en la tierra y el agua. Puede encontrarse en una variedad de alimentos crudos, así como en alimentos procesados y hechos con leche no pasteurizada. **Lote:** serie de números que especifican fecha de fabricación, cantidad de producción, fecha de vencimiento.

Materia prima: sustancia natural o artificial que se transforma industrialmente para crear un producto.

Método: modo estructurado y ordenado de obtener un resultado, descubrir la verdad y sistematizar los conocimientos.

Micotoxina: metabolitos secundarios tóxicos, de composición variada, producidos por organismos del reino de los hongos, que incluye setas, mohos y levaduras.

Ordinarios o comunes: son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

Organoléptico: se utiliza para calificar una sustancia que favorece la excitación de un receptor sensorial. Así como el gusto, la textura, el olor y sabor.

Programa: conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías y procedimientos, resultados, evaluación y conclusiones.

Proveedor: empresa que se dedica a proveer o abastecer de productos necesarios a una persona o empresa.

Químicos: son los restos de sustancias químicas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado con estos, los cuales, dependiendo de su concentración y tiempo de exposición, tienen el potencial para causar la muerte, lesiones graves o efectos adversos a la salud y el medio ambiente.

Reciclables: son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.

Registro: controla producción diaria, tiempo, distribución.

Residuo sólido: es la última fase del ciclo de vida del bien o producto que por sus características físicas o su acondicionamiento debe manejarse independiente de los residuos líquidos y de los liberados a la atmósfera.

Salmonella: bacteria muy extendida en la naturaleza, que habita el intestino de múltiples animales, entre ellos el hombre.

Temperatura: magnitud física que mide la sensación subjetiva de calor o frío de los cuerpos o del ambiente.

Tratamiento: proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Ávila, F. Manual de manejo higiénico de los alimentos.

Barrero, B. 2015). Manual del Manipulador de alimentos. www.manipulador-de-alimentos.com Bravo, F. (2012). Manejo higiénico de los alimentos. México. Limusa S.A.

Decreto 2676 del 2000. Ministerio de la Protección Social.

FAO. (2016). Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación. http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm

Instituto Nacional de aprendizaje. Controles en las etapas de preparación de alimentos. Capítulo 5. Klayton, K et al., Métodos para la conservación de alimentos. Revista Emprendimientos Alimentarios. University Purde. https://www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-15-S-W.pdf

Ministerio de la Protección Social. (1997). Plan de manejo seguro de los residuos a nivel instituciones de salud. Subdirección ambiente y salud, Programas de Riesgos Físicos. Santa Fe de Bogotá.

Resolución 2674. (2013, 22 de julio). Diario Oficial, 48862, 2013, 25 de julio. Villanque, B. Los Alimentos. Ciencia y ambiente.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor	Jorge Lui Espitia de Valle	Instructor Agroindustria	Regional Córdoba CABP	Abril de 2026

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor					

TABLA 1. DESCRIPTORES PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Programa de formacion:	Higiene y manipulación de alimentos	**Proyecto formativo:**	No Aplica
Numero de ficha:	**3462130**	**Instructor:**	Jorge Lui Espitia de Valle
Fase del proyecto:	Ejecución		
COMPETENCIA:	-290801023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**	-290801023-01. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. -290801023-02. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. -290801023-03. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. -290801023-04. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.

ITEM	NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA DE LA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGÓ		Observación
			FISICO	DIGITAL		SI	NO	
CC - 50945165	ANA ALBERTINA BELTRAN NISPERUZA	Presentación - Clasificación de alimentos según su origen y función	X		17/04/2026	X		
CC - 50999403	ARELCYS DEL SOCORRO REYES GIL		X			X		
CC - 1063289373	CERLY ALEIDA MOVILLA MENDEZ		X			X		
CC - 50940939	DALIS MARIELA CANTERO VELASQUEZ		X			X		
CC - 50941304	DANNIS DEL CARMEN MENDOZA BLANCO		X			X		
CC - 1063290578	DINA ESTHER MESA UPARELA		X			X		
CC - 50942322	DORILSA MARIA SANDOVAL LOBO		X			X		
CC - 25806592	EMILSE DEL CARMEN MARTINEZ DE PATERNINA		X			X		
CC - 25808780	EUFEMIA ROSA GUTIERREZ BALDOVINO		X			X		
CC - 1007798225	EVIS MARIA CASTAÑO AVILES		X			X		
CC - 1063294461	KELLY JOHANA JIEMENEZ SOTO		X			X		
CC - 1063297830	LEDIS TATIANA SOTO DIAZ		X			X		
CC - 1063279343	LILIANA VERGARA MARTINEZ		X			X		
CC - 50943627	LINA MARIA GONZALEZ		X			X		
CC - 1001682863	MIRLEDIS DIAZ JULIO		X			X		
CC - 1003291845	NELLYS MELISSA SIERRA JIMENEZ		X			X		
CC - 1133789709	SANDRA MILENA LOZANO BUSTAMANTE		X			X		
CC - 1063304336	VALENTINA JARAMILLO MONTIEL		X			X		
CC - 1003459181	YADITH RAMOS JIMENEZ		X			X		
CC - 50998699	YANETH MORENO BALDOVINO		X			X		
CC - 25998899	YASMID MARIA GUZMAN ORREGO		X			X		
CC - 50947222	YOVANIS MARIA VILLERA MESA		X			X		
CC - 50945083	ZOILA ROSA MORALES SOTELO		X			X		
CC - 50945165	ANA ALBERTINA BELTRAN NISPERUZA	Revisión detallada de las prácticas de manejo de alimentos en su hogar - Elaboración de Cuadro de Riesgo identificado, Posible ETA,Medida Preventiva	X		24/04/2026	X		
CC - 50999403	ARELCYS DEL SOCORRO REYES GIL		X			X		
CC - 1063289373	CERLY ALEIDA MOVILLA MENDEZ		X			X		
CC - 50940939	DALIS MARIELA CANTERO VELASQUEZ		X			X		
CC - 50941304	DANNIS DEL CARMEN MENDOZA BLANCO		X			X		
CC - 1063290578	DINA ESTHER MESA UPARELA		X			X		
CC - 50942322	DORILSA MARIA SANDOVAL LOBO		X			X		
CC - 25806592	EMILSE DEL CARMEN MARTINEZ DE PATERNINA		X			X		
CC - 25808780	EUFEMIA ROSA GUTIERREZ BALDOVINO		X			X		
CC - 1007798225	EVIS MARIA CASTAÑO AVILES		X			X		
CC - 1063294461	KELLY JOHANA JIEMENEZ SOTO		X			X		
CC - 1063297830	LEDIS TATIANA SOTO DIAZ		X			X		
CC - 1063279343	LILIANA VERGARA MARTINEZ		X			X		
CC - 50943627	LINA MARIA GONZALEZ		X			X		
CC - 1001682863	MIRLEDIS DIAZ JULIO		X			X		
CC - 1003291845	NELLYS MELISSA SIERRA JIMENEZ		X			X		
CC - 1133789709	SANDRA MILENA LOZANO BUSTAMANTE		X			X		
CC - 1063304336	VALENTINA JARAMILLO MONTIEL		X			X		
CC - 1003459181	YADITH RAMOS JIMENEZ		X			X		
CC - 50998699	YANETH MORENO BALDOVINO		X			X		
CC - 25998899	YASMID MARIA GUZMAN ORREGO		X			X		
CC - 50947222	YOVANIS MARIA VILLERA MESA		X			X		
CC - 50945083	ZOILA ROSA MORALES SOTELO		X			X		
CC - 50945165	ANA ALBERTINA BELTRAN NISPERUZA	Documento escrito - Conservación de alimentos.	X		8/05/2026	X		
CC - 50999403	ARELCYS DEL SOCORRO REYES GIL		X			X		
CC - 1063289373	CERLY ALEIDA MOVILLA MENDEZ		X			X		
CC - 50940939	DALIS MARIELA CANTERO VELASQUEZ		X			X		
CC - 50941304	DANNIS DEL CARMEN MENDOZA BLANCO		X			X		
CC - 1063290578	DINA ESTHER MESA UPARELA		X			X		
CC - 50942322	DORILSA MARIA SANDOVAL LOBO		X			X		
CC - 25806592	EMILSE DEL CARMEN MARTINEZ DE PATERNINA		X			X		
CC - 25808780	EUFEMIA ROSA GUTIERREZ BALDOVINO		X			X		
CC - 1007798225	EVIS MARIA CASTAÑO AVILES		X			X		
CC - 1063294461	KELLY JOHANA JIEMENEZ SOTO		X			X		
CC - 1063297830	LEDIS TATIANA SOTO DIAZ		X			X		
CC - 1063279343	LILIANA VERGARA MARTINEZ		X			X		
CC - 50943627	LINA MARIA GONZALEZ		X			X		
CC - 1001682863	MIRLEDIS DIAZ JULIO		X			X		
CC - 1003291845	NELLYS MELISSA SIERRA JIMENEZ		X			X		
CC - 1133789709	SANDRA MILENA LOZANO BUSTAMANTE		X			X		
CC - 1063304336	VALENTINA JARAMILLO MONTIEL		X			X		
CC - 1003459181	YADITH RAMOS JIMENEZ		X			X		
CC - 50998699	YANETH MORENO BALDOVINO		X			X		
CC - 25998899	YASMID MARIA GUZMAN ORREGO		X			X		
CC - 50947222	YOVANIS MARIA VILLERA MESA		X			X		
CC - 50945083	ZOILA ROSA MORALES SOTELO		X			X		
CC - 50945165	ANA ALBERTINA BELTRAN NISPERUZA	Visita e informe - Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.	X		15/05/2026	X		
CC - 50999403	ARELCYS DEL SOCORRO REYES GIL		X			X		
CC - 1063289373	CERLY ALEIDA MOVILLA MENDEZ		X			X		
CC - 50940939	DALIS MARIELA CANTERO VELASQUEZ		X			X		
CC - 50941304	DANNIS DEL CARMEN MENDOZA BLANCO		X			X		
CC - 1063290578	DINA ESTHER MESA UPARELA		X			X		
CC - 50942322	DORILSA MARIA SANDOVAL LOBO		X			X		
CC - 25806592	EMILSE DEL CARMEN MARTINEZ DE PATERNINA		X			X		
CC - 25808780	EUFEMIA ROSA GUTIERREZ BALDOVINO		X			X		
CC - 1007798225	EVIS MARIA CASTAÑO AVILES		X			X		
CC - 1063294461	KELLY JOHANA JIEMENEZ SOTO		X			X		
CC - 1063297830	LEDIS TATIANA SOTO DIAZ		X			X		
CC - 1063279343	LILIANA VERGARA MARTINEZ		X			X		
CC - 50943627	LINA MARIA GONZALEZ		X			X		
CC - 1001682863	MIRLEDIS DIAZ JULIO		X			X		
CC - 1003291845	NELLYS MELISSA SIERRA JIMENEZ		X			X		
CC - 1133789709	SANDRA MILENA LOZANO BUSTAMANTE		X			X		
CC - 1063304336	VALENTINA JARAMILLO MONTIEL		X			X		

CC - 1003459181	YADITH RAMOS JIMENEZ		X			X	
CC - 50998699	YANETH MORENO BALDOVINO		X			X	
CC - 25998899	YASMID MARIA GUZMAN ORREGO		X			X	
CC - 50947222	YOVANIS MARIA VILLERA MESA		X			X	
CC - 50945083	ZOILA ROSA MORALES SOTELO		X			X	
CC - 50945165	ANA ALBERTINA BELTRAN NISPERUZA		X			X	
CC - 50999403	ARELCYS DEL SOCORRO REYES GIL		X			X	
CC - 1063289373	CERLY ALEIDA MOVILLA MENDEZ		X			X	
CC - 50940939	DALIS MARIELA CANTERO VELASQUEZ		X			X	
CC - 50941304	DANNIS DEL CARMEN MENDOZA BLANCO		X			X	
CC - 1063290578	DINA ESTHER MESA UPARELA		X			X	
CC - 50942322	DORILSA MARIA SANDOVAL LOBO		X			X	
CC - 25806592	EMILSE DEL CARMEN MARTINEZ DE PATERNINA		X			X	
CC - 25808780	EUFEMIA ROSA GUTIERREZ BALDOVINO		X			X	
CC - 1007798225	EVIS MARIA CASTAÑO AVILES	**Documento Escrito y Video expsitivo -sistema HACCP, identificando sus principales etapas: identificar peligros, establecer medidas preventivas, monitorear y tomar acciones correctivas**	X			X	
CC - 1063294461	KELLY JOHANA JIEMENEZ SOTO		X			X	
CC - 1063297830	LEDIS TATIANA SOTO DIAZ		X		**22/05/2026**	X	
CC - 1063279343	LILIANA VERGARA MARTINEZ		X			X	
CC - 50943627	LINA MARIA GONZALEZ		X			X	
CC - 1001682863	MIRLEDIS DIAZ JULIO		X			X	
CC - 1003291845	NELLYS MELISSA SIERRA JIMENEZ		X			X	
CC - 1133789709	SANDRA MILENA LOZANO BUSTAMANTE		X			X	
CC - 1063304336	VALENTINA JARAMILLO MONTIEL		X			X	
CC - 1003459181	YADITH RAMOS JIMENEZ		X			X	
CC - 50998699	YANETH MORENO BALDOVINO		X			X	
CC - 25998899	YASMID MARIA GUZMAN ORREGO		X			X	
CC - 50947222	YOVANIS MARIA VILLERA MESA		X			X	
CC - 50945083	ZOILA ROSA MORALES SOTELO		X			X	

