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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, mayo 2026

Señor (a)
TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ
Supervisor(a) contrato No.CO1.PCCNTR.9050948
Cargo del supervisor: Instructor G20
Dependencia: Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial Ciudad Sabanalarga Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes mayo 2026
Referencia: contrato No. CO1.PCCNTR.9050948 de 2026.

Néstor Luder Marchena Mendoza, identificado con la cédula de ciudadanía No. 8637069 de Sabanalarga/Atlántico, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial, en cumplimiento del contrato de prestación de servicios de la referencia, a continuación, presento el informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de pago: Treinta y un millones setecientos ochenta mil setecientos diez pesos m/CTE ($_31.780.710 COP. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el mes de febrero de 2026 por valor de tres millones setecientos treinta mil setecientos setenta y nueve pesos M/CTE. ($ 3.730.779). b) Seis pagos iguales por los meses de marzo a agosto de 2026 de por valor de cuatro millones ciento cuarenta y cinco mil trescientos diez M/CTE. ($ 4.145.310).c) Un ultimo pago por el mes de septiembre de 2026 por el valor de tres millones ciento setenta y ocho mil setenta y uno pesos M/CTE ($ 3.178.071)

Plazo: Hasta el 23 de septiembre de 2026

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

Ejecución mensual de actividades

Nro.	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1	Impartir formación profesional integral de acuerdo a lo establecido en los diseños curriculares y según las metas establecidas en el centro de formación.	Impartir formación en los programas: • Ficha 3315509 – Control de calidad en la industria de alimentos. Competencia: Aplicación de análisis fisicoquímico en la producción de alimentos • Ficha 3411899 – Manipulación de residuos sólidos peligrosos de acuerdo con protocolo y norma técnica. • Ficha 3478950 – Química y matemáticas • Ficha 3409962- Control de calidad en la industria de alimentos. Competencia: Aplicación de análisis fisicoquímico en la producción de alimentos • Ficha 3411889- Química	Informe(tiempo) actividades de apoyo a la formación: *Anexo diagramador de horario mes mayo 2026*
2	Entregar oportunamente la información requerida por el supervisor para la asignación de roles y la disponibilidad en las plataformas institucionales.	Envío de la información requerida por el equipo de Sofia Plus para los fines pertinentes.	Correos electrónicos y/o diligenciar formularios.
3	Evaluar oportunamente los juicios evaluativos de las fichas asignadas teniendo en cuenta el procedimiento de la ejecución de la formación profesional integral.	Reportar información en el sistema Sofia Plus de acuerdo con el avance del proceso de las diferentes fichas asignadas.	Juicio evaluativo de la ficha complementarias

4	Ejecutar los procedimientos de gestión documental que la entidad ha establecido.	Pago de aportes a seguridad social periodo 2026 Se aplicaron los lineamientos de gestión documental para el manejo, almacenamiento y descarte final de los desechos biológicos	Soporte en carpeta GF Planilla PILA pagada del periodo 2026-4 GTH-F-183FormularioRegistroDiariodelResiduosHospitalarios-RH1-SMAV03

		Se envía formato de novedad de ambiente de las necesidades del laboratorio de Microbiología Enviar informe mensual de ejecución contractual dentro del plazo establecido	Enviado al Correo del Coordinador académico - Soporte en carpeta GC Formato GCCON-F-087 V2
5	Facilitar y respaldar el avance de actividades de formación profesional en los programas proporcionados por el Centro de formación, asegurando que se realicen con un enfoque en la calidad.	Se brindó apoyo en el mediante el acompañamiento continuo, revisión de avances académicos, verificación de asistencia y orientación frente a dificultades académicas o administrativas, con el fin de garantizar el cumplimiento del proceso formativo.	Registros de asistencia. Participación en clase. Reunión con los responsables de cada ficha para concretar sobre las posibles deserciones.
6	Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de comenzar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación. Esto incluye el plan de concertación con los aprendices la planeación pedagógica, las guías de aprendizajes, y los planes de sesión, que se utilizaran en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.	Creación de guía de aprendizaje, plan concertado con la ficha 3478950 con la competencia de matemáticas e instrumentos de evaluación	Actualización de las guías de aprendizaje, y los instrumentos de evaluación, cuando sea requerido.
7	Participar en los comités que evalúan las fichas asignadas durante cada trimestre académico.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
8	Brindar apoyo en el monitoreo del proceso educativo de los estudiantes que recibirán formación profesional.	Apoyo mediante el seguimiento continuo de asistencia, rendimiento académico y participación en actividades formativas, así como la coordinación con instructores para identificar avances y dificultades.	Evidencias de actividades revisadas (talleres, prácticas, informes) Registros de evaluación Informes de seguimiento académico Actas de comité o reuniones
9	Proporcionar apoyo en las tareas designadas por el supervisor que faciliten un adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.	Orientación y seguimiento de Aprendices en las actividades de análisis físico químicos de producto Terminados en etapa productiva	Cronograma de uso del laboratorio de físico química

