

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE				DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	79455126	NÚMERO PLANILLA:	4652227089	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	ARMENIA	DEPARTAMENTO:	CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS	PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES
CIUDAD/MUNICIPIO:	B LINDARAJA MZ 5 CASA 12	TELÉFONO:	QUINDIO	DÍAS DE MORA:	mayo AÑO 2026		mayo AÑO 2026
DIRECCIÓN:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	7777777	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/06/03	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9996998053
TIPO APORTANTE:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	I-INDEPENDIENTE				
TIPO EMPRESA:	ÚNICO		Actividades reguladoras y facilitadoras de la act				
FORMA DE PRESENTACIÓN:							
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO				

TOTAL APORTES A PENSIÓN													
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 303.200
SUBTOTALES:										\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 303.200

TOTAL APORTES A SALUD															
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO
EPS041	NUEVA EPS CM	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900
SUBTOTALES:										\$ 236.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900	

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES													
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		TOTALES				
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO	
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900	\$ 9.900	\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900	
SUBTOTALES:										\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES																																																							
DATOS DEL COTIZANTE														NOVEDADES														SEGURIDAD SOCIAL														PARAFISCALES													
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN				SALUD				ARP				CCF					SEN	ICBF	ESAP	MINEDU									
																										ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN					DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 79455126	LUNA SANTOS CARLOS ALBERTO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		\$ 1.895.000				NO																	25-14 COLPENSIONES	30	1.895.000	\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	Normal	\$ 303.200	NUEVA EPS CM	30	1.895.000	\$ 236.900	\$ 0	\$ 236.900	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	30	1.895.000	79455126	\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0			

TOTAL PAGADO: \$ 550.000

EFFECTIVO LTDA.
NIT: 830.131.993-1

ORDEN DE SERVICIO

N OS: 9645524408 DU: 883294
Cliente: 110263 PILA RECAUDO
Fecha: 03/06/2026 09:49:58
PAP: 917856
Identificacion: 79455126
Nombre: CARLOS
Apellido 1: ALBERTO
Apellido 2: LUNA
TIPO DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA
TELEFONO: 3333333333
Codigo Planilla: 4652227089
Periodo Pago: 2026/05
Valor Comision: 00
Valor Iva Comision: 00
Referencia: 79455126 Valor: \$550.000,00

Aplica condiciones particulares con el
cliente beneficiario

Conserve este recibo, es el unico
soporte valido para atender cualquier
reclamacion.

Para reclamaciones presente este
recibo; Tel. (1) 6510101.
servicioalcliente@efecty.com.co.
www.efecty.com.co



PROCESO				
GESTIÓN CONTRACTUAL				
NOMBRE DEL FORMATO				
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL				
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada

Junio de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, junio de 2026

Señor (a)

JORGE MARIO PARDO CASTRO

Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9051501 del año 2026

Coordinador Académico

Centro Agroindustrial

Armenia, Quindío

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual junio de 2026

Referencia: nro. CO1.PCCNTR.9051501 del año 2026

CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 79455126, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y PESOS MCTE (\$47.374.970). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y PESOS MCTE (\$4.579.580) b) 9 pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE (\$4.737.497) cada uno. Y c) un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2026 por valor de CIENTO CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS DIECISIETE PESOS MCTE (\$157.917). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta Ahorros No.406000065754 de DAVIVIENDA, cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 1 de diciembre de 2026.



Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal en actividades de instructor, para orientar, evaluar y realizar seguimiento a la Formación Profesional Integral del SENA, en la modalidad asignada por necesidades del servicio, en el área de Procesamiento de Cacao.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1. Planear procesos formativos que respondan a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los Aprendices en formación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO, diseñando y/o actualizando los documentos requeridos para la ejecución de la FPI.	Diseñé y actualicé documentos requeridos para la ejecución de la FPI Guías de aprendizaje, plan concertado, juicios valorativos, como apoyo al programa articulación y complementario	Plataforma LMS
2	2. Entregar los archivos producidos en el desarrollo del objeto y las obligaciones contractuales, manteniendo actualizado el Portafolio del Instructor, utilizando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, emitir y reportar los juicios de evaluación a más tardar el último día de la programación del proceso formativo.	Actualizado en el portafolio del instructor	Plataforma LMS
3	3. Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Diseño y Desarrollo Curricular y proyecto formativo de los programas del área	Ejecuté el proceso de formación profesional integral de acuerdo a la malla curricular diseñada y al proyecto formativo	Plataforma LMS



	temática objeto del contrato, aplicando según la modalidad las estrategias de enseñanza - aprendizaje, seguimiento y evaluación continua del proceso, reportando en oportunidad al Aprendiz su avance en el proceso formativo, teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO.	para la ficha 3434156 en el programa de doble titulación del municipio de Córdoba	
4	4. Ejecutar la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y lugar establecidos por necesidades del servicio.	Apliqué estrategias de enseñanza, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos, fichas 3468768, 3485791, 3493304 y 3501058	Plataforma LMS
5	5. Reportar en el aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Ingresé y/o reporté actividades académicas realizadas con los diferentes grupos en el aplicativo SOFIA PLUS oportunamente, reportando 160 horas	Informe de apoyo a la formación en Sofia Plus mes de junio /2026
6	6. En caso de ser requerido, participar de las jornadas de desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, Apoyo y Seguimiento a Proyectos Productivos y demás actividades programadas por la Coordinación Académica y/o	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica



	Supervisores para fortalecer los procesos de formación.		
7	7. Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores.	Se da respuestas oportunas a solicitudes contractuales	Plataforma Sofia plus
8	8. Aplicar el Reglamento del Aprendizaje SENA y en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, reportar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación.	Reporto actividades y novedades en proceso formativo	Plataforma LMS
9	9. Promover y divulgar activa y oportunamente el Portafolio de Servicios Institucionales y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA, para garantizar el proceso de inscripción de Aprendices.	Aplique para este mes promoción del portafolio de servicio en formación complementaria	LMS, Drive
10	10. Mantener actualizados los pagos al sistema de Seguridad Social (Salud, Pensión y ARL) y presentar los debidos soportes en oportunidad, de acuerdo con la normatividad legal vigente.	Realicé el pago de la seguridad social a un operador autorizado.	Planilla de pago de seguridad social, Recibos de Pago No 4652227089 de SOI mes de mayo / 2026
11	11. Presentar y entregar en las fechas establecidas, a la supervisión de contrato los informes mensuales de ejecución de las actividades realizadas, novedades o inconvenientes que se presenten durante la ejecución del contrato; con los soportes correspondientes, y	Presento y entrego informe mensual de ejecución contractual y soportes correspondientes	Plataforma LMS