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	Abril de 2026	
Denominación del Programa de Formación	Higiene y manipulación de alimentos	
Modalidad de Formación	Presencial	
Código y versión del Programa de Formación	92130026. v.1	
Nombre del Proyecto Formativo	No aplica.	
Código del Proyecto	No aplica.	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Jorge Lui Espitia de Valle	Regional Cordoba - CABP

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
No aplica.	No aplica.	**290801023**. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	**290801023-01.** Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	Clasificación de los alimentos: energéticos, reguladores, constructores. Conceptos: alimento modificado, adulterado, adicionado, contaminado. Tipos de contaminación (física, química y biológica) y contaminación cruzada.	Identificar la clasificación de los alimentos en energéticos, reguladores, constructores. Manejar la terminología en la manipulación de los alimentos. Reconocer los tipos de contaminación (física, química y biológica) y contaminación cruzada.	Reconoce los tipos de contaminación en los alimentos de acuerdo a la normatividad vigente. Clasifica alimentos teniendo en cuenta la función que cumplen en el organismo.	**AA1.** Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.	2	8	**Evidencia de conocimiento: AA1-EV01.** Clasificación de alimentos según su origen y función.	Aprendizaje basado en casos.	Ambiente de formacion	Guia, documentos, hojas, lapices, borradores, lapiceros, colores, video beam	Jorge Lui Espitia de Valle	
			290801023-02. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.	Parámetros para la compra de un alimento. Enfermedades trasmitidas por los alimentos (ETA). Microorganismos y su concepto. Factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos. Clasificación de las bacterias. Principales enfermedades provocadas por los alimentos.	Identificar los síntomas de enfermedades que pueden ocasionar riesgos en la inocuidad de los alimentos. Verificar la compra de los alimentos en cuanto a los parámetros de calidad. Determinar los factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos.	Analiza las circunstancias de intoxicación por alimentos de acuerdo a los microorganismos implicados. Identifica alimentos con mayor riesgo de contaminación, con base en la clasificación de los microorganismos que se desarrollan en estos.	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.	1	4	**Evidencia de conocimiento: AA2-EV01.** Identificación de riesgos de ETA.					
								1	4	**Evidencia de producto: AA2-EV02.** Conservación de alimentos.					
			290801023-03. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.	Buenas prácticas de higiene en la industria alimentaria. Métodos de limpieza, desinfección y salinización. Temperaturas adecuadas para la desinfección y dosificación de desinfectantes. Control de plagas. Manejo de residuos sólidos. Almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos en restaurantes y establecimientos gastronómicos. Higiene personal. Higiene de manos y posición correcta de la zona destinada a esta labor.	Conocer los riesgos de contaminación por el uso de objetos y accesorios personales en el área de proceso. Reconocer la importancia de la limpieza y desinfección en todas las áreas de proceso. Determinar la indumentaria e higiene personal requerida según los procedimientos y legislación vigente.	Establece acciones para el manejo de residuos y control de plagas según la normatividad vigente. Plantea estrategias de limpieza y desinfección en las áreas de elaboración de alimentos, con base en los parámetros establecidos.	**AA3.** Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.	2	8	**Evidencia de producto: AA3-EV01.** Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.					
			290801023-04. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.	Estado de salud de los manipuladores de alimentos: accidentes cortaduras y enfermedades. Sanidad en el servicio de los alimentos. Alimentos potencialmente peligrosos (APPC). Principios de sistema HACCP. Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).	Diferenciar los puntos críticos de control (PCC) en el área de proceso de los alimentos. Manejar el método de lavado y desinfección de manos en el sitio de manipulación de alimentos.	Analiza los puntos críticos de control de acuerdo al plan HACCP. Aplica las prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos, con base en la normatividad vigente.	**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.	2	8	**Evidencia de desempeño: AA4-EV01.** El sistema HACCP y sus principios.					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del programa de formación:** Higiene y manipulación de alimentos.
- **Código del programa de formación:** 92130026.
- **Nombre del proyecto formativo:** no aplica.
- **Fase del proyecto:** no aplica.
- **Actividad de proyecto formativo:** no aplica.
- **Competencia:**

  -290801023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Resultados de aprendizaje:

  -290801023-01. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.

  -290801023-02. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

  -290801023-03. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.

  -290801023-04. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.

- Duración de la guía de aprendizaje: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

Esta guía de aprendizaje ha sido diseñada para motivar a los aprendices en su proceso de adquisición de habilidades y destrezas esenciales en el área la higiene y manipulación de alimentos. Su propósito es proporcionar una ruta clara y organizada que facilite el aprendizaje y fomente el desarrollo del potencial de cada aprendiz.

El documento está alineado con la estructura curricular del programa y promueve el uso de metodologías activas que incentivan la autonomía, la motivación y el aprendizaje mediante recursos didácticos virtuales. Se busca guiar y organizar el aprendizaje para contribuir al desarrollo integral de cada aprendiz.

Se invita a los aprendices a asumir un rol activo en su proceso de formación, trabajando de manera autónoma, sistemática y organizada. Es fundamental que los aprendices relacionen sus conocimientos previos con los nuevos, permitiendo así la construcción significativa de los mismos. Además, esta guía promueve el aprendizaje colaborativo, facilitando el crecimiento integral del grupo y fortaleciendo las competencias necesarias para desempeñarse eficazmente en el ámbito de la higiene y la manipulación de alimentos.

A lo largo del curso, los aprendices contarán con la orientación de un instructor, con el propósito de adquirir los conocimientos y habilidades necesarias, para perfeccionar su competencia en pedagogía humana.

Se espera que esta guía sea una herramienta valiosa en la formación de los aprendices, fomentando un aprendizaje significativo, autónomo y colaborativo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, es necesario que revise los componentes formativos desarrollados como apoyo para su proceso de formación. El instructor realizará un acompañamiento de forma presencial para guiar y orientar algunas situaciones específicas que se deben tener en cuenta para el desarrollo de cada una de las evidencias. Antes de elaborar las evidencias propuestas en esta guía de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades iniciales:

- Realice la lectura de “Información del Programa”, esto le permitirá entender los objetivos, las actividades y la metodología por desarrollar durante el curso.
- Tenga en cuenta que es fundamental entender los resultados de aprendizaje para tener mayor comprensión del proceso.
- Revise el cronograma, el cual le permitirá conocer la planeación diseñada para lograr de manera secuencial los resultados de aprendizaje entregado de forma física por el instructor.

A continuación, se describirán las actividades de aprendizaje planteadas para el desarrollo de la competencia, así como la indicación respectiva para que logre la elaboración de las evidencias en un total de 40 horas.

3.1. Actividad de reflexión inicial

Antes de elaborar las evidencias propuestas en esta guía de aprendizaje, a manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo sobre el tema, lo invitamos a reflexionar sobre los siguientes interrogantes:

- ¿Cómo se clasifican los alimentos?
- ¿Cómo se contamina un alimento?
- ¿Qué es intoxicación alimentaria?
- ¿Cuál es la temperatura óptima de reproducción de las bacterias?
- ¿Qué es un manipulador de alimentos?

Nota: este ejercicio tiene como finalidad guiarlo y motivarlo en la elaboración de las evidencias planteadas para esta guía de aprendizaje. Por tal razón, no es calificable, pero es importante que comparta sus respuestas con el instructor en la primera formación.

3.2. Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Cuando se habla de higiene y manipulación de alimentos, se hace referencia a las prácticas que garantizan la seguridad y calidad de los alimentos desde su preparación hasta su consumo. Estas prácticas, adquiridas desde temprana edad, son fundamentales para prevenir la contaminación y la proliferación de enfermedades, y, si son adecuadas, pueden mantenerse a lo largo del tiempo, contribuyendo a una alimentación más segura y saludable. Con la intención de contextualizar este aprendizaje, debe realizar un sondeo de conocimientos previos, donde se pretende adaptar el contenido del curso a las necesidades de

los aprendices, asegurando que todos tengan una base común desde la cual construir nuevos conocimientos. La actividad busca identificar el nivel de familiaridad con los conceptos pedagógicos fundamentales y la comprensión de las estrategias y técnicas educativas esenciales para un entorno de aprendizaje efectivo. Cabe destacar que este sondeo no es calificable. Es simplemente una herramienta para guiar el proceso de enseñanza y aprendizaje. A continuación, se describen las características más relevantes de la actividad:

- **Descripción de la actividad**: sondeo de conocimientos previos (no calificable).
- **Ambiente requerido**: Ambiente de formación.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**: Participación activa.
- **Materiales de formación**: Hojas, lápices, borrador.
- **Material de apoyo**: Documento pdf.
- **Duración de la actividad**: 15 minutos.

3.3. Actividades de apropiación

Para poner en práctica lo aprendido, es esencial que realice las actividades de apropiación propuestas en el curso. Es crucial revisar y comprender completamente los contenidos formativos para lograr este objetivo. El propósito principal es aplicar de manera práctica el conocimiento adquirido en los componentes sobre la clasificación y contaminación de alimentos, enfermedades transmitidas por los alimentos, la conservación de los alimentos, así como las buenas prácticas en la higiene de los alimentos y el control en la manipulación de alimentos. Dedique tiempo a estudiar cada tema y enfoque sus esfuerzos en desarrollar habilidades prácticas que serán fundamentales en su futuro profesional.

3.3.1. Actividad de aprendizaje AA1. Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.

- **Descripción de la actividad**: esta actividad de aprendizaje aborda la importancia de identificar los distintos tipos de clasificación y contaminación de los alimentos, considerando conceptos clave, términos técnicos y recomendaciones esenciales. El objetivo es adquirir un producto alimenticio que cumpla con los estándares de calidad y seguridad, previniendo riesgos para la salud y garantizando un consumo adecuado.
- **Ambiente requerido**: Ambiente de formación.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**: Aprendizaje basado en casos.
- **Material de formación**: Clasificación y contaminación de alimentos.
- **Material de apoyo**: no se requiere.
- **Evidencia de aprendizaje**: a continuación, se describen las acciones y la correspondiente evidencia que conforma la actividad de aprendizaje:

- **Evidencia AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función.**

La alimentación es uno de los pilares fundamentales para mantener una buena salud y un funcionamiento adecuado del organismo. Los alimentos no solo proporcionan energía, sino que también cumplen con funciones esenciales para el crecimiento, la reparación de tejidos y la regulación de procesos vitales. Para entender mejor su contribución nutricional, es importante clasificarlos según su origen (orgánico o inorgánico) y su función en el cuerpo humano (constructores, energéticos o reguladores). Esta actividad le permitirá identificar los distintos tipos de alimentos y analizar cómo contribuyen al bienestar general, promoviendo una mejor selección en su dieta diaria. Elabore una presentación, teniendo en cuenta las siguientes indicaciones:

- Visite un supermercado o use alimentos disponibles en su hogar.
- Clasifique al menos 10 alimentos según su origen (orgánico o inorgánico) y su función (constructores, energéticos, reguladores).

- Para cada alimento, deberá justificar su clasificación, basándose en sus características (fuente de proteínas, carbohidratos, vitaminas, etc.).
- Presentar los resultados en una tabla que incluya el nombre del alimento, su origen, su función y una breve justificación.