		• Apoyar a los aprendices en etapa productiva en el desarrollo y seguimiento de sus proyectos de investigación, orientándolos para lograr avances significativos y cumplimiento de los objetivos propuestos.	Elaboración de horarios para los practicantes en etapa productiva del laboratorio, desarrollo de actividades de refuerzo de conocimientos y asignación de tareas prácticas. Soportes y evidencias anexos en la carpeta GC. Apoyo como líder de Laboratorio, acompañando en la revisión de las condiciones de mejora, identificando oportunidades para optimizar procesos
10	Formular y ejecutar los proyectos formativos, asegurando que cada entrega se cumpla en las diferentes etapas planificadas.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
11	Participar y desarrollar proyecto de investigación y desarrollo (I+D) con ejes temáticos desarrollo en los programas de formación.	Apoyo en la ejecución y seguimiento de proyectos de investigación. Diagnóstico de la problemática asociada a la contaminación de los reservorios de agua para el uso de ganado bovino de la finca El Caney, con el propósito de su remediación al estado aceptable.	Proyecto de investigación en curso: Creación, mantenimiento y preservación de la Colección de microorganismos del centro para el desarrollo agroecológico y agroindustrial – CEDAGRO proyecto de investigación: Implementación de un sistema de bioreparación para el manejo y tratamiento de vertimientos de

		de identificar las causas que afectan su calidad ambiental y plantear alternativas de control ecológico para su mitigación. Asimismo, se desarrollan los estudios previos necesarios para la formulación de la propuesta de investigación y su respectiva aprobación, con el fin de dar continuidad al proceso investigativo.	agua y excretas provenientes de la unidad de producción bovina de la finca El Caney, sede Sabanalarga.
12	Todas las asignadas por el supervisor dentro de su objeto contractual y en el manual publicado en la plataforma de GFPI-P-006 –V05.	. Enviar documentación requerida para el pago tramite de pago mensual Apoyar procesos de evaluación y seguimiento académico. Implementar mejoras solicitadas en ambientes de formación.	Organización y limpieza de los laboratorios de físico química y talleres de Fruver. Mantenimiento y limpieza de equipo de laboratorio.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

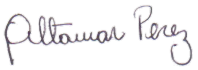
Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal No. 5250589633 referente al mes abril de 2026.

Evidencias en (14) folios

Cordialmente,



Néstor Luder Marchena Mendoza
Contratista
CC 8637069



Teresa De Jesús Altamar Pérez
Supervisor(a) contrato No. CO1. CO1.PCCNTR.9050958
Cargo del supervisor: Instructor G20