	atender oportunamente todos los demás requerimientos solicitados para el pago de honorarios.		
12	12. Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones de uso de los ambientes y plataformas de formación, así como velar por el aseo y el cuidado de los equipos y elementos que hacen parte de estos.	Velé por el uso correcto de los ambientes de aprendizaje	Plataforma LMS
13	13. Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y participar de las jornadas programadas.	Acaté los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo	Certificados entregados para primer pago
14	14. Acompañar e incentivar la participación de los aprendices en las actividades programadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, cuando se requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
15	15. Participar activamente en el logro de los indicadores establecidos para el Centro de Formación.	Mantuve la autonomía y participación activa en cumplimiento del objeto del contrato	Plataforma LMS
16	16. Responder por los bienes y elementos asignados en la vigencia de ejecución de su contrato y quedar a paz y salvo con el Almacén antes de la finalización de este.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	www.miinventario.sena.edu.co
17	17. Presentar la certificación vigente de la norma técnica de competencia, para la ejecución	Se presenta la Norma Orientar formación presencial de acuerdo	Plataforma LMS



	de su contrato, según requerimientos de la entidad.	con procedimientos técnicos y normativa	
18	18. Permanecer identificado con su carné, dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde se desarrolle el objeto contractual.	Presenta oportunamente los documentos requeridos	Aplica para todos los meses
19	19. Informar al supervisor y/o coordinación académica, inmediatamente hechos y circunstancias, que puedan incidir en la oportuna o debida ejecución de las obligaciones contractuales o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
20	20. En caso de ser requerido, participar en eventos convocados por el SENA a nivel nacional y/o internacional, para fortalecer y contribuir al cumplimiento de la misión institucional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica

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

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

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
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 nro. **4652227089**, operador SOI referente al mes de mayo.

Nota 1: 9) Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido, 33,4 horas adicionales que corresponden a socialización de ofertas de programas en formación complementaria, conformación de grupos, alistamiento de las formaciones y solicitud de número de ficha, formación integral a partir de los diseños curriculares asignados por el Coordinador del programa en diferentes instituciones y comunidades en el departamento.

5) Apoyo a la formación con 106,6 horas a los programas de articulación con la media básica en instituciones educativas del departamento, formación complementaria en procesamiento de cacao y apoyo en la Escuela Nacional de la Calidad del Cacao en el centro Agroindustrial de Armenia, Quindío.

11) Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios, 20 horas en la consecución de documentos para la elaboración de informes, para presentar oportunamente documentos requeridos

Cordialmente,

CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS
Contratista
C.C. No. 79455126

Escriba el texto aquí

JORGE MARIO PARDO CASTRO
Supervisor del contrato nro. **CO1.PCCNTR.9051501 de 2026**



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.”



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL DOCUMENTO					
CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCIÓN DE COLOMBIA-PACO					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

Armenia Quindío, junio de 2026

En desarrollo del principio de debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, me permito informar que al revisar la información registrada y declarada en las plataformas tecnológicas del Estado disponibles, incluyendo las modificaciones ocurridas durante el tiempo de ejecución, para identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión riesgos en la toma de decisiones, que el contratista Carlos Alberto Luna Santos, identificada con la cédula de ciudadanía No. 79.455.126, cuenta con los contratos registrados en el documento anexo que expide el Portal Anticorrupción de Colombia – PACO, link: <https://portal.paco.gov.co/>.

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato CO1.PCCNTR.9051501 de 2026

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

Supervisor(a)

Firma

JORGE MARIO PARDO CASTRO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 9051501 de 2026
Coordinador Académico

PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$48,294,866	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-03	2025-12-17	QUINDIO	
2	\$47,781,332	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR LA FORMACION ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2024-01-24	2024-12-14	QUINDIO	
3	\$47,374,970	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL EN ACTIVIDADES DE INSTRUCT ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2026-02-02	2026-12-01	QUINDIO	
4	\$41,375,100	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANIFICAR Y ORIENTAR ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2023-02-07	2023-12-15	QUINDIO	
5	\$14,182,400	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR BAJO LA MODALI ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2018-02-01	2018-05-12	BOGOTA DC	
6	\$9,935,343	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES TEMPORALES PARA ORIENTAR ACTIVIDADES PEDAGOGICA ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-10-10	2020-12-15	BOGOTA DC	

CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO
EVIDENCIAS AL INFORME DE GESTIÓN
DOCUMENTO DE APOYO AL INFORME CONTRACTUAL

Nombre del instructor: Carlos Alberto Luna Santos

Mes: junio / 2026

En este documento de apoyo el instructor evidencia las actividades realizadas a lo largo de la formación profesional integral para fomentar la retención de aprendices, motivar la certificación y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

EVIDENCIA INFORME MENSUAL

Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con los programas de formación, apoyo a la articulación con la media en Técnico en Agroindustria Alimentaria, cursos complementarios en el área de cacao y área de higiene de los alimentos

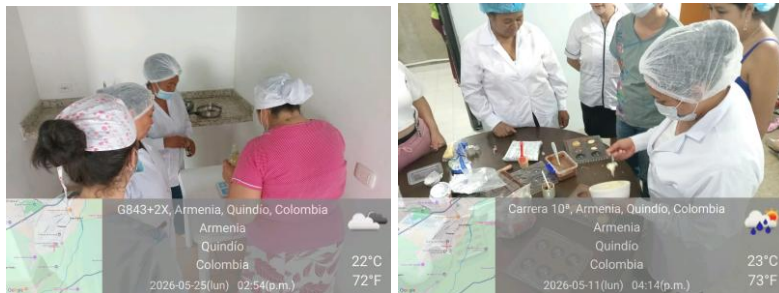


Foto 1 Taller de Formación integral, ficha 3485791, Desarrollo de habilidades sensoriales en cacao, Urbanización Villa Esperanza, Armenia



Foto 2 Formación integral ficha 3493304, elaboración artesanal de agregados de cacao fino de aroma, cata de cacao y chocolates, Municipio de Cordoba,



Foto 3 Formación profesional integral, programa de articulación ficha 3434156, Institución Educativa José María Córdoba, Cordoba, Quindío



Foto 4 Formación profesional integral en la ficha 3526619, procesamiento de productos derivados del cacao, Villa Esperanza, Armenia



Foto 5 Formación profesional integral en la ficha 3526748, procesamiento de productos derivados del cacao, Centro Agroindustrial, Armenia

Limpieza y desinfección de ambientes de formación

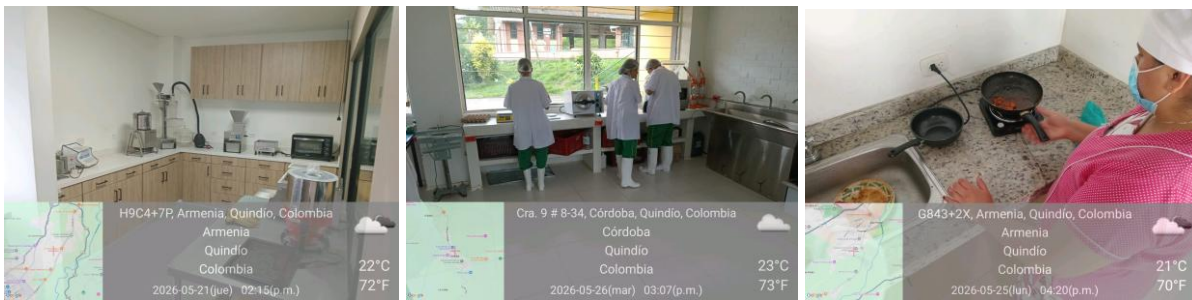


Foto 6 Ambientes con limpieza y desinfección antes y después de prácticas alimenticias