Tabla 1

Ejemplo tabla de resultados

Alimento	**Origen**	**Función**	**Justificación**
Pollo	Orgánico	Constructor	Alto contenido en proteínas que ayuda a construir tejido muscular.
Aceite de oliva	Orgánico	Energético	Fuente de grasas saludables que proveen energía al cuerpo.

Elabore su presentación en la herramienta digital de su preferencia (Genially, Prezi, Canvas, PowerPoint, Slides, entre otras), incluyendo en la portada sus datos de identificación, con una extensión de 10 a 15 diapositivas. Además, tenga en cuenta los siguientes aspectos:

- Garantice que la presentación incluya elementos interactivos que permitan presentar la información de manera dinámica e interactiva.
- Elija un diseño de diapositiva que se adapte al contenido y al tono de la presentación. Puede utilizar como guía la presentación adjunta.
- Evite párrafos largos.
- Utilice viñetas y frases cortas para mantener la atención.
- Mantenga un estilo y colores consistentes a lo largo de la presentación, para una apariencia profesional.

- Añada imágenes y gráficos con buena resolución, para hacer la presentación más visual y fácil de entender.
- Evite saturar las diapositivas con demasiada información.
- Revise la presentación para errores de ortografía y gramática.
- Las citas y referencias se deben utilizar bajo las Normas APA v7.
- **Instrumento de evaluación**: lista de chequeo.
- **Duración de la actividad**: 10 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.

3.3.2. Actividad de aprendizaje 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.

- **Descripción de la actividad**: la conservación de alimentos es fundamental para garantizar su calidad y seguridad, debido a que previene el crecimiento de microorganismos que pueden causar enfermedades. Existen diversos métodos de conservación que buscan mantener las propiedades de los alimentos por más tiempo, reduciendo el riesgo de que se conviertan en focos de infección o intoxicación. Por otro lado, cuando no se toman las medidas adecuadas, los microorganismos patógenos pueden desarrollarse en los alimentos, provocando graves enfermedades transmitidas a través de ellos. Esta actividad tiene como objetivo ayudar a los aprendices a reconocer los diferentes métodos de conservación de alimentos y entender la relación entre la correcta manipulación de los alimentos y la prevención de enfermedades.
- **Ambiente requerido**: Ambiente de formación.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**: Aprendizaje basado en caso.
- **Material de formación**: Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) y conservación de alimentos.
- **Material de apoyo**: no se requiere.

- **Evidencias de aprendizaje**: a continuación, se describen las acciones y las correspondientes evidencias que conforman la actividad de aprendizaje:

- **Evidencia AA2-EV01. Identificación de riesgos de ETA.**

La correcta manipulación de alimentos es esencial para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Un manejo inadecuado en la refrigeración, almacenamiento o preparación puede aumentar el riesgo de contaminación, comprometiendo la salud. Identificar prácticas incorrectas en el hogar y aplicar medidas preventivas es clave para asegurar que los alimentos consumidos sean seguros. A través de una revisión detallada de estos aspectos, es posible detectar riesgos y corregirlos, garantizando un entorno alimentario más saludable.

Para el desarrollo de la evidencia, debe:

- Realizar una revisión detallada de las prácticas de manejo de alimentos en su hogar, considerando aspectos como la refrigeración, almacenamiento y preparación de alimentos.
- Identificar al menos cinco posibles riesgos de ETA, como malas prácticas de refrigeración, cocción insuficiente, almacenamiento incorrecto de alimentos crudos y cocidos, entre otros.
- Para cada riesgo identificado, debe proponer una medida preventiva basada en lo aprendido en el componente formativo.
- Los resultados deben presentarse en un formato de reporte breve, con ejemplos de las prácticas observadas y las correcciones propuestas.

Tabla 2

Formato sugerido

Riesgo identificado	**Posible ETA**	**Medida Preventiva**
Alimentos cocidos y crudos almacenados juntos en el refrigerador.	Contaminación cruzada (salmonelosis).	Separar los alimentos crudos y cocidos en diferentes recipientes herméticos.

Riesgo identificado	Posible ETA	Medida Preventiva
Carne mal cocida.	Intoxicación alimentaria (*E. Coli*).	Asegurarse de cocinar la carne a más de 70 °C.

- **Instrumento de evaluación**: lista de chequeo.
- **Duración de la actividad**: 5 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.

- **Evidencia AA2-EV02. Conservación de alimentos.**

Conservar correctamente los alimentos es crucial para mantener su calidad, frescura y seguridad. Dependiendo del tipo de alimento, existen diferentes métodos de conservación, como la refrigeración, congelación o salazón, que ayudan a prevenir la proliferación de microorganismos y prolongan la vida útil del producto. Esta actividad tiene como objetivo identificar los métodos más adecuados para distintos alimentos, explicando cómo deben aplicarse y las precauciones necesarias para evitar riesgos de contaminación, garantizando que los alimentos se mantengan seguros para el consumo. Para el desarrollo de la evidencia, debe:

- Seleccionar al menos tres alimentos que tenga en casa (carne, pescado, vegetales, etc.).
- Basándose en el tipo de alimento, debe describir el método de conservación más adecuado para cada uno, ya sea refrigeración, congelación, cocción, pasteurización, salazón, etc.
- Para cada método, deberá explicar por qué es el más adecuado, cómo se debe aplicar correctamente y cuáles son las precauciones a tener en cuenta para evitar la proliferación de microorganismos.
- Presentar los resultados en un cuadro comparativo con los alimentos seleccionados, el método de conservación y la explicación de las precauciones.
- **Instrumento de evaluación**: lista de chequeo.

- **Duración de la actividad**: 5 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.

3.3.3. Actividad de aprendizaje AA3. Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.

- **Descripción de la actividad**: en esta actividad se busca evaluar y aplicar las condiciones básicas de higiene necesarias para la fabricación de alimentos, considerando aspectos clave como la adecuación de las instalaciones, el estado y manejo de utensilios, y la implementación de métodos eficaces de limpieza y desinfección. Además, se abordará el correcto manejo de residuos sólidos y la implementación de un plan de control de plagas, con el objetivo de garantizar un ambiente seguro y saludable en el área de preparación de alimentos, minimizando los riesgos de contaminación.
- **Ambiente requerido**: Ambiente de formación.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**: Aprendizaje basado en caso.
- **Material de formación**: Buenas prácticas en la higiene de los alimentos.
- **Material de apoyo**: no se requiere.
- **Evidencias de aprendizaje**: a continuación, se describen las acciones y la correspondiente evidencia que conforma la actividad de aprendizaje:

- **Evidencia AA3-EV01. Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.**

En esta actividad integral, se realizará una evaluación detallada de un área de preparación de alimentos para verificar el cumplimiento de las condiciones higiénicas, el adecuado manejo de residuos y el control de plagas. A través de la inspección de instalaciones, utensilios y prácticas de limpieza, así como la implementación de un plan para la separación de residuos y la prevención de plagas, se busca proponer mejoras que garanticen un entorno seguro y saludable para la manipulación de alimentos.

Para el desarrollo de la evidencia, tenga en cuenta:

1. Inspección y evaluación del área de preparación de alimentos:

- Realizar una visita a una cocina o establecimiento de preparación de alimentos (hogar, escuela o restaurante).
- Utilizar una lista de verificación basada en los puntos clave estudiados en el componente formativo:
  - **Ubicación y acceso:** determinar si el área está libre de focos de contaminación y si los alrededores se mantienen limpios.
  - **Diseño y construcción:** verificar que los pisos, techos, ventanas y puertas sean de fácil limpieza y mantenimiento.
  - **Equipos y utensilios:** comprobar que los equipos y utensilios estén en óptimas condiciones de limpieza y desinfección, y que sean de materiales no corrosivos.
- Completar una tabla de evaluación asignando una calificación de 1 a 5 a cada aspecto (1 = inadecuado, 5 = excelente).
- Redactar un informe con las observaciones y propuestas de mejora para las áreas que no cumplan con las normas.

2. Simulación del manejo de residuos y control de plagas:

- Revisar las secciones del documento relacionadas con el manejo de residuos sólidos y líquidos, y control de plagas.
- Implementar un sistema de manejo de residuos en el área asignada:
  - Separar los residuos en biodegradables, reciclables y peligrosos según lo descrito en el componente formativo.
  - Utilizar el código de colores adecuado para identificar cada tipo de residuo.
- Elaborar un plan de acción para prevenir la entrada de plagas:
  - Describir las medidas de limpieza y desinfección necesarias.
  - Explicar cómo se podrían implementar controles físicos, como mosquiteros y trampas.

- Crear un esquema visual (dibujo o diagrama) que represente el sistema de manejo de residuos y las medidas de control de plagas implementadas en el área.

Realice el informe en un documento en Word y luego expórtelo a PDF, con una extensión aproximada entre 7-10 páginas, excluyendo portada, índice y referencias.

- **Instrumento de evaluación**: lista de chequeo.
- **Duración de la actividad**: 10 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento

Para facilitar la transferencia efectiva del conocimiento, es esencial participar en las actividades de apropiación propuestas en el curso. Esto requiere una revisión cuidadosa y una comprensión profunda de los contenidos formativos, con el objetivo de aplicar de manera práctica el conocimiento adquirido sobre la clasificación y contaminación de alimentos, enfermedades transmitidas por los alimentos, la conservación de los alimentos, así como las buenas prácticas en la higiene de los alimentos y el control en la manipulación de alimentos. Dedicar tiempo al estudio de cada tema y concentrarse en el desarrollo de habilidades prácticas es fundamental para asegurar que este conocimiento se pueda implementar con éxito en contextos reales, contribuyendo de manera significativa a su desarrollo profesional futuro.

3.4.1. Actividad de aprendizaje 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.

- **Descripción de la actividad**: la manipulación de alimentos y el rol del manipulador son elementos esenciales en la cadena de seguridad alimentaria. Para garantizar que los alimentos lleguen en

condiciones óptimas al consumidor, es fundamental comprender la diferencia entre quién manipula los alimentos y el proceso de manipulación en sí. Esto implica verificar las condiciones de salud del personal, su formación en buenas prácticas higiénicas y la aplicación de medidas de protección. Además, es crucial asegurar que el almacenamiento, la recepción y el transporte de los alimentos cumplan con los principios del sistema HACCP, enfocados en identificar y controlar peligros para evitar la contaminación y garantizar la inocuidad alimentaria.

- **Ambiente requerido**: Ambiente de formación.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**: Aprendizaje basado en caso.
- **Material de formación**: Principios y control en la manipulación de alimentos.
- **Material de apoyo**: no se requiere.
- **Evidencias de aprendizaje**: a continuación, se describen las acciones y la correspondiente evidencia que conforma la actividad de aprendizaje:

- **Evidencia AA4-EV01. El sistema HACCP y sus principios.**

La manipulación adecuada de los alimentos es clave para garantizar la seguridad y prolongar la vida útil de los productos que consumimos. Este proceso no solo depende de los procedimientos técnicos, sino también de la implementación de prácticas higiénicas rigurosas y el control constante en cada etapa, desde la recepción hasta el almacenamiento y transporte. Esta evidencia tiene como objetivo profundizar en el conocimiento de estos aspectos, utilizando un enfoque práctico y creativo.

Para realizar la actividad debe seguir las siguientes indicaciones:

- **Investigación y planificación:**
  - Investigue el sistema HACCP, identificando sus principales etapas: identificar peligros, establecer medidas preventivas, monitorear y tomar acciones correctivas.
  - Seleccione un ejemplo práctico de un proceso de manipulación de alimentos donde el sistema HACCP sea clave para garantizar la seguridad.
- **Guion del video:**
  - Desarrolle un guion claro y conciso que explique cada uno de los pasos del sistema HACCP.
  - Incluya ejemplos específicos de peligros comunes y cómo se controlan en el proceso de manipulación de alimentos.