Control de Cambios

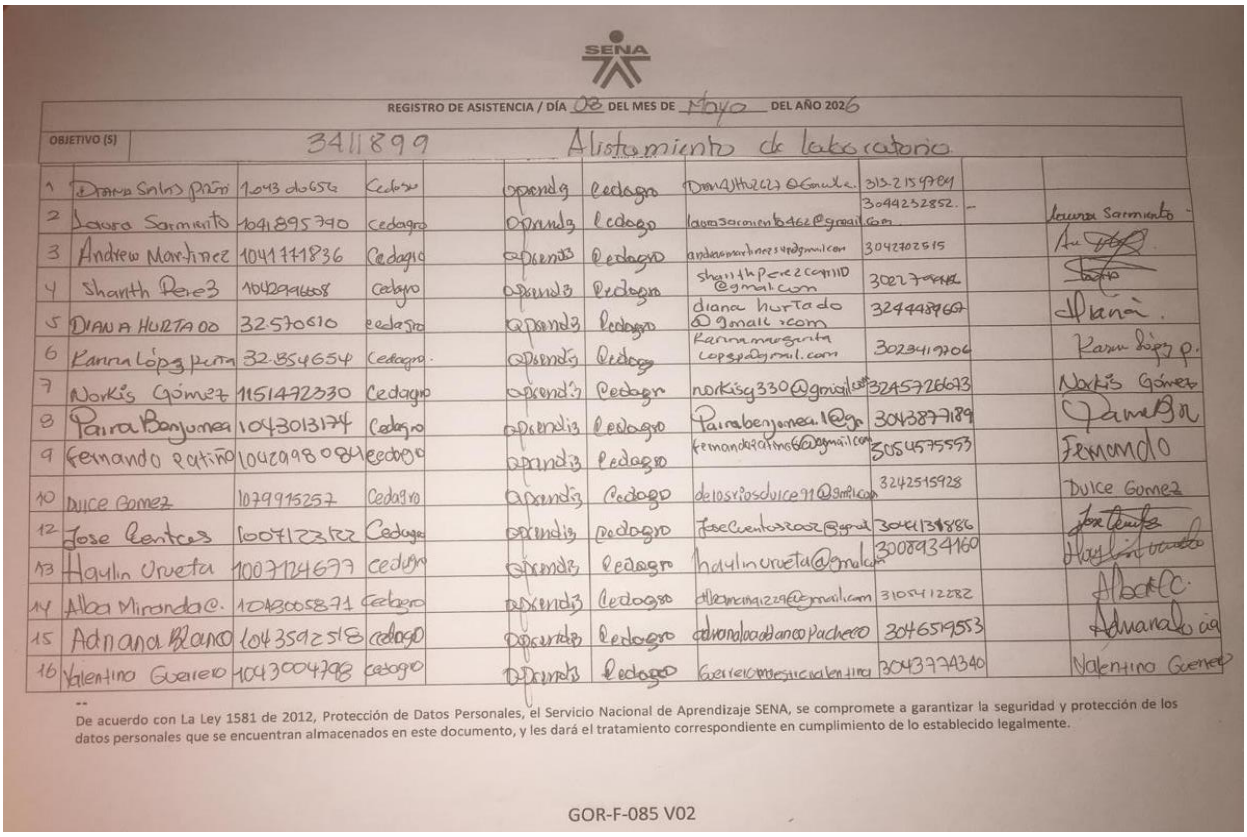
VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

EVIDENCIAS CON LA FICHA 3411899. VISITA AL LABORATORIO EN LA ELABORACIÓN DE LA MATRIZ DE COMPATIBILIDAD DE SUSTANCIAS QUÍMICAS PARA ALMACENAMIENTO





LISTA DE ASISTENCIA CON LA FICHA 3411899 (ALISTAMIENTO DE LABORATORIO)



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): 3411899 Alistamiento de laboratorio

1	Diana Salas Puin	1043 d6656	Cedosa		aprendiz	Cedagro	Dian4lthz427@Gmail.c..	313-2154764	
2	Laura Sarmiento	1041895790	cedagro		aprendiz	Cedagro	lauraSarmiento8462@gmail.com	3044232852.	laura Sarmiento
3	Andrew Martinez	1041111836	Cedagro		aprendiz	Cedagro	andrewmartinez4@gmail.com	3042702515	
4	Shanth Perez	1042944608	Cedagro		aprendiz	Cedagro	shanithPerez2cem11D@gmail.com	3027	
5	DIANA HURTADO	32570610	cedagro		aprendiz	Cedagro	diana hurtado@gmail.com	3244438967	
6	Karina López Parra	32.854654	Cedagro		aprendiz	Cedagro	Karinamargarita lopez@gmail.com	3023419706	Karina López P.
7	Norkis Gómez	1151472330	Cedagro		aprendiz	Cedagro	norkisg330@gmail.com	3215726643	Norkis Gómez
8	Paira Benjumea	1043013174	Cedagro		aprendiz	Cedagro	Pairabenjumea.1@gm	3043877189	
9	Fernando Patiño	1042998084	cedagro		aprendiz	Cedagro	fernando9patino66@gmail.com	3054575553	Fernando
10	Dulce Gomez	1079915257	Cedagro		aprendiz	Cedagro	delosriosdulce91@gmail.com	3242515928	Dulce Gomez
12	Jose Cantes	1007122752	Cedagro		aprendiz	cedagro	JoseCuentas2002@gmail	3044134886	
13	Haylin Urueta	1007124677	cedagro		aprendiz	Cedagro	haylinurueta@gmail.com	3008934160	
14	Alba Miranda C.	1043005871	Cedagro		aprendiz	Cedagro	albamiranda229@gmail.com	3105412282	
15	Adriana Blanco	1043925218	cedagro		aprendiz	Cedagro	adrianablancoPacheco	3046579553	
16	Valentina Guerrero	1043004798	Cedagro		aprendiz	Cedagro	Guerrerovalentina@gmail.com	3043774340	Valentina Guerrero