Uso de indumentaria de seguridad y salud



Foto 7 Indumentaria apropiada para los procesos de formación


Formación como aprendiz a instructores en Desarrollo Curricular Sena



Foto 8 Aprendiz en formación para instructores en desarrollo curricular institucional Sena

Anexo

ACTAS DE SOCIALIZACION, CONCERTACION Y ASISTENCIAS



ACTA No. 2

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: *Presentación y concertación a la formación profesional Integral en procesamiento de productos derivados del cacao, de ficha 3526619, Villa Esperanza, Armenia*

CIUDAD Y FECHA:	<i>Armenia</i>	HORA INICIO:	HORA FIN:
	<i>23 Mayo 2026</i>	<i>7:00</i>	<i>12:00</i>

LUGAR Y/O ENLACE:	<i>Urbanización, Esperanza, Armenia</i>	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:	<i>Agrarioindustrial</i>
--------------------------	---	---------------------------------------	--------------------------

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
*Saludo
Presentación y concertación del programa
Proposiciones y varios*

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: *Presentar el programa de formación y la concertación en el programa de procesamiento de productos derivados del cacao, Villa Esperanza, Armenia.*

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludos cordiales con los aspirantes y representantes del grupo a formación y el instructor SENA.

El instructor presenta el programa de formación SENA en Procesamiento de productos derivados del cacao, la competencia y resultados de aprendizajes, se plantea y aprueba para horarios, lunes en horas del medio día y la tarde, los insumos son suministrados por los aprendices; los productos son igualmente para los aprendices, se considera la importancia de la asistencia de los aprendices y el instructor SENA al compromiso de la formación y se indica que la certificación está sujeta a la asistencia a la formación y su aprendizaje.

Proposiciones: cumplimiento indispensable para el desarrollo de la formación.

Gracias

GOR-F-084 V02



CONCLUSIONES

Se presentó el programa de formación, la competencia y resultados de aprendizaje, el horario establecido en el curso programado en SoFia Plus, se dispuso de un lugar de procesamiento y los insumos por parte de los aprendices.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD / DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Presentación del programa</i>	<i>23 de mayo</i>	<i>Instructor SENA</i>	<i>Carlos Alberto Luna S.</i>

DE ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES


NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Ledy Yegor González</i>	<i>Alcaldía</i>	<i>SI</i>		<i>Ledy Yegor González</i>
<i>Luis Orlando Alvarado</i>	<i>Alcaldía</i>	<i>SI</i>		<i>Luis Orlando Alvarado</i>
<i>Carlos Alberto Luna S.</i>	<i>SENA</i>	<i>SI</i>		<i>Carlos Alberto Luna S.</i>

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 los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

GOR-F-084V02

Acta de concertación de la ficha 3526619, procesamiento de productos derivados del cacao, Villa Esperanza, Armenia



ACTA No. 2

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: *Presentación y concertación del curso de Avanzada Integral en procesamiento de productos derivados del cacao, de ficha 3526748, en Centro Agrarioindustrial Bero, Armenia*

CIUDAD Y FECHA:	<i>Armenia</i>	HORA INICIO:	HORA FIN:
	<i>28 Mayo 2026</i>	<i>10:00</i>	<i>13:00</i>

LUGAR Y/O ENLACE:	<i>Centro Agrarioindustrial, Armenia, Quindío</i>	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:	<i>Agrarioindustrial</i>
--------------------------	---	---------------------------------------	--------------------------

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
*Saludo
Presentación y concertación del programa de formación
Proposiciones*

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: *Presentar el programa de formación y la concertación del programa de procesamiento de productos derivados del cacao, Centro Agrarioindustrial, Bero, Armenia.*

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludos cordiales con los aprendices del grupo para formación y el instructor SENA curso complementario

El instructor presenta el programa de formación SENA en procesamiento de productos derivados de cacao, la competencia y resultados de aprendizaje, los horarios establecidos en SoFia Plus, jueves y viernes en horas de la tarde, lugar Escuela de cacao, Centro Agrarioindustrial, los insumos son suministrados por los aprendices, los productos igualmente para los aprendices, se plantea y considera la asistencia de los aprendices y el instructor, se indica que la certificación está sujeta a la asistencia y participación en la formación, su aprendizaje y responsabilidad.

Proposiciones: cumplimiento en la formación que garantiza la certificación complementaria

GOR-F-084 V02



CONCLUSIONES

Se presentó el programa de formación, la competencia y los resultados de aprendizaje a aprobar, cumplimiento de horarios establecidos en SoFia Plus, se aprueba lugar e insumos para prácticas de formación SENA.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD / DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Presentación y concertación</i>	<i>Mayo</i>	<i>Instructor</i>	<i>Carlos Alberto Luna S.</i>

DE ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Isabel Díaz Muñoz</i>	<i>Alcaldía</i>			<i>Isabel Díaz Muñoz</i>
<i>Torres Susana Escobar</i>		<i>SI</i>		<i>Torres Susana Escobar</i>
<i>Adriana Olaya</i>	<i>Alcaldía</i>			<i>Adriana Olaya</i>
<i>Carlos Alberto Luna S.</i>	<i>SENA</i>	<i>SI</i>		<i>Carlos Alberto Luna S.</i>

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 los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

GOR-F-084V02

Acta de concertación de la ficha 33526748, procesamiento de productos derivados del cacao, Centro

Agroindustrial Sena, Armenia

ASISTENCIA A LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 2 DEL MES DE 2020 DEL AÑO 2016

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	NO. DOCUMENTO	PAIS	CONTRATO	CIUDAD	EMPRESA	CONCEPTO DE ASISTENCIA	TELEFONO	ALTECER	FORMA DE PARTICIPACION
1	Angela B. Bely	3144194	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
2	ANSELMA MENDOZA	4132250	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
3	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
4	Nancy Jose Maldonado	40245755	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
5	Natalia Torres	107203944	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
6	Procedo Moya	1225209	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
7	DAISY ALBA	1918552	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
8	DIANA ALONSO	10180050	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
9	ELIZABETH DIAZ	21326283	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia

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 la legislación vigente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 3 DEL MES DE 2020 DEL AÑO 2016

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	NO. DOCUMENTO	PAIS	CONTRATO	CIUDAD	EMPRESA	CONCEPTO DE ASISTENCIA	TELEFONO	ALTECER	FORMA DE PARTICIPACION
1	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
2	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
3	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
4	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
5	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia

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 la legislación vigente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 2 DEL MES DE 2020 DEL AÑO 2016

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	NO. DOCUMENTO	PAIS	CONTRATO	CIUDAD	EMPRESA	CONCEPTO DE ASISTENCIA	TELEFONO	ALTECER	FORMA DE PARTICIPACION
1	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
2	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
3	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
4	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
5	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia

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 la legislación vigente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 2 DEL MES DE 2020 DEL AÑO 2016

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	NO. DOCUMENTO	PAIS	CONTRATO	CIUDAD	EMPRESA	CONCEPTO DE ASISTENCIA	TELEFONO	ALTECER	FORMA DE PARTICIPACION
1	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
2	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
3	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
4	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
5	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia

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 la legislación vigente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 2 DEL MES DE 2020 DEL AÑO 2016

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	NO. DOCUMENTO	PAIS	CONTRATO	CIUDAD	EMPRESA	CONCEPTO DE ASISTENCIA	TELEFONO	ALTECER	FORMA DE PARTICIPACION
1	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
2	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
3	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
4	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia
5	ANITA H. TORRES	15.472.664	Armenia	Alcalde	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia	Armenia

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 la legislación vigente.