- **Grabación:**
    - Utilice herramientas accesibles para grabar el video, asegurando una buena calidad de imagen y sonido.
    - Explique los conceptos con apoyo visual, como imágenes o diagramas de los procesos de almacenamiento y transporte de alimentos.
- **Edición del video:**
    - Añada gráficos y subtítulos que resuman los puntos más importantes.
    - Asegúrese de que el video tenga una estructura clara: introducción, desarrollo (principios del sistema HACCP) y conclusión.
- **Producto final:**
    - Un video de aproximadamente 5-7 minutos donde se explique el sistema HACCP, destacando su relevancia en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

- **Instrumento de evaluación**: lista de chequeo.
- **Duración de la actividad**: 10 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
No aplica.	No aplica.	**AA1.** Determinar los diferentes tipos de	**Evidencia de conocimiento:**	• Reconoce los tipos de contaminación	Valoración del conocimiento.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.	**AA1-EV01.** Clasificación de alimentos según su origen y función.	en los alimentos de acuerdo a la normatividad vigente. • Clasifica alimentos teniendo en cuenta la función que cumplen en el organismo.	Lista de chequeo: **IE-AA1-EV01.**
No aplica.	No aplica.	**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	**Evidencia de conocimiento: AA2-EV01.** Identificación de riesgos de ETA.	• Analiza las circunstancias de intoxicación por alimentos de acuerdo a los microorganismos implicados. • Identifica alimentos con mayor riesgo de contaminación, con base en la clasificación de los microorganismos	Valoración del producto. Lista de chequeo: **IE-AA2-EV01.**

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		intoxicación en el cuerpo humano.		que se desarrollan en estos.	
No aplica.	No aplica.	**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.	**Evidencia de producto: AA2-EV02.** Conservación de alimentos.	• Analiza las circunstancias de intoxicación por alimentos de acuerdo a los microorganismos implicados. • Identifica alimentos con mayor riesgo de contaminación, con base en la clasificación de los microorganismos que se desarrollan en estos.	Valoración del conocimiento. Lista de chequeo: **IE-AA2-EV02**.
No aplica.	No aplica.	**AA3.** Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación	**Evidencia de producto: AA3-EV01.** Evaluación e implementación	• Establece acciones para el manejo de residuos y control de plagas	Valoración del producto. Lista de chequeo:

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		de alimentos, teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.	de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.	según la normatividad vigente. • Plantea estrategias de limpieza y desinfección en las áreas de elaboración de alimentos, con base en los parámetros establecidos.	**IE-AA3-EV01.**
No aplica.	No aplica.	**AA4.** Conceptualizar la diferencia entre manipulador y manipulación de alimentos, verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de	**Evidencia de desempeño: AA4-EV01.** El sistema HACCP y sus principios.	• Analiza los puntos críticos de control de acuerdo al plan HACCP. • Aplica las prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos, con base en la normatividad vigente.	Valoración del conocimiento. Lista de chequeo: **IE-AA4-EV01.**

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP.			

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Abarrote: conjunto de artículos comerciales, especialmente comidas, bebidas y conservas.

Agallas: cada una de las branquias que tienen los peces.

Bacteria: microorganismo unicelular, sin núcleo definido por una membrana. Interviene en procesos como la fermentación y puede ser la causa de enfermedades como Salmonelosis.

Basura: todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Biodegradables: son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel higiénico, papeles no aptos para reciclaje, jabones y detergentes biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.

Biológicos: son aquellos provenientes de animales de experimentación, inoculados con microorganismos patógenos y/o los provenientes de animales portadores de enfermedades infectocontagiosas.

Calidad: propiedad o conjunto de propiedades inherentes a una persona o cosa que permiten apreciarla con respecto a las restantes de su especie.

Clasificar: ordenar o disponer por clases o grupos.

Clostridium botulinum: bacteria que se encuentra en el suelo y en aguas no tratadas.

Contaminación: alteración o degradación que sufre un alimento.

Desecho: cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desperdicio: residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.

Disposición final: es el emplazamiento final o definitivo de todo tipo de residuos, previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo en la salud de las personas o deterioro del medio ambiente.

Disposición sanitaria de basuras: proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, entre otras.

Embalaje: materiales o procedimientos que acondicionan, presentan y transportan la mercancía.

Empaque: materiales que forman la envoltura y armazón de los paquetes en donde se guardan los alimentos, como papeles, cajas, cartón, frascos, etc.

Envase: es un objeto o recipiente que guarda un producto, lo protege y facilita su transporte. Estiba: distribución y colocación adecuada de la carga.

Etiquetado: acción que consiste en etiquetar algo o en colocar la etiqueta a una cosa.

Frigorífico: cámara o mueble que se enfría artificialmente para conservar alimentos u otros productos.

Gastroentérico: inflamación de las mucosas del estómago y de los intestinos debida a una infección.

Incubación: fase inicial de una enfermedad antes de que aparezcan los síntomas externos.

Inertes: son aquellos que no permiten su descomposición, ni su transformación en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

Infestación: es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Inmunodeprimido: depresión inmunológica.

Inocuidad: alimentos libres de contaminación incapaz de hacer daño.

Irreversible: que no es reversible.

Listeria monocytogenes: bacteria que se encuentra en la tierra y el agua. Puede encontrarse en una variedad de alimentos crudos, así como en alimentos procesados y hechos con leche no pasteurizada. **Lote:** serie de números que especifican fecha de fabricación, cantidad de producción, fecha de vencimiento.

Materia prima: sustancia natural o artificial que se transforma industrialmente para crear un producto.

Método: modo estructurado y ordenado de obtener un resultado, descubrir la verdad y sistematizar los conocimientos.

Micotoxina: metabolitos secundarios tóxicos, de composición variada, producidos por organismos del reino de los hongos, que incluye setas, mohos y levaduras.

Ordinarios o comunes: son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

Organoléptico: se utiliza para calificar una sustancia que favorece la excitación de un receptor sensorial. Así como el gusto, la textura, el olor y sabor.

Programa: conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías y procedimientos, resultados, evaluación y conclusiones.

Proveedor: empresa que se dedica a proveer o abastecer de productos necesarios a una persona o empresa.

Químicos: son los restos de sustancias químicas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado con estos, los cuales, dependiendo de su concentración y tiempo de exposición, tienen el potencial para causar la muerte, lesiones graves o efectos adversos a la salud y el medio ambiente.

Reciclables: son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.

Registro: controla producción diaria, tiempo, distribución.

Residuo sólido: es la última fase del ciclo de vida del bien o producto que por sus características físicas o su acondicionamiento debe manejarse independiente de los residuos líquidos y de los liberados a la atmósfera.

Salmonella: bacteria muy extendida en la naturaleza, que habita el intestino de múltiples animales, entre ellos el hombre.

Temperatura: magnitud física que mide la sensación subjetiva de calor o frío de los cuerpos o del ambiente.

Tratamiento: proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Ávila, F. Manual de manejo higiénico de los alimentos.

Barrero, B. 2015). Manual del Manipulador de alimentos. www.manipulador-de-alimentos.com Bravo, F. (2012). Manejo higiénico de los alimentos. México. Limusa S.A.

Decreto 2676 del 2000. Ministerio de la Protección Social.

FAO. (2016). Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación. http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm

Instituto Nacional de aprendizaje. Controles en las etapas de preparación de alimentos. Capítulo 5. Klayton, K et al., Métodos para la conservación de alimentos. Revista Emprendimientos Alimentarios. University Purde. https://www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-15-S-W.pdf

Ministerio de la Protección Social. (1997). Plan de manejo seguro de los residuos a nivel instituciones de salud. Subdirección ambiente y salud, Programas de Riesgos Físicos. Santa Fe de Bogotá.

Resolución 2674. (2013, 22 de julio). Diario Oficial, 48862, 2013, 25 de julio. Villanque, B. Los Alimentos. Ciencia y ambiente.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor	Jorge Lui Espitia de Valle	Instructor Agroindustria	Regional Córdoba CABP	Abril de 2026

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor					

TABLA 1. DESCRIPTORES PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Programa de formacion:	Higiene y manipulación de alimentos	**Proyecto formativo:**	No Aplica
Numero de ficha:	**3495098**	**Instructor:**	Jorge Lui Espitia de Valle
Fase del proyecto:	Ejecución		
COMPETENCIA:	-290801023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**	-290801023-01. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. -290801023-02. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. -290801023-03. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. -290801023-04. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.

ITEM	NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA DE LA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGÓ	
			FISICO	DIGITAL		SI	NO
CC - 1069475163	ADRIANA LIZETH ACOSTA MONTES	**Presentación - Clasificación de alimentos según su origen y función**	X		**23/04/2026**	X	
CC - 1069483436	ANA CRISTINA TOVIO JIMENEZ		X			X	
CC - 1005660141	ANDREA PAOLA VERGARA PEREZ		X			X	
CC - 1064606431	ANGUIE PAOLA BASILIO NISPERUZA		X			X	
CC - 1069486052	ARLINA ROSA CHAVEZ VEGA		X			X	
TI - 1169713058	CAMILO ANDRES DE ARCO CHAVEZ		X			X	
CC - 30574729	CARMEN ISABEL RAMOS DIAZ		X			X	
CC - 1069488735	CARMEN JULIA PACHECO MARTINEZ		X			X	
CC - 30581803	DAYANA CRISTINA BUSTILLO ALVAREZ		X			X	
CC - 35143973	DENYS LUZ MADRID JIMENEZ		X			X	
CC - 1069467052	EUCARIS DEL CARMEN CASTRO DURANGO		X			X	
CC - 1042582054	GUILLERMO DORIA BENITEZ		X			X	
CC - 1007464240	LIZETH CAROLINA CASTRO MERCADO		X			X	
CC - 1069471515	LOREIDI LORENA ALVAREZ CARE		X			X	
CC - 1064606430	MARIA ANTONIA BASILIO NISPERUZA		X			X	
CC - 1003500839	MARICELA MOGROVEJO MORALES		X			X	
CC - 1003499348	MAYERLIS PATRICIA QUINTANA RIOS		X			X	
CC - 25808981	NADIS LUZ ARRIOLA ALIAN		X			X	
CC - 50974409	NELSY DEL CARMEN MORELO SANTOS		X			X	
CC - 52587050	SAMIRA SORAYA ACEVEDO ABAD		X			X	
CC - 1069471809	SORAYA VANESSA MIRANDA GUERRA		X			X	
CC - 1003735538	SORLENYS MARIA REYES		X			X	
CC - 1102817417	VICTOR ALFONSO GUEVARA ROJAS		X			X	
CC - 1069482537	YENIS LUZ RIOS SERPA		X			X	
CC - 1094902055	YERLIS ASTRID MERCADO MEZA		X			X	
CC - 1067401848	YOLINE SOFIA BARRIOS TUIRAN		X			X	
CC - 1067971424	YOSMEIRIS MARIA SEQUEDA COLINA		X			X	
CC - 1069474364	YUSNEIDY MELENDEZ SUAREZ		X			X	
CC - 1069475163	ADRIANA LIZETH ACOSTA MONTES	**Revisión detallada de las prácticas de manejo de alimentos en su hogar - Elaboración de Cuadro de Riesgo identificado, Posible ETA,Medida Preventiva**	X		**30/04/2026**	X	
CC - 1069483436	ANA CRISTINA TOVIO JIMENEZ		X			X	
CC - 1005660141	ANDREA PAOLA VERGARA PEREZ		X			X	
CC - 1064606431	ANGUIE PAOLA BASILIO NISPERUZA		X			X	
CC - 1069486052	ARLINA ROSA CHAVEZ VEGA		X			X	
TI - 1169713058	CAMILO ANDRES DE ARCO CHAVEZ		X			X	
CC - 30574729	CARMEN ISABEL RAMOS DIAZ		X			X	
CC - 1069488735	CARMEN JULIA PACHECO MARTINEZ		X			X	
CC - 30581803	DAYANA CRISTINA BUSTILLO ALVAREZ		X			X	
CC - 35143973	DENYS LUZ MADRID JIMENEZ		X			X	
CC - 1069467052	EUCARIS DEL CARMEN CASTRO DURANGO		X			X	
CC - 1042582054	GUILLERMO DORIA BENITEZ		X			X	
CC - 1007464240	LIZETH CAROLINA CASTRO MERCADO		X			X	
CC - 1069471515	LOREIDI LORENA ALVAREZ CARE		X			X	
CC - 1064606430	MARIA ANTONIA BASILIO NISPERUZA		X			X	
CC - 1003500839	MARICELA MOGROVEJO MORALES		X			X	
CC - 1003499348	MAYERLIS PATRICIA QUINTANA RIOS		X			X	
CC - 25808981	NADIS LUZ ARRIOLA ALIAN		X			X	
CC - 50974409	NELSY DEL CARMEN MORELO SANTOS		X			X	
CC - 52587050	SAMIRA SORAYA ACEVEDO ABAD		X			X	
CC - 1069471809	SORAYA VANESSA MIRANDA GUERRA		X			X	
CC - 1003735538	SORLENYS MARIA REYES		X			X	
CC - 1102817417	VICTOR ALFONSO GUEVARA ROJAS		X			X	
CC - 1069482537	YENIS LUZ RIOS SERPA		X			X	
CC - 1094902055	YERLIS ASTRID MERCADO MEZA		X			X	
CC - 1067401848	YOLINE SOFIA BARRIOS TUIRAN		X			X	
CC - 1067971424	YOSMEIRIS MARIA SEQUEDA COLINA		X			X	
CC - 1069474364	YUSNEIDY MELENDEZ SUAREZ		X			X	
CC - 1069475163	ADRIANA LIZETH ACOSTA MONTES	**Documento escrito - Conservación de alimentos.**	X		**7/05/2026**	X	
CC - 1069483436	ANA CRISTINA TOVIO JIMENEZ		X			X	
CC - 1005660141	ANDREA PAOLA VERGARA PEREZ		X			X	
CC - 1064606431	ANGUIE PAOLA BASILIO NISPERUZA		X			X	
CC - 1069486052	ARLINA ROSA CHAVEZ VEGA		X			X	
TI - 1169713058	CAMILO ANDRES DE ARCO CHAVEZ		X			X	
CC - 30574729	CARMEN ISABEL RAMOS DIAZ		X			X	
CC - 1069488735	CARMEN JULIA PACHECO MARTINEZ		X			X	
CC - 30581803	DAYANA CRISTINA BUSTILLO ALVAREZ		X			X	
CC - 35143973	DENYS LUZ MADRID JIMENEZ		X			X	
CC - 1069467052	EUCARIS DEL CARMEN CASTRO DURANGO		X			X	
CC - 1042582054	GUILLERMO DORIA BENITEZ		X			X	
CC - 1007464240	LIZETH CAROLINA CASTRO MERCADO		X			X	
CC - 1069471515	LOREIDI LORENA ALVAREZ CARE		X			X	
CC - 1064606430	MARIA ANTONIA BASILIO NISPERUZA		X			X	
CC - 1003500839	MARICELA MOGROVEJO MORALES		X			X	
CC - 1003499348	MAYERLIS PATRICIA QUINTANA RIOS		X			X	
CC - 25808981	NADIS LUZ ARRIOLA ALIAN		X			X	
CC - 50974409	NELSY DEL CARMEN MORELO SANTOS		X			X	
CC - 52587050	SAMIRA SORAYA ACEVEDO ABAD		X			X	
CC - 1069471809	SORAYA VANESSA MIRANDA GUERRA		X			X	
CC - 1003735538	SORLENYS MARIA REYES		X			X	
CC - 1102817417	VICTOR ALFONSO GUEVARA ROJAS		X			X	
CC - 1069482537	YENIS LUZ RIOS SERPA		X			X	
CC - 1094902055	YERLIS ASTRID MERCADO MEZA		X			X	
CC - 1067401848	YOLINE SOFIA BARRIOS TUIRAN		X			X	
CC - 1067971424	YOSMEIRIS MARIA SEQUEDA COLINA		X			X	
CC - 1069474364	YUSNEIDY MELENDEZ SUAREZ		X			X	