--

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

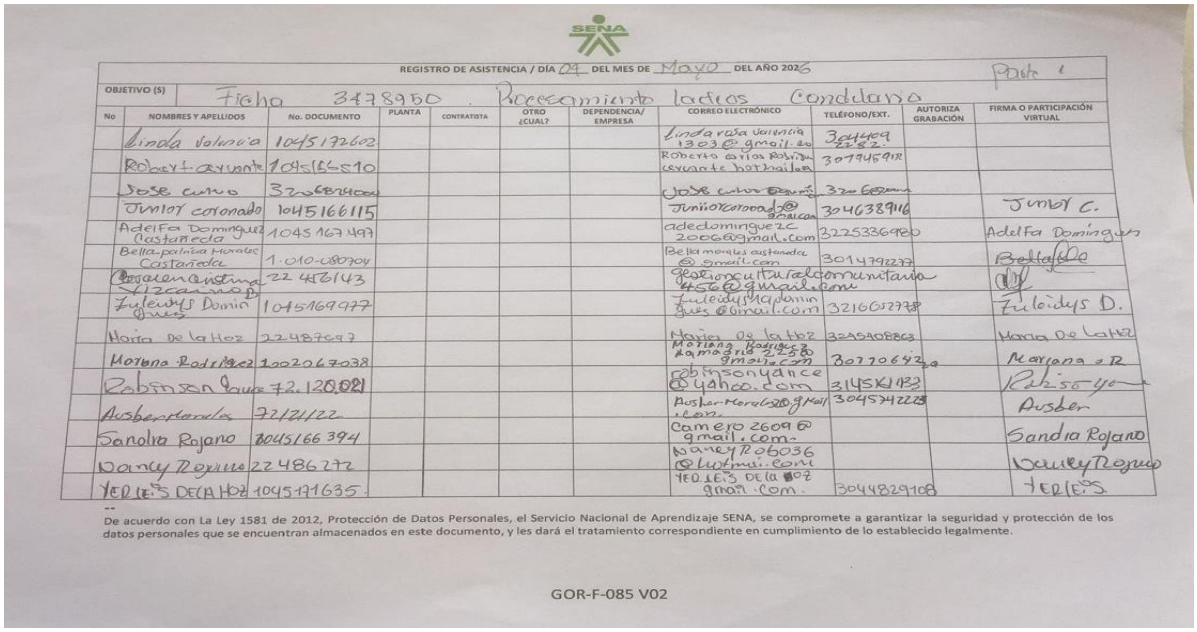
GOR-F-085 V02

EVIDENCIAS CON LA FICHA 3478950 PROCESAMIENTO LÁCTEOS DE CANDELARIA. CLASE DE NUMEROS NATURALES Y NOTACION CIENTIFICA





LISTA DE ASISTENCIA CON LA FICHA 3478950 (PROCESAMIENTO LACTEOS CANDELARIA)