GOR-F-085 V02

Asistencia ficha 3493304, Elaboracion artesanal de agregados de cacao fino de aroma, Escuela Nacional de la calidad del Cacao

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 21 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026										
CUARTO DE	Asistencia a la formación profesional integral en la ficha 3501058, Alcabala Cordoba en el proceso de procesamiento de cacao, equipos y herramientas en procesos de cacao artesanal fino de aroma									
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	COMPANIA	OTRO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/CEL.	ALTERNIA	FINALES PARTICIPACION
	Jean Paul Ouellet	10960494				Alcabala	jeanpaulouellet@gmail.com	31829800		Jean Paul O.
	Marcial Arcón	10960494				Alcabala	marcialarcon@gmail.com	31829800		Marcial Arcón
	Juan Pablo Sosa	10960494				Alcabala	juanpablososa@gmail.com	31829800		Juan Pablo S.
	Alfonso Guardo	10960494				Alcabala	alfonsoguardo@gmail.com	31829800		Alfonso G.
	Widell Sosa	10960494				Alcabala	widellsosa@gmail.com	31829800		Widell S.
	Katherine Rojas	10960494				Alcabala	katherine.rojas@gmail.com	31829800		Katherine M.
	Mariana Ochoa	10960494				Alcabala	marianochoa@gmail.com	31829800		Mariana O.
	Juan José Ciro	10960494				Alcabala	juanjoseciro@gmail.com	31829800		Juan J.
	Mariana Montaña	10960494				Alcabala	marianomontana@gmail.com	31829800		Mariana M.
	Stefany Andrea	10960494				Alcabala	stefanyandrea@gmail.com	31829800		Stefany
	Nicolás Arias	10960494				Alcabala	nicolasarias@gmail.com	31829800		Nicolás A.
	Rafael Estiven	10960494				Alcabala	rafael.estiven@gmail.com	31829800		Rafael Estiven
	Cristian Sosa	10960494				Alcabala	cristiansosa@gmail.com	31829800		Cristian S.
	Nicolás Sosa	10960494				Alcabala	nicolassosa@gmail.com	31829800		Nicolás 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.

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 20 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026										
CUARTO DE	Asistencia a la formación profesional integral en la ficha 3501058, Alcabala Cordoba, en el proceso de procesamiento de cacao, equipos y herramientas en procesos de cacao artesanal fino de aroma									
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	COMPANIA	OTRO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/CEL.	ALTERNIA	FINALES PARTICIPACION
	Jean Paul Ouellet	10960494				Alcabala	jeanpaulouellet@gmail.com	31829800		Jean Paul O.
	Marcial Arcón	10960494				Alcabala	marcialarcon@gmail.com	31829800		Marcial Arcón
	Juan Pablo Sosa	10960494				Alcabala	juanpablososa@gmail.com	31829800		Juan Pablo S.
	Alfonso Guardo	10960494				Alcabala	alfonsoguardo@gmail.com	31829800		Alfonso G.
	Widell Sosa	10960494				Alcabala	widellsosa@gmail.com	31829800		Widell S.
	Katherine Rojas	10960494				Alcabala	katherine.rojas@gmail.com	31829800		Katherine M.
	Mariana Ochoa	10960494				Alcabala	marianochoa@gmail.com	31829800		Mariana O.
	Juan José Ciro	10960494				Alcabala	juanjoseciro@gmail.com	31829800		Juan J.
	Mariana Montaña	10960494				Alcabala	marianomontana@gmail.com	31829800		Mariana M.
	Stefany Andrea	10960494				Alcabala	stefanyandrea@gmail.com	31829800		Stefany
	Nicolás Arias	10960494				Alcabala	nicolasarias@gmail.com	31829800		Nicolás A.
	Rafael Estiven	10960494				Alcabala	rafael.estiven@gmail.com	31829800		Rafael Estiven
	Cristian Sosa	10960494				Alcabala	cristiansosa@gmail.com	31829800		Cristian S.
	Nicolás Sosa	10960494				Alcabala	nicolassosa@gmail.com	31829800		Nicolás 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.

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 23 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026										
CUARTO DE	Asistencia a la formación profesional integral en la ficha 3501058, Alcabala Cordoba, en el proceso de procesamiento de cacao, equipos y herramientas en procesos de cacao artesanal fino de aroma									
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	COMPANIA	OTRO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/CEL.	ALTERNIA	FINALES PARTICIPACION
	Jean Paul Ouellet	10960494				Alcabala	jeanpaulouellet@gmail.com	31829800		Jean Paul O.
	Marcial Arcón	10960494				Alcabala	marcialarcon@gmail.com	31829800		Marcial Arcón
	Juan Pablo Sosa	10960494				Alcabala	juanpablososa@gmail.com	31829800		Juan Pablo S.
	Alfonso Guardo	10960494				Alcabala	alfonsoguardo@gmail.com	31829800		Alfonso G.
	Widell Sosa	10960494				Alcabala	widellsosa@gmail.com	31829800		Widell S.
	Katherine Rojas	10960494				Alcabala	katherine.rojas@gmail.com	31829800		Katherine M.
	Mariana Ochoa	10960494				Alcabala	marianochoa@gmail.com	31829800		Mariana O.
	Juan José Ciro	10960494				Alcabala	juanjoseciro@gmail.com	31829800		Juan J.
	Mariana Montaña	10960494				Alcabala	marianomontana@gmail.com	31829800		Mariana M.
	Stefany Andrea	10960494				Alcabala	stefanyandrea@gmail.com	31829800		Stefany
	Nicolás Arias	10960494				Alcabala	nicolasarias@gmail.com	31829800		Nicolás A.
	Rafael Estiven	10960494				Alcabala	rafael.estiven@gmail.com	31829800		Rafael Estiven
	Cristian Sosa	10960494				Alcabala	cristiansosa@gmail.com	31829800		Cristian S.
	Nicolás Sosa	10960494				Alcabala	nicolassosa@gmail.com	31829800		Nicolás 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.