CC - 1069475163	ADRIANA LIZETH ACOSTA MONTES		X			X	
CC - 1069483436	ANA CRISTINA TOVIO JIMENEZ		X			X	
CC - 1005660141	ANDREA PAOLA VERGARA PEREZ		X			X	
CC - 1064606431	ANGUIE PAOLA BASILIO NISPERUZA		X			X	
CC - 1069486052	ARLINA ROSA CHAVEZ VEGA		X			X	
TI - 1169713058	CAMILO ANDRES DE ARCO CHAVEZ		X			X	
CC - 30574729	CARMEN ISABEL RAMOS DIAZ		X			X	
CC - 1069488735	CARMEN JULIA PACHECO MARTINEZ		X			X	
CC - 30581803	DAYANA CRISTINA BUSTILLO ALVAREZ		X			X	
CC - 35143973	DENYS LUZ MADRID JIMENEZ		X			X	
CC - 1069467052	EUCARIS DEL CARMEN CASTRO DURANGO		X			X	
CC - 1042582054	GUILLERMO DORIA BENITEZ		X			X	
CC - 1007464240	LIZETH CAROLINA CASTRO MERCADO		X			X	
CC - 1069471515	LOREIDI LORENA ALVAREZ CARE	**Visita e informe - Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.**	X			X	
CC - 1064606430	MARIA ANTONIA BASILIO NISPERUZA		X		**14/05/2026**	X	
CC - 1003500839	MARICELA MOGROVEJO MORALES		X			X	
CC - 1003499348	MAYERLIS PATRICIA QUINTANA RIOS		X			X	
CC - 25808981	NADIS LUZ ARRIOLA ALIAN		X			X	
CC - 50974409	NELSY DEL CARMEN MORELO SANTOS		X			X	
CC - 52587050	SAMIRA SORAYA ACEVEDO ABAD		X			X	
CC - 1069471809	SORAYA VANESSA MIRANDA GUERRA		X			X	
CC - 1003735538	SORLENYS MARIA REYES		X			X	
CC - 1102817417	VICTOR ALFONSO GUEVARA ROJAS		X			X	
CC - 1069482537	YENIS LUZ RIOS SERPA		X			X	
CC - 1094902055	YERLIS ASTRID MERCADO MEZA		X			X	
CC - 1067401848	YOLINE SOFIA BARRIOS TUIRAN		X			X	
CC - 1067971424	YOSMEIRIS MARIA SEQUEDA COLINA		X			X	
CC - 1069474364	YUSNEIDY MELENDEZ SUAREZ		X			X	
CC - 1069475163	ADRIANA LIZETH ACOSTA MONTES		X			X	
CC - 1069483436	ANA CRISTINA TOVIO JIMENEZ		X			X	
CC - 1005660141	ANDREA PAOLA VERGARA PEREZ		X			X	
CC - 1064606431	ANGUIE PAOLA BASILIO NISPERUZA		X			X	
CC - 1069486052	ARLINA ROSA CHAVEZ VEGA		X			X	
TI - 1169713058	CAMILO ANDRES DE ARCO CHAVEZ		X			X	
CC - 30574729	CARMEN ISABEL RAMOS DIAZ		X			X	
CC - 1069488735	CARMEN JULIA PACHECO MARTINEZ		X			X	
CC - 30581803	DAYANA CRISTINA BUSTILLO ALVAREZ		X			X	
CC - 35143973	DENYS LUZ MADRID JIMENEZ		X			X	
CC - 1069467052	EUCARIS DEL CARMEN CASTRO DURANGO		X			X	
CC - 1042582054	GUILLERMO DORIA BENITEZ		X			X	
CC - 1007464240	LIZETH CAROLINA CASTRO MERCADO	**Documento Escrito y Video expsitivo -sistema HACCP, identificando sus principales etapas: identificar peligros, establecer medidas preventivas, monitorear y tomar acciones correctivas**	X			X	
CC - 1069471515	LOREIDI LORENA ALVAREZ CARE		X		**21/05/2026**	X	
CC - 1064606430	MARIA ANTONIA BASILIO NISPERUZA		X			X	
CC - 1003500839	MARICELA MOGROVEJO MORALES		X			X	
CC - 1003499348	MAYERLIS PATRICIA QUINTANA RIOS		X			X	
CC - 25808981	NADIS LUZ ARRIOLA ALIAN		X			X	
CC - 50974409	NELSY DEL CARMEN MORELO SANTOS		X			X	
CC - 52587050	SAMIRA SORAYA ACEVEDO ABAD		X			X	
CC - 1069471809	SORAYA VANESSA MIRANDA GUERRA		X			X	
CC - 1003735538	SORLENYS MARIA REYES		X			X	
CC - 1102817417	VICTOR ALFONSO GUEVARA ROJAS		X			X	
CC - 1069482537	YENIS LUZ RIOS SERPA		X			X	
CC - 1094902055	YERLIS ASTRID MERCADO MEZA		X			X	
CC - 1067401848	YOLINE SOFIA BARRIOS TUIRAN		X			X	
CC - 1067971424	YOSMEIRIS MARIA SEQUEDA COLINA		X			X	
CC - 1069474364	YUSNEIDY MELENDEZ SUAREZ		X			X	

TABLA 1. DESCRIPTORES PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Programa de formacion:	Higiene y manipulación de alimentos	**Proyecto formativo:**	No Aplica
Numero de ficha:	**3497997**	**Instructor:**	Jorge Lui Espitia de Valle
Fase del proyecto:	Ejecución		
COMPETENCIA:	-290801023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**	-290801023-01. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. -290801023-02. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. -290801023-03. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. -290801023-04. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.

ITEM	NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA DE LA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGÓ	
			FISICO	DIGITAL		SI	NO
CC - 1068807118	ADRIANA MARCELA MARTINEZ AVILA	**Presentación - Clasificación de alimentos según su origen y función**	X		**4/05/2026**	X	
CC - 1037123219	ADRIANA YADIRA FLOREZ RODRIGUEZ		X			X	
CC - 1067930119	ALDAIR DE JESUS GUERRERO PEÑA		X			X	
CC - 1007608379	ANA SOFIA CABRALES ACOSTA		X			X	
CC - 71241121	DAVINSON DE JESUS LOAIZA TORRES		X			X	
CC - 1068822250	DEICY MARIA BARRERA SOFAN		X			X	
CC - 1003467789	DIANA CAROLINA PESTANA MARTINEZ		X			X	
CC - 1067863643	ELIZABETH PEMBERTY JIMENEZ		X			X	
CC - 50640394	ERMELINA ALZATE TORRES		X			X	
CC - 25970016	GLENIS YADITH HERNANDEZ ROQUEME		X			X	
CC - 1068816941	IRIS MERCEDES LORA CALDERIN		X			X	
CC - 1073968356	KATY LUZ VASQUEZ CORDERO		X			X	
CC - 1068814750	LAUDIS PITALUA CORONADO		X			X	
CC - 1073983354	LUIS GABRIEL NIÑO CASARRUBIA		X			X	
CC - 1067866444	LUZ RAMOS		X			X	
CC - 50861437	MARTHA ISABEL AVILA JIMENEZ		X			X	
CC - 1068818451	MEIBYS MARCELA MAUSA GARAY		X			X	
CC - 1068808861	MIGUEL JOSE MARTINEZ GALARCIO		X			X	
CC - 50572048	NORA ROSA VARELA OVIEDO		X			X	
CC - 22641172	RAMONA MEDINA BERRIO		X			X	
CC - 1067854540	ROBERT JAMITH GUERRA TAMARA		X			X	
CC - 10901234	RODRIGO JAVIER MUSLACO JARAMILLO		X			X	
CC - 1133870021	ROSA AURA POLO SEPULVEDA		X			X	
CC - 1068820487	SAIDITH DORIA LOPEZ		X			X	
CC - 1068819905	SIRLEY ARRIETA MUENTES		X			X	
CC - 1068809496	VIVIANA MARIA MARTINEZ COGOLLO		X			X	
CC - 1010153014	WENDY DAYANA HERNANDEZ SERNA		X			X	
CC - 50860276	YADIRA DEL ROSARIO GARAY RAMOS		X			X	
CC - 32357746	YUDY RODRIGUEZ PINEDA		X			X	
CC - 1193302500	YULIER ARGEL AGUILAR		X			X	
CC - 1041257772	YURY PIEDAD GOMEZ PAEZ		X			X	
CC - 1068807118	ADRIANA MARCELA MARTINEZ AVILA	**Revisión detallada de las prácticas de manejo de alimentos en su hogar - Elaboración de Cuadro de Riesgo identificado, Posible ETA,Medida Preventiva**	X		**11/05/2026**	X	
CC - 1037123219	ADRIANA YADIRA FLOREZ RODRIGUEZ		X			X	
CC - 1067930119	ALDAIR DE JESUS GUERRERO PEÑA		X			X	
CC - 1007608379	ANA SOFIA CABRALES ACOSTA		X			X	
CC - 71241121	DAVINSON DE JESUS LOAIZA TORRES		X			X	
CC - 1068822250	DEICY MARIA BARRERA SOFAN		X			X	
CC - 1003467789	DIANA CAROLINA PESTANA MARTINEZ		X			X	
CC - 1067863643	ELIZABETH PEMBERTY JIMENEZ		X			X	
CC - 50640394	ERMELINA ALZATE TORRES		X			X	
CC - 25970016	GLENIS YADITH HERNANDEZ ROQUEME		X			X	
CC - 1068816941	IRIS MERCEDES LORA CALDERIN		X			X	
CC - 1073968356	KATY LUZ VASQUEZ CORDERO		X			X	
CC - 1068814750	LAUDIS PITALUA CORONADO		X			X	
CC - 1073983354	LUIS GABRIEL NIÑO CASARRUBIA		X			X	
CC - 1067866444	LUZ RAMOS		X			X	
CC - 50861437	MARTHA ISABEL AVILA JIMENEZ		X			X	
CC - 1068818451	MEIBYS MARCELA MAUSA GARAY		X			X	
CC - 1068808861	MIGUEL JOSE MARTINEZ GALARCIO		X			X	
CC - 50572048	NORA ROSA VARELA OVIEDO		X			X	
CC - 22641172	RAMONA MEDINA BERRIO		X			X	
CC - 1067854540	ROBERT JAMITH GUERRA TAMARA		X			X	
CC - 10901234	RODRIGO JAVIER MUSLACO JARAMILLO		X			X	
CC - 1133870021	ROSA AURA POLO SEPULVEDA		X			X	
CC - 1068820487	SAIDITH DORIA LOPEZ		X			X	
CC - 1068819905	SIRLEY ARRIETA MUENTES		X			X	
CC - 1068809496	VIVIANA MARIA MARTINEZ COGOLLO		X			X	
CC - 1010153014	WENDY DAYANA HERNANDEZ SERNA		X			X	
CC - 50860276	YADIRA DEL ROSARIO GARAY RAMOS		X			X	
CC - 32357746	YUDY RODRIGUEZ PINEDA		X			X	
CC - 1193302500	YULIER ARGEL AGUILAR		X			X	
CC - 1041257772	YURY PIEDAD GOMEZ PAEZ		X			X	