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026 — Parte 1

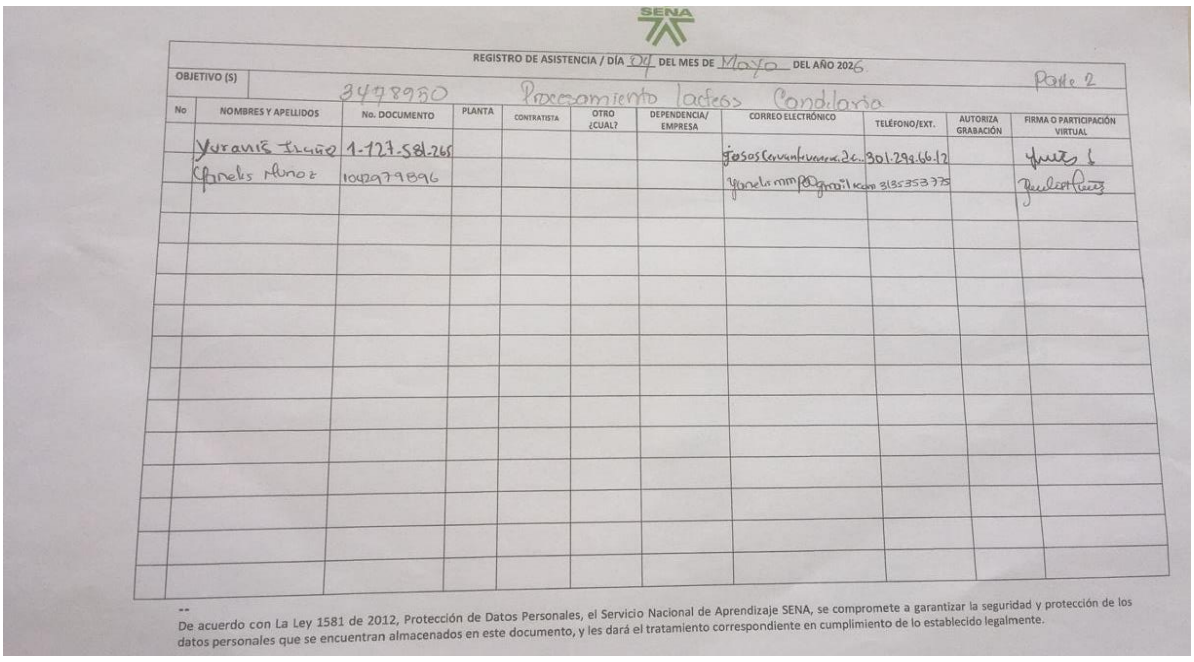
OBJETIVO (S): Ficha 3478950 . Procesamiento lacteos Candelaria

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Linda Valencia	1045172602					Lindavalencia1303@gmail.com	3044469 2252		
	Roberto Arias Cervante	1045165510					Roberto arias Rojas cervante hotmail.com	3079459132		
	Jose Cuello	3206814000					Jose cuello@sena.edu.co	3206814000		
	Junior Coronado	1045166115					Juniorcoronado2@gmail.com	3046389116		Junior C.
	Adelfa Dominguez Castañeda	1045167497					adeldominguez2c2006@gmail.com	3225336980		Adelfa Dominguez
	Bella-patricia Morales Castañeda	1-010-080704					Bellamorales castaneda@gmail.com	3014792277		Bellapatricia
	Yizcamaq Rosalba Cristina	22 476143					gestionculturalcomunitaria456@gmail.com			
	Yuleidys Domin Ruiz	1045169977					yuleidysMaydomin@hotmail.com	3216052788		Yuleidys D.
	Maria De la Hoz	22487697					Maria de la hoz Mariana Rodriguez Ramos 2250 gmail.com	3235408863		Maria De La Hoz
	Mariana Rodriguez	1002067038						3017064240		Mariana R.
	Robinson Yance	72.120.021					robinsonyance@yahoo.com	3145241133		Robinson
	Ausberto Morales	72121122					Ausberto Morales2020@gmail.com.	3045741228		Ausberto
	Sandra Rojano	1045166394					Camero 2609@gmail.com.			Sandra Rojano
	Darley Reyes	22486272					Darley26036@hotmail.com			Darley Reyes
	YERLEYS DE LA HOZ	1045171635					YERLEYS de la hoz@gmail.com.	3044829108		YERLEYS

--

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

GOR-F-085 V02



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026 — Parte 2

OBJETIVO (S): 3478950 Procesamiento lacteos Candelaria

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yuranis Iguera	1-177-581-265					jososcervantes26...	301-298-66-12		Yuranis I.
	Yanelis Muñoz	1042779896					yanelismm@gmail.com	3135353775		Yanelis Muñoz

