



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	---	---------------------	--	-------------------	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 de junio del 2026

Señor

LUIS ERNESTO BARRERA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9149279

INSTRUCTOR G20

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes junio del año 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR. 9149279 de 2026

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 50891088 de Montería en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, 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 CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE (\$ 47.374.970) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre 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 noviembre de 2025.

OBJETO:

PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	<p>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.</p>	<p>Se impartiendo formación, en los programas de formación técnico desarrollando su planeación pedagógica en Corte y venta de carne, Técnico en comercialización de alimento, Agroindustria alimentaria</p> <p>HORAS EN SOFIA 120 horas</p>	<p>Anexo 1: Planeación Pedagógica Fichas#3410256,3489670 #3482892</p> <p>Anexo 2: Guías de Aprendizaje programa de formación FICHA# 3410256- ficha# 3482892- 3489670</p> <p>Anexo 3: Plan Concertado Fichas# 3410256, 3482892- 3489670</p> <p>Anexo 4: Listas de Asistencias Fichas. -3410256 – 3482892- 3489670</p> <p>Anexo 5</p>



			Reporte de Sofia plus
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 elaboro el portafolio del instructor donde este lleva las planeaciones, guías de aprendizaje instrumentos de evaluación, plan de trabajo de cada programa de formación	Anexo 6 juicios evaluativos Link del portafolio del instructor https://sena4-my.sharepoint.com/my?id=%2Fpersonal%2Fszuluagam%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DE%20SANDRA%20ZULUAGA%202026%2FFEBRERO&viewid=5c12279b%2D4cf1%2D4157%2Dbcfd%2D236ca212c90e
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 registro todas las actividades requeridas en Sofia plus realizar las inasistencias Y se registraron los juicios evaluativos de la ficha# 3410256	Anexo 7 Pantallazo del portafolio del instructor (OneDrive Link del portafolio https://sena4-my.sharepoint.com/my?id=%2Fpersonal%2Fszuluagam%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DE%20SANDRA%20ZULUAGA%202026&viewid=5c12279b%2D4cf1%2D4157%2Dbcfd%2D236ca212c90e
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	Se participo en la revisión de los talleres de formación en la sede de Montelíbano Se a sitio la reunión requerida por parte del coordinador	Anexo 8 Foto de la reunió Foto de visita talleres



	procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Se apoyo a la oferta educativa en el proceso de inscripción a los aprendices	
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Para este periodo del informe no se realizaron acciones referentes al cumplimiento a esta obligación	Para este periodo del informe no se realizaron acciones referentes al cumplimiento a esta obligación
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Para este periodo del informe no se realizaron acciones referentes al cumplimiento a esta obligación	Para este periodo del informe no se realizaron acciones referentes al cumplimiento a esta obligación
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Para este periodo del informe no se realizaron acciones referentes al cumplimiento a esta obligación	Para este periodo del informe no se realizaron acciones referentes al cumplimiento a esta obligación
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 utilizaron los documentos actualizados de la plataforma siga Guía de aprendizaje listados	Anexo 9 Portafolio del instructor
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Para este periodo del informe no se realizaron acciones referentes al cumplimiento a esta obligación	Para este periodo del informe no se realizaron acciones referentes al cumplimiento a esta obligación



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	Durante este periodo no se Ejecutaron acciones referentes al cumplimiento a la obligación la modalidad de la etapa productiva de los aprendices	Para este periodo del informe no se realizaron acciones referentes al cumplimiento a esta obligación
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 subió a secop II el informe de ejecución contractual dentro del mes de junio por el supervisor del contrato	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.	Durante este periodo no se Ejecutaron acciones referentes al cumplimiento a la obligación,	Para este periodo del informe no se realizaron acciones referentes al cumplimiento a esta obligación
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las	Para este periodo del informe no se realizaron acciones referentes al cumplimiento a esta obligación	Para este periodo del informe no se realizaron acciones referentes al cumplimiento a esta obligación



	anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión -Terminación).		
--	---	--	--

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: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y certificados de afiliación de seguridad social salud y pensión# **4651082230 Bancoomeva** en el periodo del mes de mayo (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Cordialmente,

Firma

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CC No. 50891088 de Montería

Recibí a satisfacción:

Firma

LUIS ERNESTO BARRERA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9149279
INSTRUCTOR G20

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Montería



ANEXO

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL 1

Anexo 1: Planeación Pedagógica ficha# 3410256- ficha# 3482892- 3489670

Anexo 2:

Guías de Aprendizaje programa de formación ficha# 3410256- ficha# 3482892- 3489670

Anexo 3:

Plan Concertado ficha# 3410256- ficha# 3482892- 3489670

Anexo 4:

Listas de Asistencias 3410256- ficha# 3482892- 3489670

Anexo 5

Reporte de onmidatos -Sofia plus

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL 2

Anexo 6.

pantallazo del portafolio del instructor en ONEDRIVE.

OBLIGACION CONTRACTUAL 3

Anexo 7

Juicios evaluativos

Obligación contractual 4

Anexo 8.

Foto de visitas a talleres de aprendizaje

Foto del apoyo a la oferta educativa



Versión: 04

Código:
GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	3/06/2026
Denominación del Programa de Formación	CORTE Y VENTA DE CARNE
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	936161
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	REALIZAR DIAGNOSTICO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD E HIGIENE DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	1108207
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	<p>Nombres y Apellidos: SANDRA ZULUAGA MENDOZA</p> <p>Regional y Centro de formación: CENTRO AGROPECUARIO Y DE</p>

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es de titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACION		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TÍPICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO	HORAS TRABAJO INDEPENDI			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCIONES RESPON	
EJECUCION		RECIBIR CANALES Y/O DESTAZADURAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA RECEPCIÓN DE CARNES, S REPORTAR LAS NOVEDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE CARNES EN CANAL Y/O POS	DEFINIR CONCEPTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS APLICAR LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE APLICAR LAS TÉCNICAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y PERSONAL. RECONOCER LOS TIPOS DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS, ASÍ COMO LOS RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS	NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: LEYES, DECRETOS, RESOLUCIONES Y NORMAS TÉCNICAS CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS: TIPOS PLANES DE SANEAMIENTO	CONTROLA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. APLICA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO SEGÚN NORMAS DE HIGIENE, SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL EJECUTA LOS PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS	36	8	TALLER, EXPOSICION	GUIA DE APRENDIZAJE	AULA	ROMPE CABEZAS LAMINAS	SANDRA ZULUAGA		

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	7/06/2026
Denominación del Programa de Formación	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	921321
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SALUDABLES, CON EL FIN DE DAR RESPUESTA A LAS TENDENCIAS DE LA
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	
<p style="text-align: center;">Nombres y Apellidos</p> <p style="text-align: center;">SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA</p> <p style="text-align: right;">Regional y Centro de formación CENTRO</p>	