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 23 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026										
CUARTO DE	Asistencia a la formación profesional integral en la ficha 3501058, Alcabala Cordoba, en el proceso de procesamiento de cacao, equipos y herramientas en procesos de cacao artesanal fino de aroma									
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	COMPANIA	OTRO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/CEL.	ALTERNIA	FINALES PARTICIPACION
	Jean Paul Ouellet	10960494				Alcabala	jeanpaulouellet@gmail.com	31829800		Jean Paul O.
	Marcial Arcón	10960494				Alcabala	marcialarcon@gmail.com	31829800		Marcial Arcón
	Juan Pablo Sosa	10960494				Alcabala	juanpablososa@gmail.com	31829800		Juan Pablo S.
	Alfonso Guardo	10960494				Alcabala	alfonsoguardo@gmail.com	31829800		Alfonso G.
	Widell Sosa	10960494				Alcabala	widellsosa@gmail.com	31829800		Widell S.
	Katherine Rojas	10960494				Alcabala	katherine.rojas@gmail.com	31829800		Katherine M.
	Mariana Ochoa	10960494				Alcabala	marianochoa@gmail.com	31829800		Mariana O.
	Juan José Ciro	10960494				Alcabala	juanjoseciro@gmail.com	31829800		Juan J.
	Mariana Montaña	10960494				Alcabala	marianomontana@gmail.com	31829800		Mariana M.
	Stefany Andrea	10960494				Alcabala	stefanyandrea@gmail.com	31829800		Stefany
	Nicolás Arias	10960494				Alcabala	nicolasarias@gmail.com	31829800		Nicolás A.
	Rafael Estiven	10960494				Alcabala	rafael.estiven@gmail.com	31829800		Rafael Estiven
	Cristian Sosa	10960494				Alcabala	cristiansosa@gmail.com	31829800		Cristian S.
	Nicolás Sosa	10960494				Alcabala	nicolassosa@gmail.com	31829800		Nicolás 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.

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

Asistencia de ficha 3501058, Elaboracion artesanal de agregados de cacao fino de aroma, Alcaldía de Cordoba

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 21 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026										
CUARTO DE	Asistencia a la formación profesional integral en la ficha 3526619, quinto promotorio en el Centro Agrario de Esperanza, procesamiento de productos derivados de cacao, participación y recepción de productos, celebraron 10 años Escuela Nacional de la Ciudad del Cacao.									
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	COMPANIA	OTRO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/CEL.	ALTERNIA	FINALES PARTICIPACION
	Alfonso Sosa	41928224				Alcabala	alfonso.sosa@gmail.com	312116594		Alfonso S.
	Adriana Roby	319400				Alcabala	adriana.robby@gmail.com	312116594		Adriana R.
	Rafael Estiven	319400				Alcabala	rafael.estiven@gmail.com	312116594		Rafael Estiven
	Widell Sosa	30363023				Alcabala	widellsosa@gmail.com	312116594		Widell S.
	Maria Montaña	10960494				Alcabala	marianomontana@gmail.com	312116594		Mariana M.
	Maria Milena	48527326				Alcabala	maria.milena@gmail.com	312116594		Maria Milena
	Rafael Estiven	319400				Alcabala	rafael.estiven@gmail.com	312116594		Rafael Estiven
	Alfonso Sosa	319400				Alcabala	alfonso.sosa@gmail.com	312116594		Alfonso 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.

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

Asistencia de ficha 3526619, procesamiento de productos derivados del cacao, Urbanizacion Villa Esperanza, Armenia

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2022

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	EMPRESA	OTRO (CÓDIGO)	DEPENDENCIA	CÓDIGO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA	FIRMA O PARTICIPACIÓN
1	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
2	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
3	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
4	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
5	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
6	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
7	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
8	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
9	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
10	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	

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 23 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2022

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	EMPRESA	OTRO (CÓDIGO)	DEPENDENCIA	CÓDIGO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA	FIRMA O PARTICIPACIÓN
1	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
2	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
3	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
4	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
5	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
6	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
7	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
8	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
9	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
10	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	

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 24 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2022

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	EMPRESA	OTRO (CÓDIGO)	DEPENDENCIA	CÓDIGO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA	FIRMA O PARTICIPACIÓN
1	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
2	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
3	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
4	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
5	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
6	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
7	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
8	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
9	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
10	Yessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	

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 25 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2022

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	EMPRESA	OTRO (CÓDIGO)	DEPENDENCIA	CÓDIGO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA	FIRMA O PARTICIPACIÓN
1	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
2	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
3	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
4	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
5	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
6	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
7	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
8	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
9	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	
10	Jessica Cortés	4190182		Agencia Armenia		Agencia Armenia	3185710	SI	[Firma]	

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

Asistencia de ficha 3526748, procesamiento de productos derivados del cacao, Centro Agroindustrial Sena, Armenia

Promocion activa del portafolio Sena

GRATIS

SENA



Mejora y certifica tus habilidades en PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO

Aprende a acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos de producción y normativa, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 48 horas
Lunes a 2 a 6 pm
Fecha de Inicio: junio de 2026

Inscríbete ya
Instructor Carlos Luna
WhatsApp 3114820016
Centro Agroindustrial, Armenia

GRATIS

SENA



Mejora y certifica tus habilidades en ELABORACION ARTESANAL DE AGREGADOS DE CACAO FINO DE AROMA

Aprende a Obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 48 horas
Jueves o viernes de 2 a 6 pm
Fecha de Inicio: junio de 2026

Inscríbete ya
Instructor Carlos Luna
WhatsApp 3114820016
Centro Agroindustrial, Armenia

GRATIS

SENA



Mejora y certifica tus habilidades en ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL

Aprende a Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 40 horas
Jueves o viernes de 2 a 6 pm
Fecha de Inicio: junio de 2026

Inscríbete ya
Instructor Carlos Luna
WhatsApp 3114820016
Centro Agroindustrial, Armenia

GRATIS

SENA



Mejora y certifica tus habilidades en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Aprende a manipular alimentos de Acuerdo con normatividad, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 48 horas
Miércoles de 2 a 6 pm
Fecha de Inicio: junio de 2026

Inscríbete ya
Instructor Carlos Luna
WhatsApp 3114820016
Centro Agroindustrial, Armenia

GRATIS

SENA



Mejora y certifica tus habilidades en DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CACAO

Aprende a Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 48 horas
Lunes a viernes de 2 a 5 pm
Fecha de Inicio: junio de 2026

Inscríbete ya
Instructor Carlos Luna
WhatsApp 3114820016
Centro Agroindustrial, Armenia

GRATIS

SENA



Mejora y certifica tus habilidades en Evaluación de la calidad Sensorial del cacao

Aprende a Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 40 horas
Lunes a viernes de 2 a 5 pm
Fecha de Inicio: junio de 2026

Inscríbete ya
Instructor Carlos Luna
WhatsApp 3114820016
Centro Agroindustrial, Armenia



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** ELABORACION ARTESANAL DE AGREGADOS DE CACAO FINO DE AROMA
- **Código del Programa de Formación:** 93610259
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):**
- **Fase del Proyecto (si aplica):**
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):**
- **Competencia:** Obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura.
- **Resultados de Aprendizaje:**
 - Seleccionar almendras de cacao fino de aroma para subproductos de acuerdo con estándares establecidos, procedimiento técnico y normativa.
 - Extraer subproductos de cacao fino de aroma, mediante métodos alternativos, procedimiento técnico, manual de operación y normativa
 - Comprobar calidad de subproductos del aroma según normativa y procedimientos establecidos.
 - Realizar procesos de tostion de cacao a temperaturas controladas y tiempos determinados de acuerdo con protocolos, manuales técnicos de operación y normativa
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 48

2. PRESENTACIÓN

El cacao colombiano representa una de las principales fuentes económicas del sector agrícola a



nivel nacional. A lo largo del tiempo, ha mostrado un notable crecimiento socioeconómico, lo que evidencia la necesidad de implementar mejoras en los procesos de obtención de sus materias primas, mediante métodos eficientes de extracción.

Este panorama resalta la importancia de agregar valor a los productos derivados del cacao, promoviendo su transformación, comercialización y diversificación de manera accesible, rentable y con altos estándares de calidad.

Actualmente, la producción de cacao enfrenta una creciente demanda, especialmente en la comercialización de almendras, materias primas y subproductos. Según un artículo publicado por el diario La República en abril de 2025, Las exportaciones de cacao colombiano y sus derivados sumaron US\$265,1 millones en 2024, lo que representó un crecimiento del 106,1% frente a 2023, cuando el total fue de US\$128,6 millones. Las principales regiones exportadoras fueron Antioquia, Bogotá, Santander, Valle del Cauca, Huila y Caldas. En particular, Antioquia destacó con US\$98,9 millones, lo que representó un incremento del 100,2%.

Este crecimiento ha sido impulsado por el aprovechamiento del cacao en las industrias alimentaria y farmacéutica, gracias a sus beneficios para la salud: contiene una alta cantidad de antioxidantes que ayudan a prevenir enfermedades como el cáncer, afecciones cardíacas, Alzheimer y el envejecimiento celular prematuro. Además, el cacao fino posee menos azúcar y grasas no saludables.

En respuesta a esta dinámica del sector cacaotero, el SENA ha desarrollado el programa de formación complementaria Elaboración Artesanal de Agregados de Cacao Fino de Aroma, el cual se enmarca en la normativa vigente y responde a una estrategia clave para fortalecer la agroindustria del cacao, mejorar la rentabilidad económica del sector y consolidar la calidad de los productos agropecuarios, especialmente del cacao colombiano.

Este curso está diseñado para ejecutarse de manera teórica y práctica, brindando conocimientos y habilidades para realizar procesos de obtención de agregados del cacao fino de aroma, como la obtención de licor, manteca y otros insumos, cumpliendo con los estándares técnicos y normativos.



Fuente: Donado Henríquez, I. (2025, abril 9). Colombia duplicó sus exportaciones de cacao y llegó a US\$265,1 millones en 2024. La República. <https://www.larepublica.co/economia/colombia-duplico-sus-exportaciones-de-cacao-y-llego-a-us-265-1-millones-en-2024-4107011>

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de los procesos formativos en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

El instructor Tutor.

El entorno.

Las TIC.

El trabajo colaborativo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Instructor: Socializa con los aprendices el programa de formación, y guía de aprendizaje en el desarrollo de la competencia y resultado de aprendizaje

Se establecerá además las reglas de juego para el desarrollo del resultado de aprendizaje, realiza Introducción al tema: información en proyectos productivos.



Temas: cacao características organolépticas, gestión de riesgo, temperatura y tiempo, extracción de cacao, equipos y herramientas de obtención de subproductos de cacao, envases, identificar parámetros de calidad establecidos en la NTC colombiana, identificar parámetros de calidad en el producto final, diligenciar registros del proceso de obtención de subproductos de cacao

Aprendiz:

El aprendiz debe desarrollar en equipos de trabajo la siguiente actividad:

Actividad # 1: Introducción y conceptualización de seguimiento a obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura, según programación de producción y mercadeo

En los grupos de proyecto productivo deberán conocer y aplicar un instrumento para la recolección de información relevante para el proyecto productivo de formación que conduzca a determinar la aceptación o no por parte de los procesadores de alimentos y que le permita tomar decisiones frente a posibles sistemas, se aplicará en productores de su elección y finalmente se crea un espacio de reflexión sobre lo que han aprendido y cómo podrían aplicar estas técnicas en manipuladores de alimentos y manejo de información en proyectos futuros. El aprendiz debe responder

¿Qué técnicas para obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura, **les parecieron más efectivas y por qué?, ¿Qué desafíos enfrentaron al reconocer la información y su aplicación?**

Esta actividad de aprendizaje ayudará a los aprendices a comprender la importancia de la recolección de información y conceptualización en proyectos productivos en el procesamiento de alimentos y sus normas vigentes de protocolos de aplicar según calidad establecidos y les proporcionará habilidades prácticas para aplicar técnicas en proyectos futuros.



Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje, aula de clase, sala de sistemas, planta piloto, plantas transformación de alimentos centro agroindustrial regional Quindío

Estrategias o técnicas didácticas activas: formación por competencias, el trabajo colaborativo, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas que estimulen el pensamiento para la resolución de problemas; logrando esto a través de la utilización ambientes abiertos y pluritecnológicos

Materiales de formación: todo recurso que sea consumible o utilizable durante el proceso de formación.

Material de apoyo: Guías didácticas, manuales técnicos, videos educativos, simuladores virtuales, lecturas recomendadas, laboratorios y talleres equipados

Duración de la actividad: 12 horas.

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

Descripción de la actividad: Planifica sesiones de formación, donde se planteen conceptos claros sobre tipos de información requerida para conceptos adquiridos, métodos de aplicación y manejo de información, observación, análisis de datos existentes y revisión de documentos.

Da ejemplos prácticos de aplicar seguimiento a los programas a obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura, según programación de producción y mercadeo con parámetros técnicos y de calidad establecidos, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa

Se puede aplicar estudio de caso reales o simulados, listas de chequeo, mapa conceptual y/o cuestionario.

Valora las evidencias entregadas.

Aprendiz:

En equipos de trabajo el aprendiz resuelve estudio de caso y/o prácticas de procesamiento, ensayo, mapa conceptual o cuestionario.

Actividad # 2: Análisis de un estudio de caso suministrado por el instructor y/o práctica de planta en manufactura de alimentos



Conformar los grupos de trabajo para el análisis de un estudio de caso acerca de productor elaborados, cada grupo puede presentar sus resultados y explicar por qué identificaron cada tipo de información.

Igualmente, los aprendices deben crear un plan para el caso de estudio proporcionado, cada grupo debe identificar qué técnicas utilizaron para aplicar el seguimiento a los programas de obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura, allí iniciarán el proceso de conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos, su valoración de habilidad y de desempeño,

Discusión y reflexión: Una vez que los grupos hayan creado sus actividades de caso y/o de planta, deben reflexionar sobre los desafíos que podrían enfrentar al recolectar la información y su aplicación, cómo podrían superarlos.

Responder a la pregunta:

¿Qué nuevos conocimientos adquirí sobre obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura su conceptualización cómo puedo aplicar estos conocimientos en proyectos futuros?

Esta actividad de aprendizaje ayudará a los aprendices a comprender los diferentes tipos de información y conceptos en contexto que se requieren en proyectos productivos y les proporcionará habilidades prácticas para identificar y recolectar información aplicable y relevante, además, les permitirá trabajar en equipo y desarrollar habilidades de colaboración y resolución de problemas.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje, aula de clase, sala de sistemas, planta piloto, plantas transformación de alimentos centro agroindustrial regional Quindío

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de caso, análisis de objeto – sistemas, análisis de servicios – procesos, simulaciones, juego de roles, socialización de conceptos.

Materiales de formación: todo recurso que sea consumible o utilizable durante el proceso de formación.

Material de apoyo: Guías didácticas, manuales técnicos, videos educativos, simuladores virtuales, lecturas recomendadas, laboratorios y talleres equipados

Duración de la actividad: 12 horas.



3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: **Instructor:**

Orientar contenidos usando las herramientas informáticas, información en la nube, (web), videos sobre moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y mercadeo aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa

Diseña actividades prácticas en grupos, donde los aprendices aprendan y apliquen instrumentos de protocolos, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa, recolección de información en planta de procesamiento y sitios de almacenajes conceptualización de información y realizan una recolección de datos simulada.

Valora evidencias entregadas, listas de chequeo o informe de la actividad en Word o en hojas de resultados y/o ensayos de práctica.

Aprendiz:

Siguiendo las orientaciones dadas por el instructor debe realizar las siguientes actividades:

Actividad # 3: Diseño de instrumentos de recolección de información en trabajo de planta en listas de chequeo, hojas de respuestas u otro medio de presentación de la observación y trabajo de postplanta

En grupos de trabajo se debe dar un informe de postplanta simulado o real que será relacionado por el instructor, los grupos deben presentar su información y explicar por qué eligieron ciertas prácticas de protocolos, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa y ajustes de las normas y cómo se relacionan con el objeto del proyecto.

Retroalimentación y reflexión: Los aprendices proporcionen retroalimentación sobre los resultados de otros grupos y reflexionen sobre lo que han aprendido. **Pregúnteles qué desafíos enfrentaron al aplicar los instrumentos de consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa, y cómo podrían superarlos en proyectos futuros.**

Esta actividad de aprendizaje ayudará a los estudiantes a comprender cómo aplicar la información e instrumentos efectivos y relevantes para sus proyectos. También les permitirá trabajar en grupo y desarrollar habilidades de colaboración y retroalimentación constructiva.



Discusión y reflexión: Se debe permitir que los grupos discutan entre ellos y reflexionen sobre los desafíos que podrían enfrentar al seleccionar un sistema de seguimiento a los programas de obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura y cómo podrían superarlos.

Responder a la pregunta:

¿Que nuevos conocimientos adquiriré sobre consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales seguimiento a los programas de obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura y cómo pueden aplicar estos conocimientos en proyectos futuros?

Esta actividad de aprendizaje ayuda a los aprendices a comprender las formas de consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa y de operaciones, que se utilizan para garantizar uso adecuado de los alimentos, interés que proporciona habilidades prácticas para seleccionar un sistema de obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura, les permitirá trabajar en grupo y desarrollar habilidades de colaboración y resolución de problemas.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje, aula de clase, sala de sistemas, planta piloto, plantas transformación de alimentos centro agroindustrial regional Quindío

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de caso, análisis de objeto – sistemas, análisis de servicios – procesos, simulaciones, juego de roles, socialización de conceptos.

Materiales de formación: todo recurso que sea consumible o utilizable durante el proceso de formación.

Material de apoyo: Guías didácticas, manuales técnicos, videos educativos, simuladores virtuales, lecturas recomendadas, laboratorios y talleres equipados

Evidencias de aprendizaje: Cuestionario, mapa conceptual, talleres de formación, trabajo práctico y lista de chequeo, presentaciones orales, sustentación y exposiciones

Instrumentos de evaluación: Pruebas escritas, evaluaciones prácticas, observaciones directas

Duración de la actividad: 12 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

**Instructor:**

Indica a través de la estrategia de formación por proyectos, la consolidación de la información y aplicación recogida en las actividades de aprendizaje anteriores para el análisis y presentación de datos recolectados para tomar decisiones informadas.

Define a demás los criterios para presentación de informes y socialización de resultados.

Corregir, redireccionar los informes propuestos.

Propone discusión y análisis de los resultados obtenidos de las actividades prácticas.

Aprendiz:

Actividad # 5: Elaborar propuesta del proyecto productivo desarrollando los conceptos orientados en el ambiente de aprendizaje.

Socializar los resultados obtenidos con el grupo.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje, aula de clase, sala de sistemas, planta piloto, plantas transformación de alimentos centro agroindustrial regional Quindío

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de caso, análisis de objeto – sistemas, análisis de servicios – procesos, simulaciones, juego de roles, socialización de conceptos.

Materiales de formación: todo recurso que sea consumible o utilizable durante el proceso de formación.

Material de apoyo: Guías didácticas, manuales técnicos, videos educativos, simuladores virtuales, lecturas recomendadas, laboratorios y talleres equipados

Evidencias de aprendizaje: Evaluaciones escritas y prácticas, Cuestionario, mapa conceptual, talleres de formación, trabajo práctico listas de chequeo o informe, presentaciones orales, sustentación y exposiciones

Instrumentos de evaluación: Pruebas escritas, evaluaciones prácticas, observaciones directas

Duración de la actividad: 12 horas.



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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Hacer	Elaboración artesanal de agregados de cacao fino de aroma	Obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura	<p>Moler almendra de cacao</p> <p>Disponer granos de cacao</p> <p>Tostar granos de cacao</p> <p>Comprobar calidad de grano</p> <p>Procesar cacao</p>	<p>ra1. Seleccionar almendras de cacao fino de aroma para subproductos de acuerdo con estándares establecidos, procedimiento técnico y normativa.</p> <p>Ra3. Extraer subproductos de cacao fino de aroma, mediante metodos alternativos, procedimiento técnico, manual de operación y normativa</p> <p>ra4. Comprobar calidad de subproductos del aroma según normativa y procedimientos establecidos.</p> <p>ra2. Realizar procesos de tostion de cacao a temperaturas controladas y tiempos determinados de acuerdo con protocolos, manuales técnicos de operación y normativa</p>	<p>Pruebas escritas: Cuestionarios, mapa conceptual o exposiciones</p> <p>Evaluaciones prácticas, informes o listas de chequeo en productos procesados</p>



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Chocolate: El chocolate es un alimento producido mediante la mezcla de azúcar y el fruto del cacao (específicamente, la masa y la manteca del cacao), así como de otros ingredientes como leche, frutos secos, entre otros. Se trata de un alimento muy popular en el mundo, empleado en diferentes recetas gastronómicas, sobre todo en la repostería y la elaboración de bebidas y golosinas.

El praliné es el resultado de un proceso complejo: se tuestan las avellanas o almendras, antes de añadirles agua y azúcar. Se crea una especie de turrón que luego se tritura y se mezcla para lograr una textura suave y líquida. A continuación, el chocolatero añade manteca de cacao para formar el praliné necesario para elaborar el chocolate praliné

La gianduja se compone de avellanas (al menos un tercio), azúcar (entre 30 y 50 %) y habas o manteca de cacao. Los frutos secos son tradicionalmente avellanas, pero se pueden mezclar con otros frutos de cáscara, como las almendras o las nueces. A estos tres ingredientes de base pueden añadirse leche y extracto natural de vainilla.

La evaluación sensorial es un método de análisis estadístico basado en la percepción sensorial humana, que se lleva a cabo en condiciones de doble ciego. En comparación con otros métodos de detección y análisis, la evaluación sensorial puede no solo medir el sabor del alimento, sino también detectar cambios en el aroma, el color, las características de la superficie y la percepción del sabor (de Albuquerque et al., 2022).

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Fuente: <https://concepto.de/chocolate/#ixzz91JWvZwvO>

https://www.lamaisonduchocolat.com/en_us/what-is-praline-chocolate#:~:text=Pralin%C3%A9%20is%20the%20result%20of,to%20make%20the%20pralin%C3%A9%20chocolate.

<https://www.valrhona.com/es/l-ecole-valrhona/descubra-l-ecole-valrhona/lexico-del-chocolate/gianduja>



<https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/sensory-evaluation>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS	INSTRUCTOR	SENA- AGROINDUSTRIAL	junio 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3526619 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos de producción y normativa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1- VERIFICAR LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

RAP2- OPERAR EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESAMIENTO DE CHOCOLATE SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

RAP3- ELABORAR CHOCOLATES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA VIGENTE.

RAP4- EVALUAR EL PRODUCTO FINAL DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE PROCESO, CALIDAD E INOCUIDAD ESTABLECIDOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 5,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3485791 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CACAO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA.1 RECONOCER LOS PROCESOS QUE HACEN PARTE DE LA DETERMINACIÓN DE LAS HABILIDADES Y PRUEBAS SENSORIALES Y FÍSICOS EN EL GRANO DE CACAO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE

RA.2 IDENTIFICAR ATRIBUTOS SENSORIALES Y DEFECTOS FÍSICOS DEL GRANO DE CACAO SEGÚN NORMATIVIDAD DE CALIDAD VIGENTE

RA.3 EVALUAR LA CALIDAD SENSORIAL Y FÍSICA DEL GRANO DE CACAO SEGÚN NORMATIVIDAD DE CALIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3493304 - ELABORACION ARTESANAL DE AGREGADOS DE CACAO FINO DE AROMA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1. SELECCIONAR ALMENDRAS DE CACAO FINO DE AROMA PARA SUBPRODUCTOS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES ESTABLECIDOS, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RA2. REALIZAR PROCESOS DE TOSTION DE CACAO A TEMPERATURAS CONTROLADAS Y TIEMPOS DETERMINADOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS, MANUALES TÉCNICOS DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

RA3. EXTRAER SUBPRODUCTOS DE CACAO FINO DE AROMA, MEDIANTE METODOS ALTERNATIVOS, PROCEDIMIENTO TÉCNICO, MANUAL DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

RA4. COMPROBAR CALIDAD DE SUBPRODUCTOS DEL AROMA SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3434156 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3501058 - ELABORACION ARTESANAL DE AGREGADOS DE CACAO FINO DE AROMA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1. SELECCIONAR ALMENDRAS DE CACAO FINO DE AROMA PARA SUBPRODUCTOS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES ESTABLECIDOS, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RA2. REALIZAR PROCESOS DE TOSTION DE CACAO A TEMPERATURAS CONTROLADAS Y TIEMPOS DETERMINADOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS, MANUALES TÉCNICOS DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

RA3. EXTRAER SUBPRODUCTOS DE CACAO FINO DE AROMA, MEDIANTE METODOS ALTERNATIVOS, PROCEDIMIENTO TÉCNICO, MANUAL DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

RA4. COMPROBAR CALIDAD DE SUBPRODUCTOS DEL AROMA SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3526748 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos de producción y normativa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1- VERIFICAR LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

RAP2- OPERAR EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESAMIENTO DE CHOCOLATE SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

RAP3- ELABORAR CHOCOLATES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA VIGENTE.

RAP4- EVALUAR EL PRODUCTO FINAL DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE PROCESO, CALIDAD E INOCUIDAD ESTABLECIDOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 130,60

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	31/05/2026	OTROS	29,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			29,00

INSTRUCTOR: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

Sofia plus x +

No seguro http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

SofiaPlus CARLOS ALBERTO LUNA Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor

- Diseno Curricular
- Ejecucion de la Formacion
- Gestion de Ambientes
 - Gestion Ambientes
 - Consultar Fichas Instructor
 - Consultar horas programadas
 - Diagramar Horario Instructor**
 - Reporte de Instructores por Ficha
 - Reporte Ejecucion Horas Instructor
 - Solicitar Eventos
- Gestion de Tiempos
- LMS
- Matricula
- Planeacion de la Formacion

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS: 1121775
 Nombre del Instructor: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS
 Tipo Documento: CC
 Número de Documento: 7945126
 Responsabilidad: INSTRUCTOR COMPLEMENTARIA

Fecha Inicial: 01/06/2026
 Fecha Final: 30/06/2026

Consultar Horario

Horario

Vista del Horario: Mensual

Tiempo Disponible
 Evento Asignado
 Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
01/06/26	02/06/26	03/06/26	04/06/26	05/06/26	06/06/26

Sofia plus x +

No seguro http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Consultar horas programadas

- Diagramar Horario Instructor**
- Reporte de Instructores por Ficha
- Reporte Ejecucion Horas Instructor
- Solicitar Eventos
- Gestion de Tiempos
- LMS
- Matricula
- Planeacion de la Formacion
- Reportes
- SGS

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
01/06/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: (3526610)ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS DE PRODUCCION Y NORMATIVA	02/06/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: (3434156)ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	03/06/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (3501093)OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	04/06/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (3526748)ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS DE PRODUCCION Y NORMATIVA	05/06/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (3526748)ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS DE PRODUCCION Y NORMATIVA	06/06/26 07:00 - 22:00: Disponible
08/06/26 07:00 - 22:00: Disponible	09/06/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: (3434156)ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	10/06/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (3501093)OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	11/06/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (3526748)ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS DE PRODUCCION Y NORMATIVA	12/06/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (3526748)ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS DE PRODUCCION Y NORMATIVA	13/06/26 07:00 - 22:00: Disponible
15/06/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: (3526610)ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS DE PRODUCCION Y NORMATIVA	16/06/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: (3434156)ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	17/06/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (3501093)OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	18/06/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: (3526748)ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS DE PRODUCCION Y NORMATIVA	19/06/26 07:00 - 22:00: Disponible	20/06/26 07:00 - 22:00: Disponible
22/06/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: (3526610)ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS DE PRODUCCION Y NORMATIVA	23/06/26 10:00 - 17:59: (3434156)ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	24/06/26 07:00 - 22:00: Disponible	25/06/26 07:00 - 22:00: Disponible	26/06/26 07:00 - 22:00: Disponible	27/06/26 07:00 - 22:00: Disponible
29/06/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: (3526610)ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS DE PRODUCCION Y NORMATIVA	30/06/26 10:00 - 17:59: (3434156)ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	01/07/26	02/07/26	03/07/26	04/07/26 05/07/26

Anterior Siguiendo

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - +a126,