--

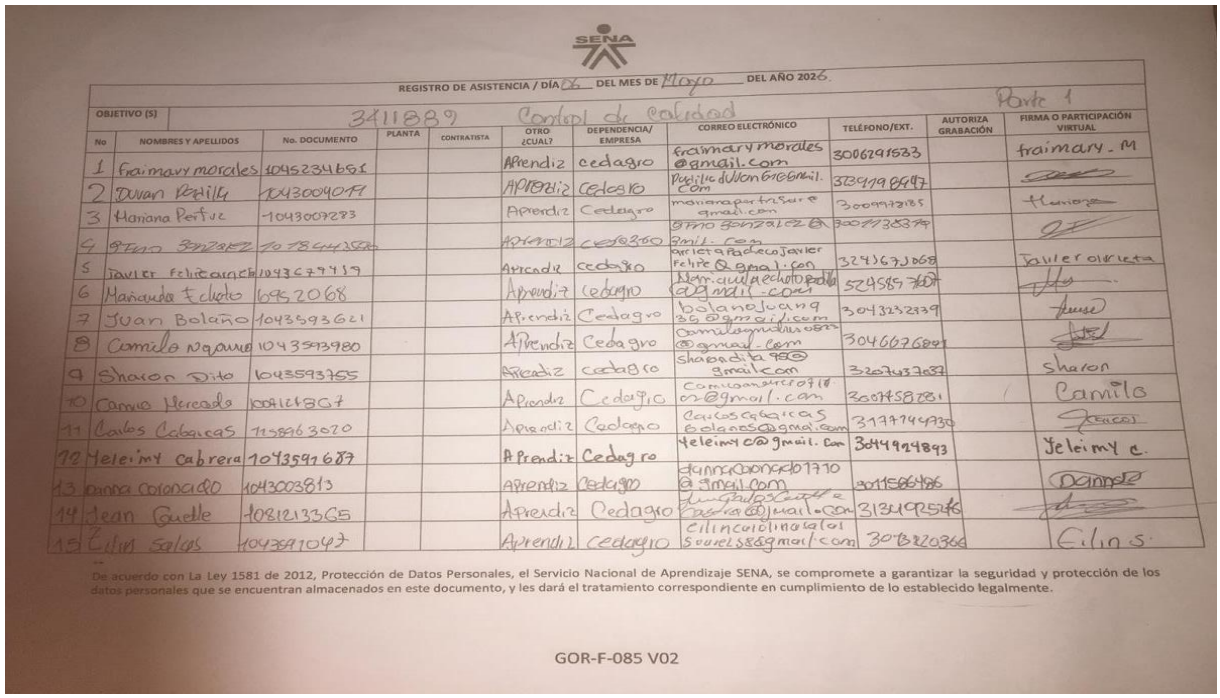
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

EVIDENCIAS CON LA FICHA 3409962 DECONTROL DE CALIDAD.VISITA AL LABORATORIO DE FISICO QUIMICA, CON EL TEMA DE ESTEQUIOMETRIA





LISTA DE ASISTENCIA CON LA FICHA DE CONTROL DE CALIDAD 3409962



SENA

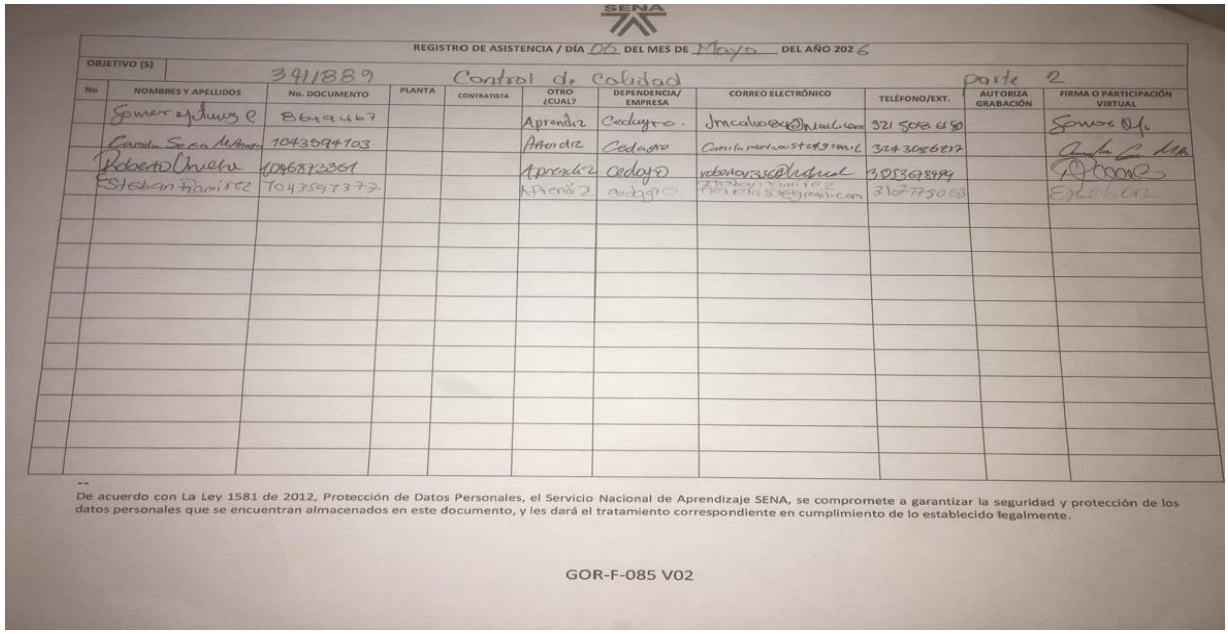
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026. Parte 1