CC - 1068807118	ADRIANA MARCELA MARTINEZ AVILA		X			X	
CC - 1037123219	ADRIANA YADIRA FLOREZ RODRIGUEZ		X			X	
CC - 1067930119	ALDAIR DE JESUS GUERRERO PEÑA		X			X	
CC - 1007608379	ANA SOFIA CABRALES ACOSTA		X			X	
CC - 71241121	DAVINSON DE JESUS LOAIZA TORRES		X			X	
CC - 1068822250	DEICY MARIA BARRERA SOFAN		X			X	
CC - 1003467789	DIANA CAROLINA PESTANA MARTINEZ		X			X	
CC - 1067863643	ELIZABETH PEMBERTY JIMENEZ		X			X	
CC - 50640394	ERMELINA ALZATE TORRES		X			X	
CC - 25970016	GLENIS YADITH HERNANDEZ ROQUEME		X			X	
CC - 1068816941	IRIS MERCEDES LORA CALDERIN		X			X	
CC - 1073968356	KATY LUZ VASQUEZ CORDERO		X			X	
CC - 1068814750	LAUDIS PITALUA CORONADO		X			X	
CC - 1073983354	LUIS GABRIEL NIÑO CASARRUBIA		X			X	
CC - 1067866444	LUZ RAMOS		X			X	
CC - 50861437	MARTHA ISABEL AVILA JIMENEZ	**Documento escrito - Conservación de alimentos.**	X		**25/05/2026**	X	
CC - 1068818451	MEIBYS MARCELA MAUSA GARAY		X			X	
CC - 1068808861	MIGUEL JOSE MARTINEZ GALARCIO		X			X	
CC - 50572048	NORA ROSA VARELA OVIEDO		X			X	
CC - 22641172	RAMONA MEDINA BERRIO		X			X	
CC - 1067854540	ROBERT JAMITH GUERRA TAMARA		X			X	
CC - 10901234	RODRIGO JAVIER MUSLACO JARAMILLO		X			X	
CC - 1133870021	ROSA AURA POLO SEPULVEDA		X			X	
CC - 1068820487	SAIDITH DORIA LOPEZ		X			X	
CC - 1068819905	SIRLEY ARRIETA MUENTES		X			X	
CC - 1068809496	VIVIANA MARIA MARTINEZ COGOLLO		X			X	
CC - 1010153014	WENDY DAYANA HERNANDEZ SERNA		X			X	
CC - 50860276	YADIRA DEL ROSARIO GARAY RAMOS		X			X	
CC - 32357746	YUDY RODRIGUEZ PINEDA		X			X	
CC - 1193302500	YULIER ARGEL AGUILAR		X			X	
CC - 1041257772	YURY PIEDAD GOMEZ PAEZ		X			X	
CC - 1068807118	ADRIANA MARCELA MARTINEZ AVILA		X			X	
CC - 1037123219	ADRIANA YADIRA FLOREZ RODRIGUEZ		X			X	
CC - 1067930119	ALDAIR DE JESUS GUERRERO PEÑA		X			X	
CC - 1007608379	ANA SOFIA CABRALES ACOSTA		X			X	
CC - 71241121	DAVINSON DE JESUS LOAIZA TORRES		X			X	
CC - 1068822250	DEICY MARIA BARRERA SOFAN		X			X	
CC - 1003467789	DIANA CAROLINA PESTANA MARTINEZ		X			X	
CC - 1067863643	ELIZABETH PEMBERTY JIMENEZ		X			X	
CC - 50640394	ERMELINA ALZATE TORRES		X			X	
CC - 25970016	GLENIS YADITH HERNANDEZ ROQUEME		X			X	
CC - 1068816941	IRIS MERCEDES LORA CALDERIN		X			X	
CC - 1073968356	KATY LUZ VASQUEZ CORDERO		X			X	
CC - 1068814750	LAUDIS PITALUA CORONADO		X			X	
CC - 1073983354	LUIS GABRIEL NIÑO CASARRUBIA		X			X	
CC - 1067866444	LUZ RAMOS	**Visita e informe - Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.**	X			X	
CC - 50861437	MARTHA ISABEL AVILA JIMENEZ		X		**1/06/2026**	X	
CC - 1068818451	MEIBYS MARCELA MAUSA GARAY		X			X	
CC - 1068808861	MIGUEL JOSE MARTINEZ GALARCIO		X			X	
CC - 50572048	NORA ROSA VARELA OVIEDO		X			X	
CC - 22641172	RAMONA MEDINA BERRIO		X			X	
CC - 1067854540	ROBERT JAMITH GUERRA TAMARA		X			X	
CC - 10901234	RODRIGO JAVIER MUSLACO JARAMILLO		X			X	
CC - 1133870021	ROSA AURA POLO SEPULVEDA		X			X	
CC - 1068820487	SAIDITH DORIA LOPEZ		X			X	
CC - 1068819905	SIRLEY ARRIETA MUENTES		X			X	
CC - 1068809496	VIVIANA MARIA MARTINEZ COGOLLO		X			X	
CC - 1010153014	WENDY DAYANA HERNANDEZ SERNA		X			X	
CC - 50860276	YADIRA DEL ROSARIO GARAY RAMOS		X			X	
CC - 32357746	YUDY RODRIGUEZ PINEDA		X			X	
CC - 1193302500	YULIER ARGEL AGUILAR		X			X	
CC - 1041257772	YURY PIEDAD GOMEZ PAEZ		X			X	
CC - 1068807118	ADRIANA MARCELA MARTINEZ AVILA		X			X	
CC - 1037123219	ADRIANA YADIRA FLOREZ RODRIGUEZ		X			X	
CC - 1067930119	ALDAIR DE JESUS GUERRERO PEÑA		X			X	
CC - 1007608379	ANA SOFIA CABRALES ACOSTA		X			X	
CC - 71241121	DAVINSON DE JESUS LOAIZA TORRES		X			X	
CC - 1068822250	DEICY MARIA BARRERA SOFAN		X			X	
CC - 1003467789	DIANA CAROLINA PESTANA MARTINEZ		X			X	
CC - 1067863643	ELIZABETH PEMBERTY JIMENEZ		X			X	
CC - 50640394	ERMELINA ALZATE TORRES		X			X	
CC - 25970016	GLENIS YADITH HERNANDEZ ROQUEME		X			X	
CC - 1068816941	IRIS MERCEDES LORA CALDERIN		X			X	
CC - 1073968356	KATY LUZ VASQUEZ CORDERO		X			X	
CC - 1068814750	LAUDIS PITALUA CORONADO		X			X	
CC - 1073983354	LUIS GABRIEL NIÑO CASARRUBIA	**Documento Escrito y Video expsitivo -sistema HACCP, identificando sus principales etapas: identificar peligros, establecer medidas preventivas, monitorear y tomar acciones correctivas**	X			X	
CC - 1067866444	LUZ RAMOS		X			X	
CC - 50861437	MARTHA ISABEL AVILA JIMENEZ		X		**22/06/2026**	X	
CC - 1068818451	MEIBYS MARCELA MAUSA GARAY		X			X	
CC - 1068808861	MIGUEL JOSE MARTINEZ GALARCIO		X			X	
CC - 50572048	NORA ROSA VARELA OVIEDO		X			X	
CC - 22641172	RAMONA MEDINA BERRIO		X			X	
CC - 1067854540	ROBERT JAMITH GUERRA TAMARA		X			X	
CC - 10901234	RODRIGO JAVIER MUSLACO JARAMILLO		X			X	
CC - 1133870021	ROSA AURA POLO SEPULVEDA		X			X	
CC - 1068820487	SAIDITH DORIA LOPEZ		X			X	
CC - 1068819905	SIRLEY ARRIETA MUENTES		X			X	
CC - 1068809496	VIVIANA MARIA MARTINEZ COGOLLO		X			X	
CC - 1010153014	WENDY DAYANA HERNANDEZ SERNA		X			X	
CC - 50860276	YADIRA DEL ROSARIO GARAY RAMOS		X			X	
CC - 32357746	YUDY RODRIGUEZ PINEDA		X			X	
CC - 1193302500	YULIER ARGEL AGUILAR		X			X	
CC - 1041257772	YURY PIEDAD GOMEZ PAEZ		X			X	

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHndelaesp	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-911510	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 9 de abril de 2026	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	39926	**Fecha Solicitud**	2026-04-08	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-04-09	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Formación			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4226	**Dependencia Solicitante**		911538 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA- FORMACIÓN PROFESIONAL ECONOMÍA CAMPESINA	
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2026/04/09 19:57:53 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2026-04-17	2026-04-17	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50							
				2026-04-17	2026-04-17	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-04-20	2026-04-20	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50							
				2026-04-20	2026-04-20	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-04-22	2026-04-22	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50							
				2026-04-22	2026-04-22	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE	CC: 1067846347	Instructor	Autorizada								6	4.737.497,00	131.804,00	790.824,00	368.000,00	1.158.824,00	Impartir formación

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2026-04-24	2026-04-24	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50								
				2026-04-24	2026-04-24	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-04-27	2026-04-27	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50								
				2026-04-27	2026-04-27	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-04-29	2026-04-29	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50								
				2026-04-29	2026-04-29	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
																Totales Solicitud de Comisión	**790.824,00**	**368.000,00**	**1.158.824,00**

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHndelaesp	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-911510	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 9 de abril de 2026	

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	78739488	Nombre:	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR - CORDOBA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO			
Nombre:	""	Cargo:	""

Firma Responsable

Verificado Por:	KEILA LUZ DIAZ VELASQUEZ	Fecha Verificación:	09/04/2026 15:30:35

Firmado digitalmente por:
Nombre: NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Cédula de ciudadanía: 78739488
Usuario SIIF: MHndelaesp
9/04/2026 7:58:05 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Montería 30 de abril del 2026

PRESENTADO A: NELSON DE LA ESPRIELLA - SUBDIRECTOR (E)

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
39926	17 abril 2026	29 abril 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO: Montería - Montelíbano - vereda los caracoles // Montería – berástegui	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, CORDOBA	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir formación profesional integral programa CampeSena 2026.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir formación profesional integral del programa CampeSena
Ficha: 3462130 – Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos - Montelíbano - vereda los caracoles
Ficha: 3302764 – Programa: Integración de Operaciones Logísticas – Ciénaga de oro – Berástegui

RESULTADOS:

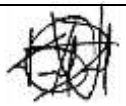
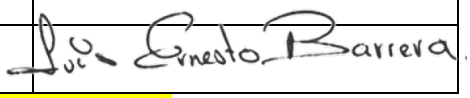
01. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
02. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
03 - Ubicar la carga teniendo en cuenta las normas de seguridad, salud en el trabajo y medio ambiente.
04 - Inspeccionar la carga de acuerdo con la normativa de calidad y política de la organización

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. Listado de asistencia, Tiquetes, Registro fotográfico de las sesiones y formato transporte informal

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Impartir formación profesional integral programa CampeSena Desarrollo de actividades asignadas de acuerdo con los resultados de aprendizaje.	Jorge Lui Espitia de Valle Instructor programa CampeSena Aprendices	17-29 abril 2026

CONCLUSIÓNES: Se impartió formación en atención programa CampeSena. **Ficha: 3462130 – Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos - Montelíbano - vereda los caracoles** **Ficha: 3302764 – Programa: Integración de Operaciones Logísticas – Ciénaga de Oro – Berástegui**		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
JORGE LUI ESPITIA DE VALLE		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADOR ACADÉMICO	LUIS ERNESTO BARRERA	

Anexar: pdf de la OV - asistencias registros fotográficos día a día – tiquetes y pdf transporte informal

EVIDENCIAS DE TIQUETES DE DESPLAZAMIENTO - RUTA DE IDA



SOTRACOR
Soicedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-3
Celle 37 N° 1B-42 Tel: 782 2413 - Monteria

TIQUETE N° 57452

ORIGEN: Monteria
DESTINO: BUS N°014 Montelibano

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 46.000	17	04	2026	10:10am	014

NOMBRE: Jorge lui Espitia delvalle — PUESTO N° 12

ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

MONTERÍA – MONTELÍBANO



SOTRACOR
Soicedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-3
Celle 37 N° 1B-42 Tel: 782 2413 - Monteria

TIQUETE N° 84522

ORIGEN: Monteria
DESTINO: BUS N° Cienaga de oro

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 18.000	20	04	2026	11:00am	318

NOMBRE: Jorge Lui Espitia dlvalle — PUESTO N° 5

ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

MONTERÍA – CIÉNAGA DE ORO



SOTRACOR
Soicedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-3
Celle 37 N° 1B-42 Tel: 782 2413 - Monteria

TIQUETE N° 72331

ORIGEN: Monteria
DESTINO: BUS N° Cienaga de oro

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 18.000	22	04	2026	11:15am	138

NOMBRE: Jorge luis Espitia — PUESTO N° 6

ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

MONTERÍA – CIÉNAGA DE ORO



SOTRACOR
Soicedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-3
Celle 37 N° 1B-42 Tel: 782 2413 - Monteria

TIQUETE N° 33264

ORIGEN: MONTERIA
DESTINO: BUS N° MONTELIBANO

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 46.000	24	04	2026	9:45am	204

NOMBRE: JORGE LUI ESPITIA — PUESTO N° 14

ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

MONTERÍA – MONTELÍBANO



SOTRACOR
Soicedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-3
Calle 37 N° 1B-42 Tel: 782 2413 - Montería

TIQUETE N° 98742

ORIGEN: Montería
DESTINO: BUS N° Ciénaga de oro

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 18.000	27	04	2026	11:15am	103

NOMBRE: Jorge Espitia del Valle
PUESTO N° 7

ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

MONTERÍA – CIÉNAGA DE ORO



SOTRACOR
Soicedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-3
Calle 37 N° 1B-42 Tel: 782 2413 - Montería

TIQUETE N° 10982

ORIGEN: Montería
DESTINO: BUS N° Ciénaga de oro

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 18.000	29	04	2026	11:10am	413

NOMBRE: Jorge Luis Espitia
PUESTO N° 8

ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

MONTERÍA – CIÉNAGA DE ORO

EVIDENCIAS DE TIQUETES DE DESPLAZAMIENTO - RUTA DE REGRESO



SOTRACOR
Soicedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-3
Calle 37 N° 1B-42 Tel: 782 2413 - Montería

TIQUETE N° 58022

ORIGEN: Montelibano
DESTINO: BUS N° Montería

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 46.000	17	04	2026	6:40pm	125

NOMBRE: Jorge Luis Espitia del Valle
PUESTO N° 7

ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

MONTELÍBANO - MONTERÍA



SOTRACOR
Soicedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-3
Calle 37 N° 1B-42 Tel: 782 2413 - Montería

TIQUETE N° 86300

ORIGEN: Ciénaga de oro
DESTINO: BUS N° Montería

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 18.000	20	04	2026	6:55pm	028

NOMBRE: Jorge Luis Espitia del Valle
PUESTO N° 14

ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

CIÉNAGA DE ORO - MONTERÍA



SOTRACOR
Soicedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-3
Calle 37 N° 1B-42 Tel: 782 2413 - Monteria

TIQUETE N° 72485

ORIGEN: Cienaga de oro
DESTINO: Monteria BUS N°

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$18.000	22	04	2020	7:00pm	007

NOMBRE: Jorge Luis Espitia del Valle — PUESTO N° 10

ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

CIÉNAGA DE ORO - MONTERÍA



SOTRACOR
Soicedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-3
Calle 37 N° 1B-42 Tel: 782 2413 - Monteria

TIQUETE N° 43257

ORIGEN: Montelibano
DESTINO: Monteria BUS N°

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$46.000	24	04	2020	6:40pm	115

NOMBRE: Jorge Luis Espitia — PUESTO N° 4

ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

MONTELÍBANO - MONTERÍA



SOTRACOR
Soicedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-3
Calle 37 N° 1B-42 Tel: 782 2413 - Monteria

TIQUETE N° 99457

ORIGEN: Cienaga de oro
DESTINO: Monteria BUS N°

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$18.000	27	04	2020	7:00pm	401

NOMBRE: Jorge Espitia del Valle — PUESTO N° 16

ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

CIÉNAGA DE ORO - MONTERÍA



SOTRACOR
Soicedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-3
Calle 37 N° 1B-42 Tel: 782 2413 - Monteria

TIQUETE N° 10998

ORIGEN: Cienaga de oro
DESTINO: Monteria BUS N°

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 18.000	29	04	2020	6:55pm	313

NOMBRE: Jorge Luis Espitia — PUESTO N° 4

ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

CIÉNAGA DE ORO - MONTERÍA

	Versión: 02
	Código: GRF-F-057

COMISIONES DE SERVICIOS

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - FUNCIONARIOS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	**Montelibano 24 ABRIL**	**Código Regional :**	**23**
NOMBRE DEL FUNCIONARIO:	JORGE LUI ESPITIA DE VALLE	**Código Centro:**	**911510**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	1067846347	**Fecha de elaboración:**	**24/04/2026**

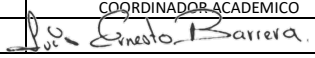
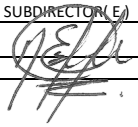
En desarrollo de la comisión No. 39926 durante los días 17 Y 24 del mes de abril de 2026 se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
17/04/2026	Desde el municipio de montelibano a la vereda los caracoles - Ida y Regreso	MOTO	20000
24/04/2026	Desde el municipio de montelibano a la vereda los caracoles - Ida y Regreso		20000
	RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:		**40000**

Para efectos legales el funcionario certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO FUNCIONARIO		JEFE INMEDIATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	JORGE LUI ESPITIA DE VALLE	**Nombre completo:**	LUIS ERNESTO BARRERA	**Nombre completo:**	NELSON DE LA ESPRIELLA
Cargo:	INSTRUCTOR	**Cargo:**	COORDINADOR ACADEMICO	**Cargo:**	SUBDIRECTOR(E)
Firma:		**Firma:**		**Firma:**	

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL IMPARTIDA EN EL PROGRAMA COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA VEREDA LOS CARACOLES DEL MUNICIPIO DE MONTELÍBANO CON NÚMERO DE FICHA 3462130 EN LOS DIAS 17 Y 24 DE ABRIL DEL 2026.

Fecha: 17/04/2026
Ficha: 3462130
Complementario: Higiene y Manipulación de Alimentos – Comunidad campesina – vereda: Vereda los caracoles - Montelíbano.





Fecha: 24/04/2026
Ficha: 3462130
Complementario: Higiene y Manipulación de Alimentos – Comunidad campesina – vereda: Vereda los caracoles - Montelíbano.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL IMPARTIDA EN EL PROGRAMA TÉCNICO EN INTEGRACIÓN DE OPERACIONES LOGÍSTICAS CON NÚMERO DE FICHA 3302764 EN LOS DIAS 20, 22, 27 Y 29 DE ABRIL DEL 2026.

Fecha: 20/04/2026
Ficha 3302764
Institución Educativa: Berasategui - Tarde.
Formación del programa integración de operaciones logísticas.





Fecha: 22/04/2026
Ficha 3302764
Institución Educativa: Berasategui - Tarde.
Formación del programa integración de operaciones logísticas.





Fecha: 27/04/2026
Ficha 3302764
Institución Educativa: Berasategui - Tarde.
Formación del programa integración de operaciones logísticas.





Fecha: 29/04/2026
Ficha 3302764
Institución Educativa: Berasategui - Tarde.
Formación del programa integración de operaciones logísticas.





LISTAS DE ASISTENCIAS DE LA FORMACION IMPARTIDA EN LA FICHA 3462130



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2026

PROGRAMA: Higiene y Manipulacion de Alimentos — FICHA DE INICIO DEL CURSO: 17/04/26 — HORARIO: 2-6pm — LUGAR: Montelibano
N° DE FICHA: 3462130 — INSTRUCTOR: Jorge Espitia Del Valle — FECHA FIN DEL CURSO: 22/05/26

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	17/04/2026 Firma aprendiz	24/04/2026 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz
1	CC - 50845265	ANA ALBERTINA BELTRAN ESPERUZA	ANA Beltran	ANA Beltran			
2	CC - 50858403	ARELYS DEL SOCORRO REYES GIL	Arelys Reyes	Arelys Reyes			
3	CC - 1063283273	CERLY ALEIDA MOVILLA MENDEZ					
4	CC - 50840959	DALIS MARBELIA CANTERO VILLADIEGO					
5	CC - 50841304	DARNIS DEL CARMEN MENDOZA BLANCO					
6	CC - 1063265578	DINA ESTHER MESA UPARELA	Dina Mesa	Dina Mesa			
7	CC - 50842322	DORELSA MARIA SANDOVAL LORA	Dorelsa Sandoval	Dorelsa Sandoval			
8	CC - 25886552	EMILSE DEL CARMEN MARTINEZ DE PATERNINA	Emilse Martinez	Emilse Martinez			
9	CC - 25888730	ELFEMIA ROSA GUTIERREZ BALDOVINO	Elfemia G.	Elfemia G.			
10	CC - 1037788219	ELVIS MANUEL CASTAÑO AVILES	Elvis Castaño	Elvis Castaño			
11	CC - 1063264461	KELLY JOHANA JIMENEZ SOTO					
12	CC - 1063257830	LEIDIS TATIANA SOTO DIAZ	Leidis Tatiana Soto	Leidis Tatiana Soto			
13	CC - 1063279948	LILIANA VERGARA MARTINEZ	Liliana Vergara	Liliana Vergara			
14	CC - 50843627	LINA MARIA GONZALEZ					
15	CC - 1091682969	MARLEDIS DIAZ AVILA	Marledis Diaz	Marledis Diaz			
16	CC - 1093181849	NELLYS MELISSA SIERRA JIMENEZ	Nellys Sierra	Nellys Sierra			
17	CC - 1101758709	SANDRA MILENA LOZANO BUSTAMANTE	Sandra Lozano	Sandra Lozano.			
18	CC - 1063194936	VALENTINA LAMARILLO MONTES					
19	CC - 1063459181	YADITH RAMOS JIMENEZ	Yadith Ramos	Yadith Ramos.			
20	CC - 50856899	YANETH MORENO BALDOVINO					
21	CC - 23915899	YASNID MARIA GUZMAN OREGO					
22	CC - 50847222	YOVANIS MARIA VILLERA MESA	Yovanis Villera	Yovanis Villera			
23	CC - 50845083	ZORLA ROSA MORALES SOTELO					

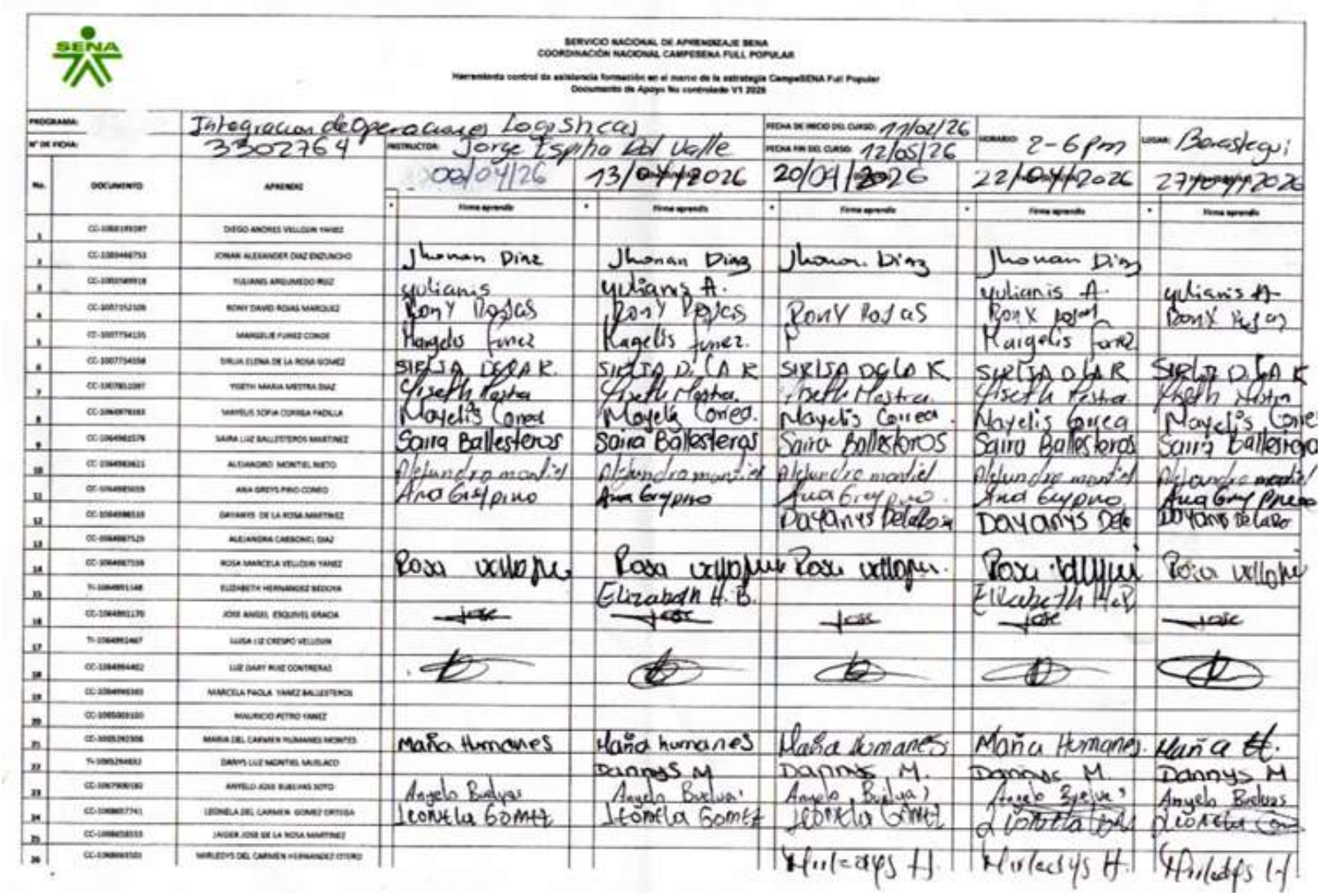
OBSERVACIONES: Ninguna

	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA / NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA / NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA / NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓

LISTAS DE ASISTENCIAS DE LA FORMACION IMPARTIDA EN LA FICHA 3302764

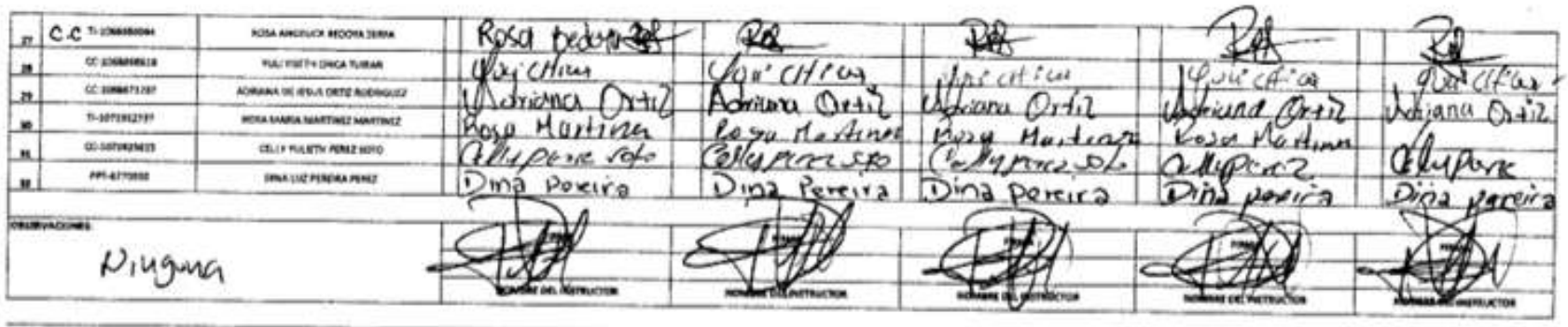


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Integracion de Operaciones Logisticas
Nº DE FICHA: 3302764
INSTRUCTOR: Jorge Espitia Del Valle
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 11/02/26
FECHA FIN DEL CURSO: 12/05/26
HORARIO: 8-6pm
LUGAR: Barastegui

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	02/04/26	13/04/2026	20/04/2026	22/04/2026	27/04/2026
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC-1082189387	DIEGO ANDRES VELLOSIN YANEZ					
2	CC-1083446753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO	Jhonan Diaz	Jhonan Diaz	Jhonan Diaz	Jhonan Diaz	
3	CC-1083569918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ				yulianis A.	yulianis A.
4	CC-1007152109	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ	Rony Rojas	Rony Rojas	Rony Rojas	Rony Rojas	Rony Rojas
5	CC-1007754135	MARGELIS FUNEZ CONDE	Margelis funez	Margelis funez.	P	Margelis funez	
6	CC-1007754158	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ	SIRLIA DLA R.	SIRLIA DLA R	SIRLIA DLA R	SIRLIA DLA R	SIRLIA DLA R
7	CC-1007801097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ	Yiseth Mestra	Yiseth Mestra.	Yiseth Mestra	Yiseth Mestra	Yiseth Mestra
8	CC-1064978163	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA	Mayelis Correa	Mayelis Correa.	Mayelis Correa	Mayelis Correa	Mayelis Correa
9	CC-1064982578	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ	Saira Ballesteros	Saira Ballesteros	Saira Ballesteros	Saira Ballesteros	Saira Ballesteros
10	CC-1064983621	ALEJANDRO MONTIEL NIETO	Alejandro montiel	Alejandro montiel	Alejandro montiel	Alejandro montiel	Alejandro montiel
11	CC-1064985039	ANA GREYS PINO CONEO	Ana Greys Pino	Ana Greys Pino	Ana Greys Pino	Ana Greys Pino	Ana Greys Pino
12	CC-1064988510	DAYANYS DE LA ROSA MARTINEZ			Dayanys Deleon	Dayanys Dele	Dayanys Delaro
13	CC-1064987529	ALEJANDRA CABEZAS DIAZ					
14	CC-1064987539	ROSA MARCELA VELLOSIN YANEZ	Rosa velloso	Rosa velloso	Rosa velloso	Rosa velloso	Rosa velloso
15	TI-1064991548	ELIZABETH HERNANDEZ BECKYA		Elizabeth H.B.		Elizabeth H.B	
16	CC-1064991170	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA					
17	TI-1064991467	LUISA LIZ CRESPO VELLOSIN					
18	CC-1064994462	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS					
19	CC-1064996160	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS					
20	CC-1065001610	MAURICIO PETRO YANEZ					
21	CC-1065292506	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES	Maria Humanes	Maria humanes	Maria Humanes	Maria Humanes	Maria H.
22	TI-1065294853	DANYS LUZ MONTIEL MUSLACO		Danys M	Danys M.	Danys M	Danys M
23	CC-1067909180	ANYELO JOSE BUELVAS SOTO	Angelo Buelvas	Angelo Buelvas	Angelo Buelvas	Angelo Buelvas	Angelo Buelvas
24	CC-1068077741	LEONELA DEL CARMEN GOMEZ ORTEGA	Leonela Gomez	Leonela Gomez	Leonela Gomez	Leonela Gomez	Leonela Gomez
25	CC-1068078533	JAIDER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ					
26	CC-1068083503	MARLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO			Marledys H.	Marledys H.	Marledys H.



77	C.C		ROSA ANGELICA REDONDA ZERPA	Rosa Redonda				
78								
79								
80								
81								
82								

OBSERVACIONES

Ninguna

*	SIN EXCUSA	SI
	CON EXCUSA	CI

*	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2020

PROGRAMA: Integracion de operaciones Logisticas
N° DE FICHA: 3302764
INSTRUCTOR: Jorge Espitia Del Valle
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 11/01/26
FECHA FIN DEL CURSO: 12/05/26
HORARIO: 2 - 6pm
LUGAR: Bonanza

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 29/04/26		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC-1068195297	DIEGO ANDRES VELLOSIN YANEZ								
2	CC-1002486753	JONAN ALEXANDER DIAZ ENZUNCHO		JhoncuDiaz						
3	CC-1065538918	YULIANIS ARGUMEDO RUIZ								
4	CC-1007212304	RONY DAVID ROJAS MARQUEZ		RonyRojas						
5	CC-1007764333	MARGELIS FUNES CONDE								
6	CC-1007764538	SIRLIA ELENA DE LA ROSA GOMEZ		SIRLIA DELAR						
7	CC-1007851097	YISETH MARIA MESTRA DIAZ								
8	CC-1064979259	MAYELIS SOFIA CORREA PADILLA		Mayelis Correa						
9	CC-1064881579	SAIRA LUZ BALLESTEROS MARTINEZ		SairaBallesteros						
10	CC-1064983821	ALEJANDRO MONTIEL NIETO		Alejandro Montiel						
11	CC-1064983869	ANA GREYS PINO CONDO		AnaGreysPino						
12	CC-1064986539	DAYANIS DE LA ROSA MARTINEZ								
13	CC-1064987529	ALEJANDRA CARBONEL DIAZ								
14	CC-1064987558	ROSA MARCELA VELLOSIN YANEZ		RoxVellosin						
15	TI-1064991148	ELIZABETH HERNANDEZ BEDOYA								
16	CC-1064991370	JOSE ANGEL ESQUIVEL GRACIA		Jax						
17	TI-1064991497	LUISA LUZ CRESPO VELLOSIN								
18	CC-1064994482	LUZ DARY RUIZ CONTRERAS								
19	CC-1064996383	MARCELA PAOLA YANEZ BALLESTEROS								
20	CC-1065008106	MAURICIO PETRO YANEZ								
21	CC-1065292306	MARIA DEL CARMEN HUMANES MONTES		Mapa Humanes						
22	TI-1065296832	DAVIS LUZ MONTIEL MUSLACO								
23	CC-1067990182	ANGELO JOSE BURGOS SOTO		Angelo Burgos						
24	CC-1068057763	LEONELA DEL CARMEN GONZALEZ ORTEGA		LEONELA Gonz						
25	CC-1068058505	JADER JOSE DE LA ROSA MARTINEZ								
26	CC-1068883505	MARLEDYS DEL CARMEN HERNANDEZ OTERO								

37	CC-1064880084	ROSA ANGELICA BECERRA SERNA											
38	CC-1064885818	YULY YISETH CHICA TUTASA											
39	CC-1064871297	ADRIANA DE JESUS ORTIZ RODRIGUEZ											
40	TI-1071352797	ROSA MARIA MARTINEZ MARTINEZ											
41	CC-1073825833	CELLY YULIETH PEREZ SOTO											
42	PPT-4775330	DINA LUZ PEREIRA PEREZ											

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*	SIN EXCUSA	SI
	CON EXCUSA	CE

*	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