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (SI es programa de estudios)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (SI es programa de estudios)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	S A B E R E S D	CRITERIO S DE EVALUACIÓN	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	DURACION ACUMULADA DE APRENDIZAJE		DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDACTICAS ACTIVAS	MATERIALES DE FORMACIÓN	OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJADO DIRECTO	HORAS TRABAJADO INDEPENDIENTE				
EJECUCION	<p>Desarrollo del producto alimenticio saludable utilizando métodos de procesamiento de alimentos que cumpla con la normatividad ambiental vigente y condiciones de higiene y seguridad industrial</p> <p>Competencia: Recibir productos alimenticios e insumos según ficha técnica</p>	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGUN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA	PRESENTAR A LOS CLIENTES LAS CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS Y USOS DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS SEGUN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA	<p>CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO. PERFILES DE CLIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES. PRODUCTOS Y SU CLASIFICACIÓN. CARACTERÍSTICAS INTRÍNECAS Y EXTRÍNECAS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS</p>	<p>elabore un documento dando la descripción y característica principales, incluya fotos, realicen esta actividad y participen en la socialización de la misma.</p>	<p>APLICA TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN Y DE CIERRE DE VENTAS EN EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN. -INFORMAR LA DISPONIBILIDAD DE PRODUCTO Y CONDICIONES DE ENTREGA A LOS CLIENTES, A TRAVÉS DEL SISTEMA DE COMUNICACIÓN ESTABLECIDA. -REALIZA LAS PRESENTACIONES DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CON BASE EN ARGUMENTOS SOBRE BENEFICIOS</p>	ESTRUCTURAR EL PLAN DE ARGUMENTOS PARA EL CIERRE DE LA VENTA DE ACUERDO CON LA NECESIDAD DE INFORMACIÓN Y POSIBLES OBJECIONES DEL CLIENTE	8	8	TALLER, EXPOSICION	GUIA DE APRENDIZAJE	AULA	Ayudas audio visuales

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
 Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	7/06/2026
Denominación del Programa de Formación	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	1108207
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	REALIZAR DIAGNOSTICO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD E HIGIENE DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA Regional y Centro de formación CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (I) si el programa es de titulación)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (I) si el programa es de titulación)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PROCEDIMIENTOS	S A B E R E S D	CONTENIDOS DE EVALUACIÓN	ACSI VID AUS S DE ARR END ESU EA	MATERIALES MULTIMEDIALES DE APRENDIZAJE		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMB ENT E	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDIRECTO						
EJECUCION	REALIZAR EL DIAGNOSTICO DEL COMPORTAMIENTO DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN EL CONTEXTO DEPARTAMENTAL EN RELACION A SU PRODUCCION	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS, ROTACIÓN, MUESTREO, INSPECCIÓN, VARIABLES DE CONTROL, CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, TÉCNICAS, MÉTODOS.	elabore un documento dando la descripción y característica principales, incluya fotos, realicen esta actividad y participen en la socialización de la misma.	IDENTIFICA LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS. INTERPRETA LOS PROCEDIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO PARA LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	agentes y mecanismos que causan deterioro en los alimentos	8	8	TALLER, EXPOSICION	GUIA DE APRENDIZAJE	AULA	Ayudas audiovisuales	SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA	



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: CORTE Y VENTA DE CARNES
- Código del Programa de Formación: 635171
- Nombre del Proyecto: REALIZAR DIAGNOSTICO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD E HIGIENE DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA

- Actividad de Proyecto: EJECUSION
- Competencia: RECIBIR CANALES Y/O DESTAZADURAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
- Resultados de Aprendizaje
- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE RECEPCIÓN DE LAS CARNES EN CANAL Y/O POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA
- Y REQUISICIÓN, DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN,NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
- ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA RECEPCIÓN DE CARNES,
- SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN FORMA OPORTUNA Y EMPLEANDO BUENAS PRÁCTICAS DE
- REPORTAR LAS NOVEDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE CARNES EN CANAL Y/O
- POSTAS EN LOS FORMATOS Y TIEMPOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA EN FORMA CLARA Y OPORTUNA.
- ALMACENAR CARNES EN CANAL Y/O POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS,
- POLÍTICAS DE CALIDAD DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Duración de la Guía 80 horas



2. PRESENTACIÓN

Los alimentos son sustancias que nos proveen la energía y los nutrientes para crecer y desarrollar las actividades diarias y tener una vida activa y sana. Sin embargo, una mala manipulación al procesarlos puede ocasionar que los consumidores contraigan enfermedades que pueden ir desde un simple malestar a causar graves daños en el organismo e incluso la muerte.

Por lo tanto, con este programa de formación complementaria, se busca crear la conciencia de los aprendices manipuladores de alimentos en conocer y poner en práctica todas las normas preventivas de seguridad alimentaria que exige la

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

- El objetivo de todo manipulador de alimentos debe ser cosechar, transportar, procesar, almacenar, distribuir y/o vender alimentos, de alto valor nutricional y características sensoriales, evitando riesgos de alteración y/o contaminación, y por ende previniendo la ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Con la orientación del instructor y la participación de los aprendices se definirán conceptos claros y claves para la adecuada manipulación higiénica de los alimentos, se tendrán en cuenta todas las experiencias necesarias en materia por parte de los aprendices, lo que permitirá consolidar mucho más nuestro trabajo. Utilizaremos como técnicas didácticas, el estudio de casos, discusiones en grupo y exposiciones de parte de los aprendices.
- Aquí, se realizaran talleres prácticos Sobre temas pertinentes como la identificación de la importancia de los alimentos, su alteración y contaminación, las enfermedades transmitidas por los alimentos y las medidas preventivas orientadas a evitar riesgos.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:

Realizo el siguiente autodiagnóstico de acuerdo a la actividad realizada en la reflexión inicial



<p>¿Considero que es importante tener en cuenta la aplicación de los equipos para realizar prácticas de alistamiento del animal antes de ir a sacrificio hasta el corte de carne, para asegurar la inocuidad y calidad de la carne ? justifico mi respuesta</p>	<p>¿Qué normativa conozco acerca de Buenas Prácticas de manufactura y de los centros de puntos de venta de la carne?</p>	<p>¿Reconozco que es importante actuar con principios ético, en mi proceso de formación y como futuro trabajador del sector cárnico? ¿Por qué? ¿Cuáles principios y valores éticos practico?</p>	<p>¿Esta información tiene aplicación en mi proceso de formación? Justifico mi respuesta</p>
---	--	--	--

3.3. Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Identificar tipos de contaminación en planta de alimentos de acuerdo con riesgos y criterios técnicos.

- Aporto ideas en el grupo con la retroalimentación dada por el instructor sobre las normas vigentes demostradas en la presentación de diapositivas y video ilustrando las buenas prácticas de manufactura de la carne.
- De manera individual realizo consulta en las revistas disponibles en el "Sistema de Bibliotecas SENA" (<http://biblioteca.sena.edu.co/>) sobre: resolución 2674 del 2013, la temática relacionada con las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, equipos y utensilios.
- Conformo grupos de trabajo colaborativo y construyo un mapa conceptual, identificando factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos establecidos.



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
EJECUCION	OPTIMIZANDO LOS RECURSOS SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA	<p>elabore un documento dando las descripción y características principales y incluya fotos</p> <p>Evidencias de Desempeño: Socialización importancia de realizar la inspección de los productos alimenticios e insumos</p>	<p>1 Respuesta a preguntas sobre tipos de contaminación en la industria alimentaria, causas y prevención</p> <p>2 Presentan cuadro con causas de contaminación</p>	<p>Cuestionario, talleres, lluvias de ideas</p> <p>Estudio de casos</p> <p>Panel de discusión</p>	<p>TALLER, EXPOSICION</p> <p>Técnica de Evaluación: Valoración de producto</p> <p>Instrumento de Evaluación</p>

5. Glosario De Términos

Alimento: Sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales.

Alimentos funcionales: Son aquellos alimentos que son elaborados no solo por sus características nutricionales sino también para cumplir una función específica como puede ser el mejorar la salud y reducir el riesgo de contraer enfermedades. Para ello se les agregan componentes biológicamente activos, como minerales, vitaminas, ácidos grasos, fibra alimenticia o antioxidantes, etc.

Carne: El Codex Alimentarius define la carne como “todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin”. La carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos.

Exhibición de los productos consiste en la elección, colocación y presentación de los **productos** en los lugares de venta de modo que estos atraigan la atención de los clientes actuales y potenciales y motiven la compra.



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Álvarez, N. S (2011). *Los alimentos funcionales. Una oportunidad para una mejor salud.* Madrid. España: AMV Editores.
- Dorado, M.E (2011). Acondicionamiento de la carne para su comercialización. Málaga, España: IC Editorial
- Amerling, C (2003). *Tecnología de la carne: antología*, EUNED, pág. 34.
- Código Alimentario Argentino, Capítulo VI, Artículos: 247 al 519. Alimentos Cárneos y Afines. Actualizado al 10

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	SANDRA ZULUAGA MENDOZA	Instructor	CAPB	Mayo 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: TECNICO COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS

Código del Programa de Formación: 632215

Nombre del Proyecto: APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS

- Actividad de Proyecto: EJECUSION
 - Competencia: . Negociar productos y servicios según condiciones del mercado y políticas de la empresa.
- Resultados de Aprendizaje .
 - *presentar a los clientes las características, ventajas y usos de los productos o servicios según protocolos de la empresa.*
 - *acordar términos de negociación y condiciones comerciales, según estrategias de la empresa, normatividad y legislación comercial vigente.*
 - *cerrar la venta de productos y servicios conforme a las políticas de ventas y los términos de negociación establecidos por la empresa.*
- Duración de la Guía 80 horas

2. PRESENTACIÓN

Esta guía es un instrumento que pretende ayudarlo a mejorar su comprensión y conocimiento de algunos aspectos como características extrínsecas e intrínsecas de productos, servicios y mercado nacional e internacional.

El conjunto de atributos que se incorporan al producto como lo es el diseño, marca, envase y calidad, estas características logran cubrir en cierto aspecto las exigencias del consumidor.

Estas características pueden ser tangibles e intangibles, como su nombre lo indica: Tangible que puede ser palpable a los sentidos como lo es el peso, forma, color, textura etc. e intangibles que



no se pueden palpar por ejemplo, imagen de la marca, garantía, servicios, beneficios etc. Se puede decir también que de esta mezcla de elementos o características depende la aceptación del producto en el mercado, estos elementos deben ser debidamente aplicados para que el producto tenga una imagen o apariencia positiva en el mercado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

Identificar conocimientos previos, como estrategia para la activación cognitiva y con el propósito de iniciar con este proceso de aprendizaje.

- Características del mercado
- Perfiles de Clientes Nacionales e internacionales

Productos y Servicios y sus características

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:

Bienes y Servicios

Mediante un cuadro indique características que diferencien los bienes y servicios alimentarios

Bienes	Servicios



3.3. Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Características Extrínsecas e Intrínsecas

Investigue las características, ventajas y usos de los productos alimenticios y regístrela en el siguiente cuadro:

Productos Alimenticios	Características Extrínsecas	Características Intrínsecas	Ventajas	Usos

Productos lácteos: Quesos Frescos, Quesos Hilados, Quesos Madurados, Queso Crema Mantequilla, Yogur, Kumis, Suero costeño, Arequipe, Leche Condensada, Panelita, Manjar Blanco, helados, Postre tres leche, napoleón, tiramisú.



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
EJECUCION	OPTIMIZANDO LOS RECURSOS SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA	<p>elabore un documento dando las descripción y características principales y incluya fotos</p> <p>Evidencias de Desempeño: Socialización importancia de realizar la inspección de los productos alimenticios e insumos</p>	<p>1 Respuesta a preguntas sobre tipos de contaminación en la industria alimentaria, causas y prevención</p> <p>2 Presentan cuadro con causas de contaminación</p>	<p>Cuestionario, talleres, lluvias de ideas</p> <p>Estudio de casos</p> <p>Panel de discusión</p>	<p>TALLER,</p> <p>EXPOSICION</p> <p>Técnica de Evaluación: Valoración de producto</p> <p>Instrumento de Evaluación</p>

5. Glosario De Términos

Bienes de consumo: Los bienes de consumo son los que compran los consumidores definitivos para su propio consumo.

Producto: Es un conjunto de atributos físicos y tangibles reunidos en una forma identificable. Cada producto tiene un nombre descriptivo o genérico que todo mundo comprende: leche, jamón, mermeladas, manzanas.

Características intrínsecas: Son también llamadas características internas que corresponden al peso, tamaño, forma, color y olor.

Color: los problemas de la selección de colores para los productos se relacionan con los de la selección de estilos los que implican, una expresión artística.

Características extrínsecas: Son también llamadas características externas, calidad o seguridad de los productos, precio, la marca.

Servicios: El producto que vende una compañía para proporcionar los beneficios y la satisfacción de los deseos del consumidor



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Ciencia, Tecnología e Industria de Alimentos
- DECRETO 3075/1997
- Software SENA Procesamiento y Almacenamiento de Frutas y Hortalizas
- Procesamiento de tecnologías agroindustriales. Universidad Tecnológica de Bolívar
- Margarita Montoya, Manual práctica para procesos básicos de producción de alimentos cárnicos y vegetales. Universidad pontificia Bolivariana.2005.

Nuevas Normas de Calidad de los Alimentos. AMV ediciones

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	SANDRA ZULUAGA MENDOZA	Instructor	CAPB	JUNIO 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 936161
- Nombre del Proyecto: REALIZAR DIAGNOSTICO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD E HIGIENE DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA
- Actividad de Proyecto: EJECUCION
- Competencia: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
- Resultados de Aprendizaje
 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES
 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN
 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN
 - .
- Duración de la Guía 140 horas

2. PRESENTACIÓN

El programa Técnico en Agroindustria se creó para brindar al sector, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las diferentes técnicas en AGROINDUSTRIA, control de variables, almacenamiento de materia prima, innovación de empaque, inocuidad y presentación del producto y es dirigido a personas vinculadas con el sector y aún no vinculadas, interesada en desarrollar competencias que le permitan desempeñarse laboralmente y/o emprender proyectos empresariales que impacten socialmente, El egresado está en capacidad de



desarrollar su actividad ocupacional en el área de la transformación de grandes, medianas y pequeñas salas de desposte, porcionado y comercialización de carnes de animales de abasto público, como trabajador vinculado bajo la responsabilidad de un superior con capacidad de resolución de problemas de mediana complejidad y la aplicación de la normativa

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

Cuando se trabaja con alimentos, los cuidados en su almacenamiento, tratamiento y preparación deben ser más rigurosos, se debe evitar cualquier tipo de contaminación y posibles apariciones de bacterias.

Es importante entender que un excelente manejo de los recursos le ayudará a tu negocio a mantener un equilibrio y una excelente planeación de gastos, por eso del almacenamiento depende la calidad.

Resuelve:

¿Qué debes tener en cuenta para almacenar alimentos?

Si son alimentos perecederos

Si son Alimentos no perecederos

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular.

Para realizar la evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje , es necesarios revisar los materiales del programa , explorar los materiales de apoyo y realizar consulta en internet.

Actividad 1. En un cuadro socializar los tipos de almacenamiento de alimentos **Según su conservación**

Conservación por frío	Conservación por calor	Conservación química	Conservación por deshidratación	Conservación mediante el uso de aditivos	Conservación por irradiación



RESUELVA: ¿Por qué es importante el envasado de los alimentos?

Actividad 2

Las ETIQUETAS de los productos deben informarnos de todo lo relacionado con el alimento que contiene, y debe hacerlo de forma clara y legible. A continuación expondremos lo obligatorio para todos los productos, aunque en función del tipo de alimento esta etiqueta puede variar ligeramente:

Denominación del producto: el nombre o cómo lo conocemos.

Ingredientes: qué compone ese producto. Se colocan en orden descendente (de lo que más hay a lo que menos hay).

Grado alcohólico: si posee alcohol.

Peso o unidades: en función de cómo se comercialice. Se indicará la cantidad neta y bruta en caso de contener líquido.

Instrucciones sobre cómo conservar los alimentos.

Pueden darse 3 casos:

Conservarse en lugar fresco y seco

Conservarse en refrigeración

Conservarse en congelación. Una vez descongelado no volver a congelar (está prohibido recongelar un producto que se ha descongelado ya una vez).

Fecha de caducidad o consumo preferente.

Razón social o denominación del fabricante o envasador, y su domicilio.

Lote: código con el que podríamos “rastrear” ese producto en caso de haber problemas con él. Son productos que están fabricados o envasados en circunstancias similares.

El lote es muy importante, porque se relaciona con la TRAZABILIDAD o RASTREABILIDAD de un producto. Entendemos por Trazabilidad la “capacidad de seguir o reconstruir la vida de un alimento desde su origen hasta su venta al consumidor final”. Esto significa saber por dónde ha pasado el alimento en todo momento, y si hay algún problema, poder retirar los productos a tiempo, para que no haya ninguna enfermedad de transmisión alimentaria.



3.3. Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Clasifique alimentos según su empaque y describa las características de almacenamiento

Artículos empacados en sacos	Artículos empacados en cajas.	Enlatados
• arroz	• jabon	• atun
• ...	• ...	• ...
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•



Característica de almacenamiento		
• Ubicar no mas de ocho sacos por arrume	• Verificar que la caja contenga lo que corresponde	• Las latas no se deben presentar soldadura defectuosa
• ...	• ...	•
•	•	•
•	•	•

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
EJECUCION	OPTIMIZANDO LOS RECURSOS SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA	<p>elabore un documeto dando las descripcion y características principales y incluya fotos</p> <p>Evidencias de Desempeño: Socialización importancia de realizar la inspección de los productos alimenticios e insumos</p>	<p>1 Respuesta a preguntas sobre tipos de contaminación en la industria alimentaria, causas y prevenció</p> <p>2 Presentan cuadro con causas de contaminación</p>	<p>Cuestionario, talleres, lluvias de ideas</p> <p>Estudio de casos</p> <p>Panel de discusión</p>	<p>TALLER,</p> <p>EXPOSICION</p> <p>Técnica de Evaluación: Valoración de producto</p> <p>Instrumento de Evaluación</p>

5. Glosario De Términos

Alimento: Sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales.

Alimentos funcionales: Son aquellos alimentos que son elaborados no solo por sus características nutricionales sino también para cumplir una función específica como puede ser el mejorar la salud y



reducir el riesgo de contraer enfermedades. Para ello se les agregan componentes biológicamente activos, como minerales, vitaminas, ácidos grasos, fibra alimenticia o antioxidantes, etc.

Carne: El Codex Alimentarius define la carne como “todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin”. La carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos.

Exhibición de los productos consiste en la elección, colocación y presentación de los **productos** en los lugares de venta de modo que estos atraigan la atención de los clientes actuales y potenciales y motiven la compra.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Álvarez, N. S (2011). *Los alimentos funcionales. Una oportunidad para una mejor salud.* Madrid. España: AMV Editores.
- Dorado, M.E (2011). Acondicionamiento de la carne para su comercialización. Málaga, España: IC Editorial
- Amerling, C (2003). *Tecnología de la carne: antología*, EUNED, pág. 34.
- Código Alimentario Argentino, Capítulo VI, Artículos: 247 al 519. Alimentos Cárneos y Afines. Actualizado al 10

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	SANDRA ZULUAGA MENDOZA	Instructor	CAPB	Mayo 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



Guía de aprendizaje de la ficha #3494389

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **denominación del programa de formación:** técnico en corte y venta de carne
- **código del programa de formación:** 635171
- **nombre del proyecto (si es formación titulada)** REALIZAR DIAGNOSTICO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD E HIGIENE DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA
- **fase del proyecto (si es formación titulada)** Induccion
- **actividad de proyecto (si es formación titulada)** gestión del entorno
- **Competencia:** promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social

Resultado de Aprendizaje Alcanzar: Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

- **Duración de la Guía:** 14 horas

2. PRESENTACIÓN



Apreciado aprendiz bienvenido a la institución más querida por los colombianos, en adelante usted será el centro de atención, a quien serán dirigidos todos los esfuerzos institucionales, pedagógicos, morales y formativos para que su proyecto de vida pueda ser forjado y fortalecido.

El desarrollo de esta competencia consta de tres guías; se inicia por su conocimiento de la institución SENA: su identidad, imagen corporativa e historia, servicios y normas de convivencia. En la segunda guía se presenta la estrategia de formación profesional integral del SENA, los desarrollos tecnológicos que la soportan y en la tercera guía tendrá las herramientas para ajustar su proyecto de vida como profesional y ciudadano, de manera que satisfaga sus expectativas en el SENA para contribuir a su desarrollo humano, social y técnico.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Reflexión Inicial

Reflexione detenidamente sobre la siguiente frase *“beneficios que le representa para su desarrollo personal y profesional ingresar como aprendiz al SENA y obtener un título o certificado”*.

Responda la pregunta *¿cómo se ve en el futuro como egresado, aportando al desarrollo social y técnico del país?*

Dialogue con sus compañeros sobre su postura, siguiendo la estrategia de socialización definida por el instructor.

Tiempo: 30 minutos

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos



Usted ha sido seleccionado para formar parte de nuestra institución, su ingreso lo hará a través de la puerta de esta competencia institucional. Va a identificar conocimientos y acciones que posee sobre el SENA, el concepto de formación profesional integral y su proceso de formación como parte del desarrollo integral de su proyecto de vida.

Estas actividades se desarrollan según las estrategias diseñadas por el equipo ejecutor de su centro y para esto es importante que comparta los conocimientos que usted trae, para fortalecer el proceso de formación integral que el SENA le ofrece.

Resuelva las siguientes preguntas, basado en su conocimiento previo del SENA:

Pregunta	Respuesta
¿Qué sabe Ud. del Sena?	
¿Qué diferencia existe entre el Sena y la Universidad?	

Socialice sus respuestas y a nivel grupal establezca los saberes comunes, así como en aquellos aspectos que se requieren profundizar.



Tiempo: 1 hora

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

3.3.1 Identidad SENA

3.3.1.1 Historia



Las instituciones se parecen a las personas, también tienen su historia, lo invitamos a que conozca cuál ha sido la historia de la institución de la cual ahora es partícipe, **¡usted forma parte de esa historia!**

- Conforme un equipo de trabajo (cinco integrantes), lea detenidamente el documento en el cual se encuentran los datos históricos que acompañaron la fundación del SENA (Consulte en el documento Material de apoyo 01)
- Escriban una nota periodística para la audiencia de un noticiero radial, atendiendo a los aportes de las instituciones que intervinieron, de acuerdo con el siguiente titular del noticiero:

¡Bienvenidos a nuestro noticiero de la RADIODIFUSORA NACIONAL DE COLOMBIA, hoy miércoles 21 de junio de 1957!, se crea el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, conozca más detalles a continuación”

- Desarrolle su creatividad para presentar esta noticia en una sección del noticiero.

Tiempo: 2 horas

3.3.1.2 Misión

Imagínese que se encuentra con un amigo y le pregunta: “Estoy interesado en aprender mecánica automotriz, pero no conozco el SENA y me han dicho que allí puedo estudiar, usted que está en el SENA, cuénteme ¿qué hace el SENA?”

En la página oficial del SENA www.sena.edu.co, haga clic en el enlace **La Entidad**, luego clic en **Misión y Visión**, lea, reflexione y escriba una síntesis de la misión, como respuesta para su amigo.

Seleccione un compañero que asuma el rol de su amigo y socialice su respuesta.



Tiempo: 1 hora

3.3.1.3 Estructura orgánica del SENA

Ingrese a la página oficial del SENA www.sena.edu.co, haga clic en el enlace **La Entidad** y luego clic en **Estructura organizacional**.

Identifique cuál es el máximo órgano directivo del SENA, escriba el nombre del Director General, cuántas regionales tiene el SENA, el nombre de su Director Regional y el nombre de su subdirector de Centro de Formación al cual Ud. pertenece.

Tiempo: 1 hora

3.3.1.4 Identificación del centro de formación

Con su equipo identifique en su Centro de Formación los servidores públicos que cumplen las funciones de: coordinación académica, coordinación misional, biblioteca, bienestar al aprendiz, administración educativa, oficina de relaciones corporativas (funcionario encargado de etapa productiva), SENNOVA y los ambientes de formación en los cuales ejecutará su programa de formación. Su instructor proporcionará la información ya sea desde el blog del centro u otra herramienta.

Diseñe un cuadro en el cual registre nombre de los funcionarios, nombre de la dependencia y correo electrónico de contacto.



Tiempo: 1 hora

3.3.1.5 Identidad corporativa SENA

Para conocer la identidad corporativa del SENA vigente a la fecha y su significado, ingrese a la página oficial del Sena <http://www.sena.edu.co/es-co/sena/Paginas/quienesSomos.aspx> y a la biblioteca digital Sena (<http://biblioteca.sena.edu.co/index.html>), allí consulte los símbolos institucionales



Analice con su equipo cada uno de los símbolos y en el siguiente cuadro exponga cómo se refleja cada uno de estos en la misión del Sena:

MISIÓN	SÍMBOLO
“El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, está encargado de cumplir la función que corresponde al estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos , ofreciendo y ejecutando la formación Profesional Integral para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.”	Himno:
	Escudo:
	Bandera:
	Logo-símbolo

Tiempo: 1 hora

3.3.2 Servicios a los que tiene derecho en el SENA

Identifique los servicios que el SENA ofrece asociados al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol, SIGA. Para esto ingrese a la página www.sena.edu.co, en el enlace

Sistema Integrado de Gestión

que se encuentra en el espacio

Servicios del SENA dentro del alcance del SIGA





Consulte cada uno de los siguientes servicios, determine en qué consiste y su lugar de ubicación:

SERVICIO	EN QUÉ CONSISTE	UBICACIÓN
Fondo Emprender		
Agencia Pública de Empleo		
Tecnoparques		
Contrato de aprendizaje		
Estrategias de innovación		
SENA emprende rural (SER)		
Bienestar al aprendiz		
Administración educativa		
Apoyo de sostenimiento y FIC (ver guía 2)		
Biblioteca		
Cafetería		
Centros de convivencia		

Determine si alguno de los servicios le genera oportunidades para la construcción de su proyecto de vida. Socialice al grupo.

Tiempo: 2 horas

3.3.3 Normas de convivencia: Reglamento del aprendiz y manual de convivencia



Con su instructor y el equipo de bienestar al aprendizaje participe en la dinámica establecida por cada centro, en la que se analice el Reglamento del Aprendiziz y el Manual de Convivencia (para los casos que aplique).

De acuerdo con cada uno de los títulos y sus contenidos, redacte dos preguntas que le permitan tener la mejor comprensión posible sobre su importancia para la regulación de la convivencia. En plenaria con la ayuda de su instructor se dará respuesta a estas.

Tiempo: 3 horas 30 minutos

3.3.4 Actividad de Transferencia: Importancia del SENA para el proyecto de vida y desarrollo del país

Identificar la dinámica organizacional del SENA de acuerdo con los lineamientos institucionales



Usted cuenta ahora con mayor conocimiento del SENA, formule un **Lema**, que, desde su sentir representa qué es el SENA para usted y su incidencia en el desarrollo del país.

Escriba en un adhesivo (virtual o físico según orientaciones de su instructor) el lema.

Argumente la importancia del SENA según el lema ante el grupo utilizando los saberes alcanzados en el desarrollo de la guía.

Tiempo: 1 hora Evidencia: Argumentación de la importancia del SENA.

- **Ambiente requerido:** auditorios, aulas de aprendizaje convencionales, ambientes virtuales, biblioteca.
- **Materiales:** Hojas de papel, esferos, lápices, tablero, marcadores, autoadhesivos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN



Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p>Evidencias de Conocimiento:</p> <p>Evidencias de Desempeño</p> <p>Evidencias de Producto:</p> <p>Argumentación de la importancia del SENA</p>	<p>Reconoce la identidad institucional y los procedimientos administrativos y formativos.</p>	<p>Técnica de valoración:</p> <p>Valoración del producto</p> <p>Instrumento</p> <p>Lista de chequeo</p>

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Derecho: Potestad que tiene el aprendiz de gozar de libertades y oportunidades sin discriminación y exclusión alguna.

Deber: Obligación legal, social y moral que compromete a la persona a cumplir con determinada actuación, asumiendo con responsabilidad todos sus actos

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- Ley 119 de 1994
- SENA (1997) Acuerdo 00008 de 1997. *Estatuto de la Formación Profesional Integral.*
- SENA (2012) Acuerdo 0007 de 2012. *Reglamento Aprendiz.*
- SENA (1997) Acuerdo 00008 de 1997. *Estatuto de la Formación Profesional Integral.*

Enlaces de interés:

<http://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/>
www.sena.edu.co

<http://biblioteca.sena.edu.co/>
www.fondoemprender.com

<https://agenciapublicadeempleo.sena.edu.co/>,
<http://caprendizaje.sena.edu.co/sgva/APRENDICES/pag/ManualSGVAAprendices.pdf>
<http://compromiso.sena.edu.co/>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Santos Inés Rodríguez	Formadora	R. Tolima C. Industrial Grupo de Bienestar al aprendiz D.F.P.	Octubre 2017
	Loren Astrid Jaramillo Berna	Contratista		Noviembre 2017

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

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
--------	-------	-------------	-------	------------------



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CINCECA DE ORO - COLGON SAN JUAN
OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	<u>Conte y venta de carne</u>	Código del Programa:		Ficha de Caracterización	<u>3410256</u>
Competencia:	<u>Recon. Carne o deshecho</u>	Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada <input checked="" type="checkbox"/>	Mes: <u>JUN</u>	Instructor:	Correo Electrónico:	Teléfono:
	Complementaria <input type="checkbox"/>	Año: <u>2026</u>	<u>Shirley Zúñiga</u>	<u>Shirley.zuniga@colgon.gov.co</u>	<u>3114134433</u>

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	José Luis	Pérez Suárez	3042428057	jperezsuarezjosecu@gmail.com	José P.	José			
2	Maria F	MULASCO M	3046253298		Maria F	M			
3	Sara	Vásquez	3043644020		Sara.	Sara.			
4	YUSNEY	Fernández	3003938484	yusnedjesus46@gmail.com	YUSNEY	yusney			
5	JUAN	Hernández	3122449078		JUAN				
6	ANDRES	SANCHEZ	3246643354	andresandresmadera@gmail.com					
7	MARINA	Bernal	3502336145	berinamirina211@gmail.com	Marina Bernal	Marina			
8	Danna	Paternina	3217905201	danna.paternina24@gmail.com	Danna	Danna			
9	Roger	Garces	3001718438		Roger	Roger			
10	María	Núñez	328359337		María	María			
11	Luis	Urango	3217786314		Luis	Luis			
12	Ender Patricia	feria	3504801965	Enderdavid6@gmail.com	Ender Patricia	Ender Patricia			
13	Johana	Meliso Hernandez	3003295554		Johana H.				
14	Camilo	Simanca	3187195744	simanca325@gmail.com	Camilo S.	Camilo S.			
15	Joel	Martínez	3207986266		Joel M.	Joel M.			
16	Luis Gabriel	Añel Martínez	3022953028	Luisa.ñel2391@gmail.com	Luis Gabriel	Luis Gabriel			
17	Ronald	Quintero	3176047384	Ronaldquintero7@gmail.com	Ronald				
18	Rosa Maria	Herrera Carrera	3243074184		Rosa M.				
19									
20									
21									



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: LENDE - COLEGIO DE CARACA - MARCELO PLO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	<u>COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS</u>		Código del Programa:	Ficha de Caracterización	<u>3482892</u>
Competencia:	<u>NEGOCIAR PRODUCTOS SEGUN NORMA</u>		Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada <input checked="" type="checkbox"/>	Mes: <u>JUNIO</u>	Instructor:	Correo Electrónico:	Teléfono:
	Complementaria <input type="checkbox"/>	Año: <u>2026</u>	<u>SANDM ZUAGA</u>	<u>Sprator133ul@yahoo.es</u>	<u>3119183894</u>

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	<u>Soley Paola</u>	<u>REVENTAS S</u>	<u>3147019664</u>	<u>andresortizgomez421@gmail.com</u>	<u>Soley P.S</u>				
2	<u>Ysely Priscila</u>	<u>POCITO Arteaga</u>	<u>3278653326</u>	<u>Yselypriscila@gmail.com</u>	<u>Ysely P</u>				
3	<u>Donaldo Manera</u>	<u>Arzaga H</u>	<u>3223537473</u>	<u>donaldomaneraarzagah@gmail.com</u>	<u>Donaldo H</u>				
4	<u>Brenda</u>	<u>Torres Vargas</u>	<u>3022654425</u>	<u>brendatorresvargas@gmail.com</u>	<u>Brenda</u>				
5	<u>Liana</u>	<u>Fontalvo</u>	<u>3217958337</u>	<u>liandabello951@gmail.com</u>	<u>Liana</u>				
6	<u>Sebastian</u>	<u>Hernandez</u>	<u>3016462185</u>	<u>sebastianh2020@gmail.com</u>	<u>Sebastian</u>				
7	<u>Angel</u>	<u>Sanchez</u>	<u>3217108999</u>	<u>mas4413@gmail.com</u>	<u>Angel S</u>				
8	<u>Luis Fernando</u>	<u>BANQUET</u>	<u>3147520603</u>	<u>luisbanquet68@gmail.com</u>	<u>Luis</u>				
9	<u>Claudio Patricia</u>	<u>Espinosa Trujillo</u>	<u>3226277613</u>	<u>johanespinosa@hotmail.com</u>	<u>Claudio E.</u>				
10	<u>Marianela</u>	<u>Olivero Sanchez</u>	<u>3117367075</u>	<u>oliverosanchezmarianela@gmail.com</u>	<u>Marianela</u>				
11	<u>Martín Alberto</u>	<u>Wilche Gutierrez</u>	<u>3112772414</u>	<u>wilchealberto77@gmail.com</u>	<u>Martin Alejandro</u>				
12	<u>Alan Ricardo</u>	<u>Castellanos Vega</u>	<u>3773733737</u>	<u>alancastell99@gmail.com</u>	<u>Alan Ricardo</u>				
13	<u>Carlos</u>	<u>Olivero Melendez</u>	<u>3117404932</u>	<u>oliveramelendezcarlos@gmail.com</u>	<u>Carlos O.</u>				
14	<u>Niridas</u>	<u>Alvarez Sanchez</u>	<u>3006428984</u>	<u>niridasalvarez734@gmail.com</u>	<u>Niridas</u>				
15	<u>YISELA</u>	<u>VILLADIEGA PEREIRA</u>	<u>3218011430</u>	<u>villadiegayisela213@gmail.com</u>	<u>YISELA</u>				
16	<u>ALEXISER SOSE</u>	<u>VILLALOBOS SOTO</u>	<u>3105254826</u>	<u>vinasui2-90@hotmail.com</u>	<u>Alexander</u>				
17	<u>Idalmay</u>	<u>Aviles Legarda</u>	<u>3105400268</u>	<u>idalmayaviles@gmail.com</u>	<u>Idalmay</u>				
18	<u>Viviana</u>	<u>Sanchez Hdez</u>	<u>3116896855</u>	<u>vivianasanchez18941803@gmail.com</u>	<u>Viviana Sanchez</u>				
19	<u>Naira Elena</u>	<u>Martinez D</u>	<u>3008062679</u>	<u>naira@gmail.com</u>	<u>Naira</u>				
20	<u>Luz Estrella</u>	<u>Agumay Flores</u>	<u>3205372694</u>	<u>luz-ly423@hotmail.com</u>	<u>Luz Agumay</u>				



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Cebole - Calles Huancayo 100 - Sede de Cebole
OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	<u>Comercio de Alimentos</u>	Código del Programa:		Ficha de Caracterización:	<u>3482892</u>
Competencia:	<u>NEGOCIO Puntos de venta</u>	Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada <input checked="" type="checkbox"/>	Mes: <u>Juni</u>	Instructor: <u>Sandra Zúñiga</u>	Correo Electrónico:	Teléfono:
	Complementaria <input type="checkbox"/>	Año: <u>2020</u>		<u>Sabell@cebole.com</u>	<u>3114163294</u>

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Andrés Felipe	Ortiz Mejía	3747577863	felomezra08@gmail.com	Andrés Felipe				
2	Juan David	Patricio Pastor	3217533210	DAVIDPATRICO@gmail.com	[Firma]				
3	Juan David	Rivera	3244340121		[Firma]				
4	Diego José	Rivera	3215002458	diego.dario201	[Firma]				
5	Sabell Yulier	Parrilla Huanc	3046666417	SabellParrilla@gmail.com	Sabell Parrilla				
6	Emilda Rosa	Hernandez Paredo	3116398697	vgabriel0712@outlook.com	Emilda H.				
7	Karen Ailet	Castro Treco	3026790139	bohorquez.karu@gmail.com	K.B.				
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Planta Rica - Colca S.R. Manu

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	<u>Agroindustria - Alimentos</u>		Código del Programa:		Ficha de Caracterización	<u>3489670</u>
Competencia:	<u>Alimentos - Productos Alimenticios</u>		Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada <input checked="" type="checkbox"/>	Mes: <u>Junio</u>	Instructor: <u>Sirith Zuluaga</u>	Correo Electrónico: <u>Sara zw 3rd phone</u>	Teléfono: <u>3114163294</u>	
	Complementaria <input type="checkbox"/>	Año: <u>2020</u>				

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	<u>Ara Melisa</u>	<u>Nuvaro Guzmán</u>	<u>3146874050</u>	<u>aramelisanuvaro.guzman@gmail.com</u>	<u>Melisa</u>				
2	<u>Angelica Maria</u>	<u>Flora Montenegro</u>	<u>3234035483</u>	<u>florsangie6@gmail.com</u>	<u>Angelica</u>				
3	<u>Maria Alejandra</u>	<u>Saez Cordero</u>	<u>320994456</u>	<u>marijasaezcordero@gmail.com</u>	<u>Maria</u>				
4	<u>William</u>	<u>Puentes Lopez</u>	<u>3135178131</u>	<u>willianpuentes682@gmail.com</u>	<u>William</u>				
5	<u>Solanyi Milena</u>	<u>Diaz Berrio</u>	<u>3218232634</u>	<u>Solanyi.Milena@gmail.com</u>	<u>Solanyi</u>				
6	<u>Suzey Marcela</u>	<u>Osorio Tuirán</u>	<u>3128249557</u>	<u>Osorio.tuirans@gmail.com</u>	<u>Suzey Osorio</u>				
7	<u>Maria Paola</u>	<u>Pazos Camargo</u>	<u>3115810029</u>	<u>maria.pazos.camargo@gmail.com</u>	<u>Maria Paola</u>				
8	<u>Daleidy Danit</u>	<u>Diaz Montes</u>	<u>3206890342</u>	<u>daleidy.91@gmail.com</u>	<u>Daleidy</u>				
9	<u>Laura Vanessa</u>	<u>Hoyos Zúñiga</u>	<u>3127164030</u>	<u>laurahoyos1411@gmail.com</u>	<u>Laura Hoyos</u>				
10	<u>Valery</u>	<u>Hernandez Velazquez</u>	<u>3117416481</u>	<u>hernandezvalery161@gmail.com</u>	<u>Valery</u>				
11	<u>Jesenia</u>	<u>Gamarras Pineda</u>	<u>3706222687</u>	<u>Gamarrasjesenia25@gmail.com</u>	<u>Jesenia</u>				
12	<u>Camila Andrea</u>	<u>Saenz Priet</u>	<u>302775941</u>	<u>Camilaandrea737@gmail.com</u>	<u>Camila</u>				
13	<u>Leiza Fernanda</u>	<u>Diaz Berrio</u>	<u>3298262684</u>		<u>Leiza Priet</u>				
14	<u>Alonso Guzmán</u>	<u>Guzman Ramos</u>	<u>3014491095</u>	<u>Alonsojavierguzman@gmail.com</u>	<u>Alonso</u>				
15	<u>Jaidar Berrio</u>	<u>Berrio Montano</u>	<u>3005340247</u>	<u>Jaidar.Berrio1821604@gmail.com</u>	<u>Jaidar</u>				
16	<u>Jorge Emilio</u>	<u>Quirós Ruiz</u>	<u>3126367531</u>	<u>Jorgequirosrednia@gmail.com</u>	<u>Jorge</u>				
17	<u>Adriana Lucia</u>	<u>Gutiérrez Conchita</u>	<u>3215568684</u>	<u>alucia.gutierrez@gmail.com</u>	<u>Adriana</u>				
18	<u>Eder Jose</u>	<u>Salcedo Hernandez</u>	<u>3126853243</u>	<u>Salcedohernandez352@gmail.com</u>	<u>Eder</u>				
19									
20									
21									



LUGAR: LA UPTAIV - SEN - SENA
OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	Corte y Uchala de Carne		Código del Programa:	Ficha de Car:
Competencia:	INDUCCIÓN		Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Formación:	Titulada <input checked="" type="checkbox"/>	Mes: <u>Junio</u>	Instructor:	Correo Electrónico:
	Complementaria <input type="checkbox"/>	Año: <u>2026</u>	D.P.N.P.M. ZAVACA	SARALUMA 35544601

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma Apre
1	Angela	Martinez Jimenez	3114940924	Jimenezangela24@gmail.com	Angela Martinez		
2	MARIO	COUSIL Ruiz	3148095789	mario.cousil9@gmail.com	Mario Cousil		
3	Rizeth	Lara	3103364183	Podalara2wimera@gmail.com	Rizeth		
4	Valeria	Ramos Toro	3014606305	ramosTOROV@gmail.com	Valeria Ramos		
5	Orlando	Madera E	3001644223	Madera.jose@gmail.com	Orlando M.		
6	Polanda	Vergara E	3217854189	SSV1902@gmail.com	Polanda Vergara		
7	Juan	FANEZ	3748305439		JUAN		
8	Ariel	OSPINA	3002607726	ariel.ospina83@outlook	Ariel Ospina		
9	Diego	MORALES	3244963900	diego.morales14@gmail.com	Diego Morales		
10	Katlyya	polo Aravio	3235924655	polo0473@gmail.com	Katlyya polo		
11	Corina	Corales	260591889	corinacorales15@gmail.com	Corina Corales		
12	MARIO	COUSIL Ruiz	3148095789	MARIO.cousil9@gmail.com	Mario Cousil		
13	Ariel	OSPINA	3002607726	ariel.ospina83@outlook	Ariel Ospina		
14	Karol	CORDERO Fajardo	3146104776	karolcordero0112@gmail.com	Karol Cordero		
15	Samuel	RAMOS RODRIGUEZ	3042057484	0403samueldavid@gmail.com	SAMUEL		
16	Yoli Paola	Enamorado F	3013777202	andmazu@hotmail.com	Yoli Enamorado		
17	Claudia SOFIA	Enamorado Fuentes	3243130212	fuentessofia2809@gmail.com	Claudia Fuente		
18	Kevin David	Felkdo Corina	3128525774	KevinDavid.felkdo.corina@gmail.com	Kevin Felkdo		
19							

HORARIO DEL INSTRUCTOR

centrosdatos.com/calendario2020/instrutor.php?instrutor=30991088

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Numero de FICP: Consultar

IDENTIFICACION: 3488088 TELEFONO: 3526-83-02
 INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULLAGA MEDRADO FECHA PRD: 3526-11-30
 AREA: TODOS FECHA FIN: 3526-11-30

--- Abrir ---

DOMINGO	LUNES	MARTE	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
	01 08-10 3488088 - CORTE Y VENTA DE CARNES RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INSECCION 240201581 IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SEMA Y EL ROL DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL MONTERIA	02	03 08-10 3488076-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 3597 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALIEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO 152488 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLITICA DE LA EMPP PLANETARICA	04 08-10 3488076-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 3597 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALIEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO 152488 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLITICA DE LA EMPP PLANETARICA	05 08-10 3488076-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 3597 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALIEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO 152488 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLITICA DE LA EMPP PLANETARICA	06 08-10 3488088 - CORTE Y VENTA DE CARNES 35269 - RECORRER CANALES Y/O DESTACAZURAS BRIBUM PRECEDIMIENTO ESTABLECIDO 442634 - ALMACENAR CARNES EN CANALYS PORZAS SEGUN FECHA TECNICA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. POLY CENAGA DE ORO	06
	07	08	09	10	11		

centrosdatos.com/calendario2020/instrutor.php?instrutor=30991088

PORTAFOLIO DE UNIDAD 1

07	08-10 3488088 - CORTE Y VENTA DE CARNES 3594 - NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGUN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLITICAS DE LA EMPRESA 18881 - PRESENTAR A LOS CLIENTES LAS CARACTERISTICAS, VENTAJAS Y USOS DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS CENATE	09-10 3488076-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 3597 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALIEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO 152488 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLITICA DE LA EMPP PLANETARICA	10-10 3488076-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 3597 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALIEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO 152488 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLITICA DE LA EMPP PLANETARICA	11-10 3488076-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 3597 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALIEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO 152488 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLITICA DE LA EMPP PLANETARICA	12-10 3488088 - CORTE Y VENTA DE CARNES 35269 - RECORRER CANALES Y/O DESTACAZURAS BRIBUM PRECEDIMIENTO ESTABLECIDO 442634 - ALMACENAR CARNES EN CANALYS PORZAS SEGUN FECHA TECNICA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. POLY CENAGA DE ORO
14	15	16	17	18	19

centrosdatos.com/calendario2020/instrutor.php?instrutor=30991088

PORTAFOLIO DE UNIDAD 1

21	22	23	24	25	26
28	29	30	31		

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 0,00

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: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

OneDrive interface showing a folder named "OTRAS ACTIVIDADES CONTRACTUALES" under "PORTAFOLIO DE SANDRA ZULLIAGA 2026". The folder contains three items:

Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño	Compa...	Actividad
ÁPOYAR LA OFERTA EN EL MUL...	hace 12 minutos	Sandra Patricia Zuluaga	1 elemento	Privado	
REVISIÓN DE TALLERES EN LA S...	hace 21 minutos	Sandra Patricia Zuluaga	2 elementos	Privado	
REUNIÓN CON EL COORDINADOR...	Hace unos segundos	Sandra Patricia Zuluaga	75,4 KB	Privado	

OneDrive interface showing a folder named "PORTAFOLIO DE SANDRA ZULLIAGA 2026". The folder contains five sub-folders representing months:

Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño	Compa...	Actividad
ABRIL	24 de marzo	Sandra Patricia Zuluaga	3 elementos	Privado	
FEBRERO	13 de febrero	Sandra Patricia Zuluaga	4 elementos	Privado	
JUNIO	Hace 3 días	Sandra Patricia Zuluaga	2 elementos	Privado	
MARZO	27 de febrero	Sandra Patricia Zuluaga	3 elementos	Privado	
MAYO	22 de abril	Sandra Patricia Zuluaga	3 elementos	Privado	

JUICIOS EVALUATIVOS DE FICHA# 3410256

Opciones de búsqueda

Ficha de acreditación* 3410256-CORTE Y VENTA DE CARNES

Competencia de aprendizaje* MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Aprendices

Seleccionar	Identificación	Nombre	Apellido	Estado
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 100428950	RONALD DANIEL	URANGO SANDON	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 100388416	SARA	WISQUEZ PADILLA	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 100688923	JOSE LUIS	PEREZ SUAREZ	Fernaceo
<input type="checkbox"/>	CC 100688294	ENADIS	JERONIMO	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	Ti 102072245	LUIS MIGUEL	URANGO MENDEZ	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1006174950	MARIA EUGENIA	MALCA PARRALES	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	Ti 1020722596	JOHANA MELISA	HERNANDEZ FUENTES	Fernaceo
<input type="checkbox"/>	CC 1005293380	JESUS AMALIO	DIAZ CORREDOR	Fernaceo
<input type="checkbox"/>	CC 1006887971	LUIS MIGUEL	RAMOS MARTINEZ	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1104258002	YUSNEY DE JESUS	FERNANDEZ PATERMINA	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1007188707	LUIS GABRIEL	AVILEZ MARTINEZ	Fernaceo
<input type="checkbox"/>	CC 1006885147	EDWIN MANUEL	GONZALEZ RODRIGUEZ	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	Ti 1006663597	CAMLO ANDRES	SIMANCA TRADO	Fernaceo

Resultado de aprendizaje* MANTENER LAS CONDICIONES DE HIGIENE, SALUD Y PRESENTACION PERSONAL DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA EL

Juicio Evaluativo* Aprobado

Guardar Cancelar

Página 1 de 1

<input checked="" type="checkbox"/>	Ti 1006663597	CAMLO ANDRES	SIMANCA TRADO	Fernaceo
<input type="checkbox"/>	CC 1006885980	SORANY	HERNANDEZ RAMOS	Fernaceo
<input type="checkbox"/>	Ti 1002907983	JOEL JOSE	MARTINEZ GALEANO	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1003295777	MARIA FERNANDA	MULASCO ARLEZ	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	Ti 1004903847	DANNA PATRICIA	PATERMINA ARTEAGA	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1101190718	ROSA MARIA	MEDINA CORREA	Fernaceo
<input type="checkbox"/>	CC 1006889950	BRAYAN DAVID	MARTINEZ HERRERA	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1006885381	AHAV GABRIEL	HERNANDEZ ROMERO	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	Ti 1005203342	ANDRES DAVID	SANCHEZ MADERA	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 10038882	ROGER FIDEL	GARCES SUAREZ	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1003188024	CAMILA VICTORIA	NEOINETTE MORENO	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1006882513	MARINA	BERNAL RUIZ	Fernaceo
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1006885980	ENDER DAVID	PASTRANA PERIA	Fernaceo
<input type="checkbox"/>	CC 1003487977	KARELIS ANDREA	REGINO COGOLLO	Fernaceo
<input type="checkbox"/>	CC 1004900220	CARLOS ANDRES	GUERRERO ORTEGA	Fernaceo

APOYO A LA OFERTA EN EL MUNICIPIO DE CIENEGA DE ORO



FOTOS DE REVISION DE TALLERES EN SEDE DE MONTLIBANO



REUNIN CON EL CORDINADOR





INSTRUCTORES										
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2026										
OBJETIVO(S) Realizar inscripción al tecnología Desarrollo procesos de Operados,										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ladislao Horta	45527925		X		CABP	lhorta@sena.edu.co	316000675	X	[Signature]
	Diana	50925629		X		CABP	meneng@hites	301411640	X	[Signature]
	Rosa Giraldo	106498260		X		CABP	rgb50@guimil.com	313527541		DOUS S.
	Genny Rente	50904430		X		CABP	gennyrente@guimil.com	300333920	X	Capre P
	Lindora Pineda	30685991		X		CABP	lpineda@hites	312617358	X	[Signature]
	Jessica Perez	509263111		X		CABP	perez@sena.edu.co	3005919235	X	[Signature]
	Rosario Garcia	78705895		X		CABP	rosario74@guimil.com	315218070		[Signature]
	Shirley Eljach	52804159		X		CABP	sheljach@guimil.com	310419403	X	[Signature]
	Jonathan Santomero	30685200		X		CABP	jsantomero@sena.edu.co	300510893	X	[Signature]
	Tabi Lopez B	106314940		X		CABP	tabilopez@sena.edu.co	3204888	X	[Signature]
	Juan V. Velez	1067887808		X		CABP	juv@guimil.com	3002239837	X	[Signature]
	Orlinda Urra	50920109		X		CABP	orlinda@guimil.com	300322924		[Signature]
	Andrés	1063811937		X		CABP	andres@sena.edu.co	312802780	X	[Signature]
	Eliana Durango	1067870358		X		CABP	eldurango@sena.edu.co	300420226	X	[Signature]
	Sandra Zúñiga	5084108		X		CABP	sope2@guimil.com	3114162	X	[Signature]

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.