OBJETIVO (S): 3411889 Control de calidad

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	fraimary morales	1045234691			Aprendiz	cedagro	fraimary morales @gmail.com	3006291533		fraimary. M
2	Duvan Patiño	1043004071			Aprendiz	Cedagro	Patiño duvan6@gmail.com	3134198497		
3	Mariana Pertuz	1043007283			Aprendiz	Cedagro	marianapertuzr@gmail.com	3009973185		Mariana
4	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	cedagro	[illegible] gmail.com	3007735379		
5	Javier Felizcarena	1043677459			Aprendiz	cedagro	arleta Pacheco Javier Feliz@gmail.com	3245673058		Javier oliveta
6	Mariadia Echeverria	6952068			Aprendiz	cedagro	Mariamaulapacheco@gmail.com	5245857		
7	Juan Bolaño	1043593621			Aprendiz	Cedagro	bolanojuan936@gmail.com	3043232339		Juan
8	Camilo Naguma	1043593980			Aprendiz	Cedagro	camilonaguma0803@gmail.com	3046076891		
9	Sharon Pitre	1043593755			Aprendiz	cedagro	sharonditta980@gmail.com	3206437037		Sharon
10	Camilo Mercado	1004164807			Aprendiz	Cedagro	camilomercado718@gmail.com	3007458781		Camilo
11	Carlos Cabarcas	1138963070			Aprendiz	Cedagro	carloscabarcas6@gmail.com	3174744730		
12	Yeleimy Cabrera	1043594687			Aprendiz	Cedagro	yeleimyc@gmail.com	3044924893		Yeleimy C.
13	Danna Coronado	1043003813			Aprendiz	Cedagro	dannacoronado1710@gmail.com	3011586486		Danna
14	Jean Gaviria	1082133665			Aprendiz	Cedagro	[illegible] @hotmail.com	3134925746		
15	Eilin Salas	1043691047			Aprendiz	cedagro	eilincarolinasalas5@gmail.com	3013220366		Eilin S.

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

GOR-F-085 V02



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026 parte 2

OBJETIVO (S): 3411889 Control de calidad

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sowen [illegible]	8649467			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	321 508 6180		Sowen D.
	[illegible]	1043594703			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	324 3086217		
	Roberto Chiru	1076873361			Aprendiz	cedagro	robertoarias360@hotmail	3053698494		
	Esteban Ramirez	1043597377			Aprendiz	cedagro	[illegible]	3107730683		Esteban R.

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

GOR-F-085 V02

EVIDENCIAS CON LA FICHA DE COCINA 3411889. VISITA AL LABORATORIO, PRUEBAS DE PLATAFORMA



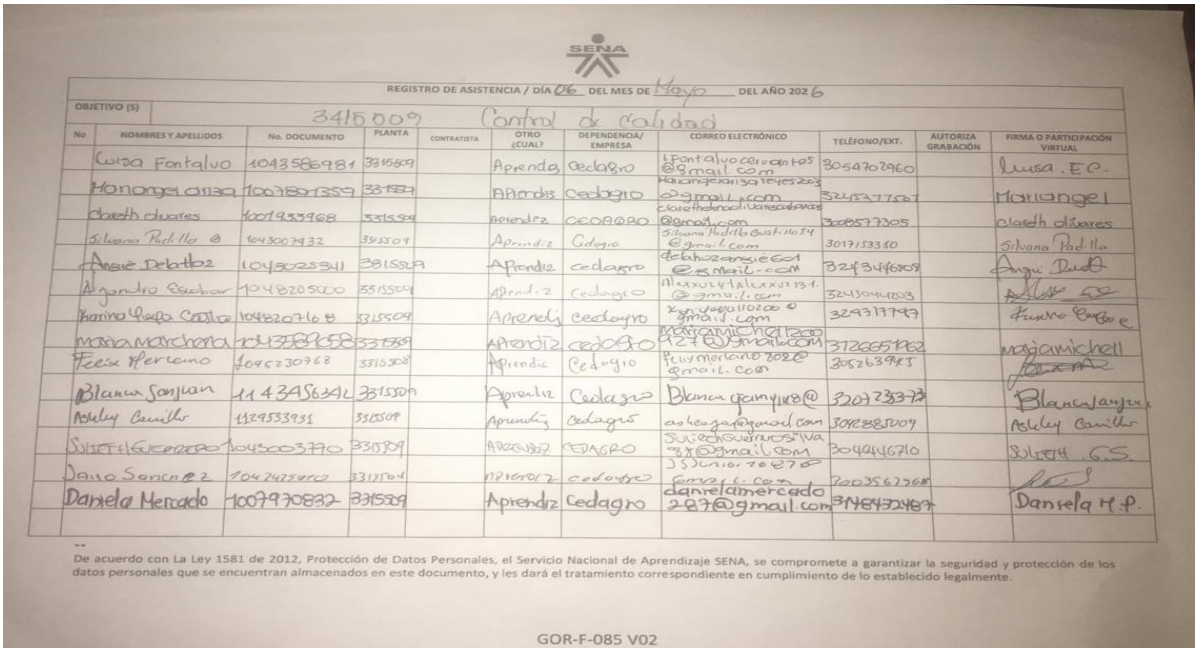


EVIDENCIAS CON LA FICHA 3315509 CONTROL DE CALIDAD. LABORATORIO SOBRE ESTEQUIOMETRIA EN EL LABORATORIO DE FISICO QUIMICA.





LISTA DE ASISTENCIA CON LA FICHA 3315509 DE CONTROL DE CALIDAD



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): 3315509 Control de calidad

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Luisa Fontalvo	1043586981	3315509		Aprendiz	Cedagro	lfontalvocervantes@gmail.com	3054702960		Luisa. F.C.
	Marangel Ariza	1007887359	3315509		Aprendiz	Cedagro	Marangelariza15@gmail.com	3245377587		Marangel
	Gareth Alvares	1001933968	3315509		Aprendiz	CEDAGRO	Gareth.alvarez@cedagro.com	3208577305		Gareth Alvares
	Silvana Padilla	1043007932	3315509		Aprendiz	Cedagro	Silvana.Padilla.Austin1054@gmail.com	3017133350		Silvana Padilla
	Angie Deluque	1049025341	3315509		Aprendiz	cedagro	deluqueangie661@gmail.com	3243446503		Angie Deluque
	Alejandro Escobar	1048205000	3315509		Aprendiz	cedagro	alexxx47alexxx7137@gmail.com	3245044003		Alejandro Escobar
	Karina Lopez Costa	1048207168	3315509		Aprendiz	cedagro	karinalopez110200@gmail.com	3249717797		Karina Lopez Costa
	Maria Marchena	1047388558	3315509		Aprendiz	cedagro	mariamichel2000127@hotmail.com	3126651962		Maria Marchena
	Felix Pertuz	1045230768	3315509		Aprendiz	Cedagro	felixmercado3028@gmail.com	3052639483		
	Blanca Sanjuan	1143956241	3315509		Aprendiz	Cedagro	blancasanjuan148@	3207233773		Blanca Sanjuan
	Ashley Camilo	1129533931	3315509		Aprendiz	Cedagro	ashleyzapata@gmail.com	3042885009		Ashley Camilo
	Silvia Echeverria	1045003790	3315509		Aprendiz	CEDAGRO	Silviaecheverria738@gmail.com	3044446710		Silvia G.S.
	Jairo Sanchez	1042427870	3315509		Aprendiz	cedagro	jairosanchez7870@gmail.com	3202562768		
	Daniela Mercado	1007970832	3315509		Aprendiz	Cedagro	danielamercado287@gmail.com	3176432487		Daniela M.P.

--

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

GOR-F-085 V02

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Acondicionar material de laboratorio de acuerdo con métodos y tipo de análisis microbiológico y biotecnológico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Alistar laboratorio de acuerdo con método de análisis y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Manejar muestras de acuerdo con tipo de análisis biotecnológico y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Manipular residuos peligrosos de acuerdo con protocolos y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152801 IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS

24020152802 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL

24020152803 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

24020152804 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 25,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3478950 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES

• 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:	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• 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:	Producir quesos según ficha técnica y manual operativo
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152801 IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS

24020152802 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL

24020152803 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

24020152804 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• 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 : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3411889 - COCINA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152801 IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS

24020152802 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL

24020152803 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

24020152804 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	18,00

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152801 IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS

24020152802 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL

24020152803 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

24020152804 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	122,90

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
01/05/2026	14/05/2026	OTROS	20,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 20,00

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL