

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 24674810	0	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ	I	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	7490	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES	
63-1	SORRENTO BL 18 APT 203		3122166066		OLGALUMARTINEZ1@GMAIL.COM		N	



DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-05	2026-05	37263955	I	2026-06-03	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	550.000	0	BANCOLOMBIA
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	37263955	2026-06-03	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES														DÍAS			PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica						
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL						IBC	Cot.	Cot.	Cot.		
1	CC 24674810	MARTINEZ GOMEZ OLGA LUCIA	1.894.999																	0			30	30	0	30	COLPENSION ES-25-14	1.894.999	303.200	0	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.894.999	236.900	SIN CCF-SINCCF	0	0	1.894.999	9.900	0,00522	0	0	0	0	0	59	0	550.000	N	1855101

RESUMEN PLANILLA PAGADA

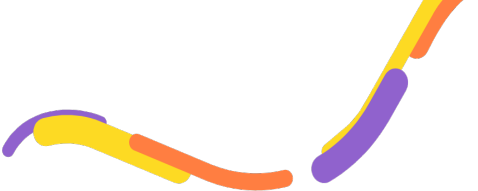
DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 24674810	0	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ	I	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	7490	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES	
63-1	SORRENTO BL 18 APT 203		3122166066		OLGALUMARTINEZ1@GMAIL.COM		N	



DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-05	2026-05	37263955	I	2026-06-03	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	550.000	0	BANCOLOMBIA
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	37263955	2026-06-03	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
1.894.999	1.894.999	1.894.999	0	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	303.200	0	0	0	303.200
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	1	303.200	0	0	0	303.200
EPS(Administradoras: 1)				1	236.900	0	0	0	236.900
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	1	236.900	0	0	0	236.900
ARP(Administradoras: 1)				1	9.900	0	0	0	9.900
POSITIVA	14-23	860011153	6	1	9.900	0	0	0	9.900
Gran Total					550.000	0	0	0	550.000



Comprobante en línea

3 Jun 2026 14:42

Pago PSE



Pago exitoso

CUS 361925532

Comercio
ASOPAGOS

Referencia 1
10.10.11.80

Fecha
3 Jun 2026 14:42

Referencia 2
CC

Número de factura
37263955

Referencia 3
24674810

Descripción del pago
Pago de seguridad Social Integrado

Valor del Pago
\$550.000

Número de comprobante
TR260603144230vblKuX

Costo de la transacción
\$ 0

Producto origen
Cuenta de ahorros
****** 7427**



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, Junio del 2026

Señor (a)

JORGE MARIO PARDO CASTRO

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7506296 de 2026

Centro Agroindustrial

Armenia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Junio de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.7506296 de 2026

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ, identificado con la cédula de ciudadanía nro.24674810, 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: a) Un primer pago correspondiente al mes de Febrero de 2026 por valor de CUATRO MILLONESQUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y PESOS MCTE (\$ \$4.579.580)b) 4 pagos iguales por los meses de marzo a junio de 2026, por valor de CUATROMILLONES 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 Julio de 2026 por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$ \$2.526.666).

Plazo: 26-07 de 2026.

Objeto: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES CARACTER TEMPORAL EN ACTS DE INSTRUCTOR PARA ORIENTAR EVALUAR Y REALIZAR SEGUIMIENTO A LA FPI DEL SENA, EN LA MODALIDAD ASIGNADA POR NECESIDADES DEL SERVICIO EN EL AREA DE QUÍMICA

Ejecución mensual de actividades



N°	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
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.	No realicé la planeación de los procesos formativos que respondieran a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los Aprendices, de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad establecidos en la plataforma COMPROMISO, ni diseñé o actualicé los documentos requeridos para la ejecución de la FPI.	No Aplica
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.	Realicé la entrega de los archivos producidos en el desarrollo del objeto y de las obligaciones contractuales, mantuve actualizado el Portafolio del Instructor utilizando los formatos vigentes del Sistema Integrado de Gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, y emití y reporté los juicios de evaluación de las fichas 3477646-34222266-3508585	Guías de Aprendizaje, Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus
3	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Diseño y Desarrollo Curricular y proyecto formativo de los programas del área 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.	Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática a las fichas 3505232-3508585-3477645-3533366-3477646-3423483-3415383-3505231	Guías de Aprendizaje
4	Ejecutar la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y lugar establecidos por necesidades del servicio.	Ejecuté la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y el lugar establecidos por las necesidades del servicio.	Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus
5	Reportar en el aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Reporte 160 horas en el aplicativo Sofíaplus para el mes de Junio	Programación Horario
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 Supervisores para fortalecer los procesos de formación.	En este periodo no se apoyaron 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 Supervisores para fortalecer	No Aplica



N°	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
		los procesos de formación a los cuales haya sido asignado.	
7	Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores.	Di respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o los Supervisores.	Consignación y Planillas de Aportes, Documentos de gestión contractual archivo GC, Correos Electrónicos
8	Aplicar el Reglamento del Aprendiz SENA y en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, reportar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación.	Apliqué el Reglamento del Aprendiz SENA y, en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, las reporté oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación.	Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus
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.	Promoví y divulgué de manera activa y oportuna el Portafolio de Servicios Institucionales, y participé en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA para garantizar el proceso de inscripción de Aprendices.	Pantallazos redes sociales ver paginas adjuntas
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 seguridad social correspondiente al mes de Mayo de 2026, Planilla 37263955	Consignación y Planillas de Aportes
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.	Presenté y entregué, en las fechas establecidas, a la supervisión del contrato los informes mensuales de ejecución de las actividades realizadas, así como las novedades o inconvenientes ocurridos durante la ejecución contractual, con sus respectivos soportes.	Consignación y Planillas de Aportes, Documentos de gestión contractual archivo GC.
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.	Cumplí e hice cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones de uso de los ambientes y plataformas de formación, y velé por el aseo y el cuidado de los equipos y elementos que hacen parte de estos.	Cronograma ejecutado Resúmenes de sesión Material instruccional utilizado (presentaciones, guías, talleres, enlaces a LMS). Registros del ambiente uso de plataforma, enlaces a Teams Evaluaciones aplicadas Evidencias fotográficas o pantallazos
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.	Cumplí e hice cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, y participé en las jornadas programadas.	Plataforma Compromiso



N°	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
14	Acompañar e incentivar la participación de los aprendices en las actividades programadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, cuando se requiera.	No realicé el acompañamiento ni incentivé la participación de los aprendices en las actividades programadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, durante el periodo de cobro.	No Aplica
15	Participar activamente en el logro de los indicadores establecidos para el Centro de Formación.	Participé activamente en el logro de los indicadores establecidos para el Centro de Formación.	Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus
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.	No poseo inventario asignado a mi cargo	No Aplica
17	Presentar la certificación vigente de la norma técnica de competencia, para la ejecución de su contrato, según requerimientos de la entidad.	Me certifiqué en la NSCL Orientar formación E- learning de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO.	Certificado Entregado Etapa Precontractual
18	Permanecer identificado con su carné, dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde se desarrolle el objeto contractual.	Permanecí identificado con mi carné dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde se desarrolló el objeto contractual.	Uso permanente de Carnet
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.	Para este periodo no informé al supervisor ni a la coordinación académica de hechos o circunstancias que pudieran incidir en la oportuna o debida ejecución de las obligaciones contractuales.	No Aplica
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 este periodo no participé en eventos convocados por el SENA a nivel nacional y/o internacional, para fortalecer y contribuir al cumplimiento de la misión institucional	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. 37263955 pagada y el operador ante ASOPAGOS referente al MES MAYO

Cordialmente,

OLGA LUCÍA MARTÍNEZ GÓMEZ
Contratista Centro Agroindustrial
C.C. No. 24.674.820 de Génova (Q)

JORGE MARIO PARDO CASTRO
C.C. No. 9.725.947
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7506296 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.



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	☒	Pública Clasificada	☐
		Pública Reservada	☐

CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCION DE COLOMBIA - PACO

Armenia, 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 Olga Lucia Martinez Gómez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 24674810, 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.7506296 de 2026

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

JORGE MARIO PARDO CASTRO

Nombre Supervisor

C.C. No.9.725.947

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.7506296 de 2026

Cargo

PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$47,221,646	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-18	2025-12-25	QUINDIO	
2	\$45,026,666	CONTRATAR LA PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES PARA ORIENTAR LA FORMACION PROFE ...	SENA REGIONAL CUNDINAMARCA GRU ...	2024-01-30	2024-12-05	CUNDINAMARCA	
3	\$39,343,334	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2020-01-28	2020-11-27	QUINDIO	
4	\$27,107,543	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES TEMPORALES PARA ORIENTAR ACTIVIDADES PEDAGOGICA ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-02-08	2019-09-17	BOGOTA	
5	\$25,025,566	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2021-01-27	2021-12-19	QUINDIO	
6	\$9,171,479	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES COMO FACILITADOR DE LA TECNOACADEMIA QUINDIO PAR ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2024-10-24	2024-12-20	QUINDIO	



CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO
FOLIO DE ANEXOS AL INFORME DE GESTIÓN
DOCUMENTO DE APOYO INFORME DE CENTRO

Nombre del instructor: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

En este documento de apoyo el instructor evidencia las actividades realizadas y no reportadas en otro periodo de cobro a lo largo de la formación virtual para, fomentar la retención de aprendices, motivar la certificación y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

PERIODO DE REPORTE DE EVIDENCIAS

A continuación, relacionar las fechas y números de fichas orientadas. Es importante que este reporte esté revisado y autorizado por el supervisor del contrato:

Fecha inicial del reporte de evidencias <i>Debe registrar la fecha de elaboración de su anterior informe de evidencias.</i>	6/1/2026
Fecha final de reporte de----- ----- evidencias <i>Debe registrar la fecha de entrega de este informe</i>	6/30/2026
Fichas orientadas	<i>3505232-3508585-3477645- 3533366-3477646-3423483- 3415383-3505231</i>

INSTRUCCIONES



Los siguientes anexos corresponden a las actividades relacionadas con el apoyo a la formación y las relacionadas con las obligaciones contractuales. Todas las evidencias aquí relacionadas deberán cumplir con lo siguiente:

- **FECHAS:** Deben corresponder a ***la ejecución de la formación dentro de las fechas estipuladas en la tabla.*** No se aceptan evidencias repetidas, de publicaciones, asociación, calificaciones, actividades, comunicación, etc., ejecutadas en un periodo diferente al relacionado en la tabla.
- **CAPTURA DE PANTALLA:** Deben ser completa, que evidencie la fecha del equipo correspondiente al periodo relacionado en la tabla. No recortar, no editar, no alterar las capturas.
- **LEGIBLE:** Todas las evidencias deben facilitar la lectura, no se aceptan capturas borrosas, que no sean claras las fechas reportadas.
- **RELACIONADAS CON EL OBJETO CONTRACTUAL** - Las evidencias deben:
 - a) Corresponder ÚNICAMENTE a las obligaciones contractuales
 - b) Estar completas y relacionadas con todas las acciones registradas en el informe mensual.
 - c) Cuando aplique, autorizadas por la supervisión del contrato.
- **CANTIDAD:** El reporte y tipo de evidencias es a discreción del instructor, por favor anexar lo solicitado en cada título de los anexos, sin omitir ninguno.
- **SIN EVIDENCIA EN EL MES DE COBRO:** Si hay alguna actividad que no se realiza, no borrar el título, reportar actividad no realizada en el mes de cobro y una corta explicación, con su respectivo soporte.
- **NO ELIMINAR NUMERALES:** No eliminar Ningún numeral de este formato, si no cuenta con la evidencia de algún numeral, debe



seguir la instrucción anterior **SIN EVIDENCIA EN EL MES DE COBRO.**

- EJEMPLO DE CAPTURA DE PANTALLA

EVIDENCIAS

1. Acciones de alistamiento
2. Anuncios
3. Cronograma
4. Implementación de sesiones en línea
5. Atención sincrónica de chat
6. Calificaciones y Realimentación
7. Juicios Evaluativos
8. Respuesta a las inquietudes de los aprendices
9. Registro de Ingresos en la Plataforma
10. Asociación de aprendices
11. Divulgación de la oferta del CENTRO
12. Otras actividades

Las siguientes evidencias corresponden a las actividades relacionadas con el apoyo a la formación y las relacionadas con las obligaciones contractuales. Todas las evidencias aquí relacionadas deberán cumplir con lo siguiente:



PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

Buscar

Olga Lucia Martin...

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Descargar Sincronizar

Ordenar Detalles

Angie Natalia Castaño Ruiz > PAGOS Y PORTAFOLIO 2026 > OLGA LUCIA MARTINEZ > PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

Nombre	Modificado	Modificado...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
CARPETA 3415349 ACEITES ESENCIALES	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA 3415383 CURSOS CONSERVAS	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA MANIPULACION ALIMENTOS 34...	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA 3415373 ACEITES ESENCIALES	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA INSTRUCTOR HONGOS 3423483	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETAS MANIPULACION ALIMENTOS 3...	20 de abril	Olga Lucia Martine	3 elementos	Compartida	
CARPETAS MANIPULACION ALIMENTOS F...	20 de abril	Olga Lucia Martine	3 elementos	Compartida	
CARPETAS MANIPULACION ALIMENTOS F...	20 de abril	Olga Lucia Martine	3 elementos	Compartida	

Buscar

10:07 a. m.
8/05/2026



Buscar

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Descargar Sincronizar Ordenar Detalles

OLGA LUCIA MARTINEZ > PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR > CARPETAS MANIPULACION ALIMENTOS 3480083

Nombre	Modificado	Modificado...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
ASISTENCIA.xlsx	20 de abril	Olga Lucia Martine	10,2 KB	Compartida	
GUIA APRENDIZAJE OLGA LUCIA MARTIN...	20 de abril	Olga Lucia Martine	1,30 MB	Compartida	
Plantilla Plan Concertado.xlsx	20 de abril	Olga Lucia Martine	13,0 KB	Compartida	

10:08 a. m.
8/05/2026

Evaluación ruta de aprendizaje

FICHAS DE CARACTERIZACIÓN

Datos de la Búsqueda

Debe seleccionar al menos un filtro.

Lista

- 3415383- PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.
- 3423483- PRODUCCION DE HONGOS
- 3505231- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
- 3505232- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
- 3508585- MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Para cerrar esta ventana presione la tecla Esc.

11:27 a. m.
20/05/2026



FORMACIÓN COMPLEMENTARIA VIRTUAL

FICHA 3505231 FORMACIÓN VIRTUAL

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3505231 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3505231

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

	Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒	CC 1023958563	YISSEL CAMILA	CAMPOS VERGARA		En Tránsito
☒	CC 1116615919	KAREN LORENA	PIÑEROS MARTINEZ		En Tránsito
☒	CC 1023033584	YUDY MAYERLY	SOLANO MUÑOZ		En Tránsito
☒	CC 1083984344	LAURA ANDREA	MACIAS GUTIERREZ		En Tránsito
☒	TI 1057095758	DUVIAN ALEJANDRO	VASQUEZ CUELLAR		En Tránsito
☒	CC 1066868679	ANDREA CAMILA	PEÑA POLO		En Tránsito
☒	CC 1007943152	CARLOS ANDRES	BARRAGAN SABOGAL		En Tránsito
☒	CC 79777613	DANIEL ANDRES	RIVEROS RIVEROS		En Tránsito
☒	CC 73583441	JOHN JAIRO	ROMAN MERCADO		En Tránsito
☒	CC 1096210183	CYNDI	VEGA PEREZ		En Tránsito

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 8 Siguiente
Página 1 de 8

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENIA -- © SENIA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a225.

6:07 a. m.
8/05/2026

ANUNCIOS



HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (3595231)

Mis cursos / P_32130963_V_3595231_R_63_C_9120 / Anuncios

Anuncios

Anuncios y novedades generales

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate

	Comenzado por	Último mensaje	Replicas
04- SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE 1	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	0
03- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 1	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	0
02- DESARROLLO ACTIVIDADES INICIALES	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	0
01- ACTUALIZACIÓN DE DATOS	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	0
00- BIENVENIDA	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	0

Buscar

10:13 a.m.
8/05/2026

https://teams.microsoft.com/v2/

Desbloquear Premium

18:18

14

Chat

Participantes

Invite a alguien o marque un número

Compartir invitación

En esta reunión (14)

Olga Lucia Martinez Gomez

AB Adriana Benavides

AM Anamar Markam

AL ANDY PAOLA ALVAREZ LORA

C Christian

EQ Emma Quintero

E Evelyn

GT gustavo tinoco

H HRMO

JM Jhon Jairo Roman mercado

JO Juan Ospina

LM Laura Carolina Martinez

LB Luis david blanco

CRONOGRAMA



Volver a Cronograma
Cronograma

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN - NOMBRE DE LA REGIONAL

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.
Para acceder al documento descargable, haga clic aquí.

FECHA DE INICIO:	08-05-2026
FECHA DE FINALIZACIÓN:	20-05-2026
FECHA MÁXIMO ENVÍO ACTIVIDADES:	20-05-2026

Verificar información disponible en las guías de aprendizaje y ajustar según sea el caso.

UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA - HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades Iniciales	N/A	N/A	Realizar la "Actualización de datos del aprendiz" según indicaciones. No calificable	08-05-2026	13-05-2026
			Participación en el "Foro social". No calificable	08-05-2026	13-05-2026
			Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". No calificable	08-05-2026	13-05-2026
AA1. Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.	290801023-01. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y origen, según la normatividad vigente.	08-05-2026 a las 9:00 AM	Evidencia de conocimiento: AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función. Calificable	08-05-2026	14-05-2026
AA2. Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas, con relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como foco de infección e intoxicación en el cuerpo humano.	290801023-02. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	15-05-2026 a las 13:00 PM	Evidencia de conocimiento: AA2-EV01. Identificación de riesgos de ETA. Calificable	15-05-2026	20-05-2026
			Evidencia de producto: AA2-EV02. Conservación de alimentos. Calificable	15-05-2026	20-05-2026
AA3. Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.	290801023-03. Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	21-05-2026 a las 13:00 PM	Evidencia de producto: AA3-EV01. Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas. Calificable	21-05-2026	27-05-2026
			Evidencia de desempeño: AA3-EV01. El sistema HACCP y su aplicación.		



FORO

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, (356231)

Mis cursos / F_92120063_V_356231_R_63_C_9120 / Información del programa / Foro de dudas e inquietudes

Volver a información del programa

Foro de dudas e inquietudes

Vencimiento: viernes, 8 de mayo de 2026, 00:00

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Foro de dudas e inquietudes

En este espacio, el aprendiz podrá exponer las dudas acerca de los temas, evidencias a presentar, manejo de la plataforma e incentivos académicos sobre el funcionamiento de la misma, y en general sobre el desarrollo del programa de formación.

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Suscribirse a este foro

Debate

FORO DUDAS E INQUIETUDES

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 6 may 2026

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 6 may 2026

Réplicas 0

Suscribirse

Biblioteca SENA

Trá...

Cronograma

LMS

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, (356231)

Mis cursos / F_92120063_V_356231_R_63_C_9120 / Información del programa

Anuncios

Información del programa

Disfite curricular

Información del programa

Documentos de interés para el aprendiz

Biblioteca SENA

Foro de dudas e inquietudes

Vencimiento: viernes, 8 de mayo de 2026, 00:00

Cronograma

Actividades iniciales

Actualización de datos

Foro social

Vencimiento: viernes, 8 de mayo de 2026, 00:00

Sondeo de conocimientos previos

Abierto: jueves, 8 de mayo de 2025, 00:00 Cierre: viernes, 22 de mayo de 2026, 23:59

Actividad de aprendizaje Guía

Guía de aprendizaje 1

Material de formación Clasificación y contaminación de alimentos

Material de formación Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) y conservación de alimentos



CALIFICACION

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3505231-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Competencia de aprendizaje* MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Aprendiz* ANDY PAOLA ALVAREZ

Julio Evaluativo Seleccionar Julio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Julio de Evaluación
ACTIVIDAD VIRTUAL	MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con éxito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación vía correo electrónico al aprendiz.

Crear Novedad Complementaria Virtual

Código del Programa 92130063

Versión del Programa 2

Centro de Formación 9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL

Ficha de Caracterización 3505231 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Tipo de Programa COMPLEMENTARIA

Cupo Total de la Ficha 00

Número de Aprendiz en la Ficha 58

Fecha de Terminación de la Ficha 05/06/2026

Identificación Aprendiz	Aprendiz
PPT - 5991960	ADRIANA ESTEFANY MONTIEL ROJAS
CC - 1066868579	ANDREA CAMILA PEÑA POLO
CC - 1003026358	ANIE KATERINE CRISTIANCHO CASALLAS
CC - 1099486165	ANYI LUCELY TORRES MARTINEZ
CC - 1007943152	CARLOS ANDRES BARRAGAN SABOGAL
CC - 1044801707	CLAUDIO JOSE ROCHA ALBA
CC - 1096210183	CYNDI VEGA PEREZ
TI - 1116864637	DARISY MARYURI RINCON GOMEZ
CC - 1002244289	DEIVIS ENRIQUE APONTE DE LA BARRERA
TI - 1057095758	DUVIAN ALEJANDRO VASQUEZ CUELLAR

Anterior 1 2 3 4 5 6 Siguiendo

Página 1 de 6

Tipo de Novedad CANCELACIÓN

Subtipo de Novedad* NUNCA INGRESO AL CURSO

Guardar Cancelar

NOVEDADES



https://outlook.office365.com/mail/sentitems/id/PAUKADTXUS1WVJG3LIZMUTUNRUS1IMZUYLVWUUMZMINZEET1U2NGALUHQHUKOZEZMICV7CZMAVVLQK7K3U

solicitud ficha 3505231: Olga Lucia Martinez Gomez - Outlook - Personal: Microsoft Edge

about:blank

Compartir en Teams Zoom

solicitud ficha 3505231 Publica Clasificada Resumir este correo electrónico

Olga Lucia Martinez Gomez
Para: gae9120

NOVEDADES.xls 45 KB
andy paola alvarez.pdf 3 MB

2 archivos adjuntos (3 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

cordial saludo

El siguiente es para solicitar la actualización de datos en el aplicativo sofia plus de TI a CC del aprendiz ANDY PAOLA ALVAREZ LORA TI 1049932083, lo anterior para enviar a proceso de certificación

agradezco el apoyo y colaboración

Responder Reenviar

correo electrónico

UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 en 6 min

ola alvarez.pdf

Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

en el aplicativo sofia plus de TI a CC del 083, lo anterior para enviar a proceso de

Buscar

10:54 a. m. 5/06/2026

ESTADISTICA

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3505231)

Mis cursos / P_92130063_V_3505231_R_63_C_9120 / Informes / Estadísticas

Curso: P_92130063_V_3505231_R_63_C_9120 Tipo de informe: Toda la actividad (vistas y mensajes) Instructor Período de tiempo - último: 4 semanas Vista

P_92130063_V_3505231_R_63_C_9120 - Toda la actividad (vistas y mensajes) Instructor

Fin del periodo (día)	Instructor Vistas	Instructor Mensajes	Registros
7 de junio de 2026	2	0	Curso Registros
6 de junio de 2026	0	0	Curso Registros

Buscar

9:45 p. m. 9/06/2026

The screenshot shows an Outlook email window. At the top, there's a navigation bar with icons for mail, calendar, and other apps. The email header shows the subject 'solicitud ficha 3505231' and the status 'Pública Clasificada'. The sender is 'Olga Lucia Martinez Gomez' with a profile picture. The recipient is 'Certificacion9120'. The email body contains a request for certification for the course 'Higiene y Manipulación de Alimentos'. There is a file attachment 'INFORME DE CIERRE FICHA ...' (22 KB). The email is dated 'Vie 05/06/2026 10:49'. The bottom of the window shows the Windows taskbar with various application icons and the system clock.



FICHA 3505232 FORMACIÓN VIRTUAL

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3505232 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3505232   

[Consultar Aprendizajes](#)

La operación Asociar aprendizajes a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3505232. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendizajes asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a225;



6:08 a. m.
8/05/2026

ANUNCIOS



OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3505232)

Mis cursos / P_92130063_V_3505232_R_63_C_9120 / Anuncios

Anuncios

Anuncios y novedades generales

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate	Comenzado por	Último mensaje	Répliques
04-SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE 1	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	0
09- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 1	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	0
02- DESARROLLO ACTIVIDADES INICIALES	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	0
01-ACTUALIZACIÓN DE DATOS	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	0
00-BIENVENIDA	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	OLGA LUCIA MA... 7 may 2026	0

0 a...

Detalles completos

FORO

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3505232)

Mis cursos / P_92130063_V_3505232_R_63_C_9120 / Actividad de aprendizaje 4 / AA4-EV 02 FORO TEMATICO SISTEMA HACCP Y BPM

Volver a Actividad de aprendizaje 4

AA4-EV 02 FORO TEMATICO SISTEMA HACCP Y BPM

Vencimiento: jueves, 28 de mayo de 2026, 00:00

Estimados aprendices,
Reciban un cordial saludo.
A continuación, se indican los pasos para participar en el foro temático del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos:
1. Ingrese a la plataforma y ubique el foro temático correspondiente a la actividad.
2. Lea cuidadosamente la pregunta orientadora planteada.
3. Realice su participación inicial, dando respuesta clara y argumentada de acuerdo con los contenidos del curso.
4. Mantenga siempre el respeto y la claridad en sus intervenciones.
Recuerden que su participación es fundamental para el proceso de aprendizaje y hace parte de la evaluación del curso.

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Suscribirse a este foro

Calificar usuarios

Debate	Comenzado por	Último mensaje	Répliques	Suscribirse
Buenas prácticas de manipulación (BPM) -HACCP	OLGA LUCIA MA... 6 may 2026	OLGA LUCIA MA... 6 may 2026	0	

AA4 EV01: El sistema HACCP y sus principios

0 a...

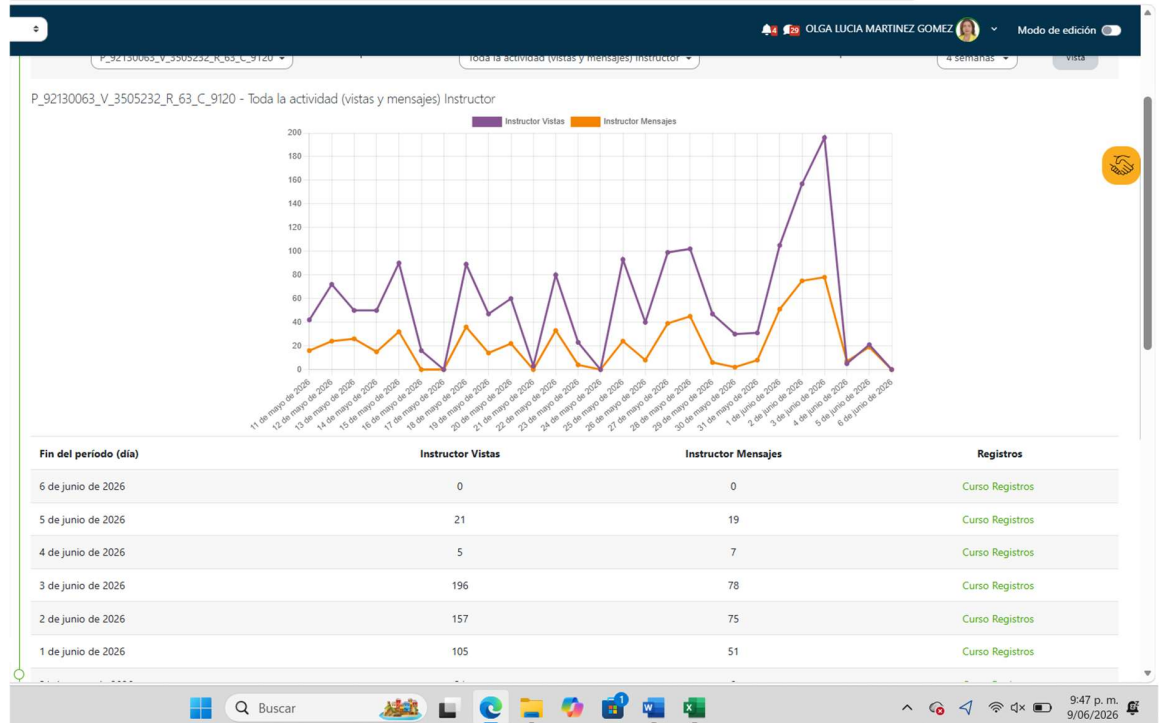
Material de apoyo al instructor (docx)

Buscar

10:16 a. m.
8/05/2026



ESTADISTICA



CENTRO CALIFICACIONES

<



CALIFICACIONES SOFIAPLUS

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3505232-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Competencia de aprendizaje* MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Aprendiz* EVELYN CAROLINA AGUILAR

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ACTIVIDAD VIRTUAL	MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con éxito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación vía correo electrónico al aprendiz.

Crear Novedad Complementaria Virtual

Código del Programa 92130063

Versión del Programa 2

Centro de Formación 9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL

Ficha de Caracterización 3505232 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Tipo de Programa COMPLEMENTARIA

Cupo Total de la Ficha 80

Número de Aprendices en la Ficha 45

Fecha de Terminación de la Ficha 05/06/2026

Aprendiz

Identificación Aprendiz	Aprendiz
CC - 1144211743	ANDRELLY MELO RAMOS
CC - 1003190752	ANDRES FELIPE DAGUER BEDOYA
CC - 1147693619	ANDRES FELIPE SERPA SALAS
CC - 1110567557	ANGIE LIZETH CLAVIJO RODRIGUEZ
CC - 1003380966	ANTONIO JOSE UJUETA TRIANA
CC - 1090430954	ARLINSO FINO GARCIA
TI - 1118196539	BRAYAN STIVEN MELO VARELA
CC - 1151934550	CHRISTIAN GABRIEL MUÑOZ COLORADO
TI - 1118648261	DANIEL MANUEL SIGUA BOVELO
CC - 1062279385	DEILER ANDRES DIAZ MACHADO

Anterior 1 2 3 4 Siguiente

Página 1 de 4

Tipo de Novedad CANCELACIÓN

Subtipo de Novedad* NUNCA INGRESO AL CURSO

Guardar Cancelar

Se ha creado la novedad exitosamente.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a168.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a143.

The image is a screenshot of an Outlook email client interface. At the top, there's a navigation bar with icons for 'Leído / No leído', 'Pública Clasificada', and a button 'Resumir este correo electrónico'. The email header shows the sender 'Olga Lucia Martinez Gomez' with a profile picture, and the recipient 'Para: gae9120'. The date and time 'Vie 05/06/2026 10:32' are on the right. Below the header, two attachments are listed: 'Cédula_Juan Diego Ospina ...' (280 KB) and 'novedades.xls' (39 KB). The main body of the email contains the following text: 'cordial saludo', 'El siguiente es para solicitar la actualización de datos en el aplicativo sofia plus de TI a CC del aprendiz JUAN DIEGO OSPINA WILCHES TI 1000951909', 'lo anterior para enviar a proceso de certificación', and 'agradezco el apoyo y colaboración'. At the bottom of the email body, there are two buttons: 'Responder' (with a reply icon) and 'Reenviar' (with a forward icon). The bottom of the screenshot shows a Windows taskbar with various application icons and a system tray with the time '10:56 a. m.' and date '5/06/2026'.



CERTIFICACIÓN

solicitud ficha 3505232

Pública Clasificada

Resumir este correo electrónico

Olga Lucia Martinez Gomez

Para: Certificacion9120

Vie 05/06/2026 10:50

INFORME DE CIERRE 350523...
22 KB

Cordial saludo.

Por medio de la presente, solicito de manera atenta la certificación de la ficha 3505232 correspondiente al curso **Higiene y Manipulación de Alimentos**.

Agradezco el apoyo y la gestión que puedan brindar a esta solicitud. Quedo atenta a cualquier información adicional que se requiera para el trámite.

Muchas gracias por su colaboración.

Atentamente,

Responder

Reenviar

10:56 a. m.
5/06/2026



FORMACION COMPLEMENTARIA PRESENCIAL

FICHA 3508585 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Gmail

1 de 689

FICHA: 3508585 Recibidos

administración educativa Centro Agroindustrial
Cordial saludo, Altamente informamos que se ha generado la Ficha número: 3508585 Código de empresa: 2430859 Formación: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS III

mar, 5 may, 8:57 a.m. (hace 6 días)

2

administración educativa Centro Agroindustrial
Cordial saludo, Instructora Olga. Amablemente informamos que se ha cargado la inscripción de su ficha 3508585 y presenta inconsistencias en color rojo, por favor

jue, 7 may, 3:34 p.m. (hace 4 días)

Olga Lucía Martínez Gomez para administración
Cordial saludo
esperando le encuentres bien, adjunto nuevamente el formulario de inscripción con la corrección, el error estaba en un número mal de cédula, de igual manera confirmó que el agente gas ya realizó la actualización del tipo de documento de los aprendices, quedo atenta a cualquier otra indicación
un abrazo
!!!

jue, 7 may, 4:34 p.m. (hace 4 días)

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail • Agregar a Drive

FormatoInscripc...

Responder Reenviar

soledad

1 de 1952

FICHA: 3508585 Recibidos

administración educativa Centro Agroindustrial
Cordial saludo, Altamente informamos que se ha generado la Ficha número: 3508585 Código de empresa: 2430859 Formación: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS III

5 may 2026, 8:57 a.m.

10

Olga Lucía Martínez Gomez para administración
cordial saludo se envia el documento de la aprendiz, agradezco todo el apoyo

19 may 2026, 3:50 p.m. (hace 19 horas)

administración educativa Centro Agroindustrial
para mi

10:43 a.m. (hace 14 minutos)

Cordial saludo, Instructora Olga:
Amablemente informamos que su ficha 3508585 ha sido matriculada y cerrada el día de hoy 20 de mayo de 2026, por favor crear la ruta de aprendizaje y asociar los aprendices a la misma. Adjuntamos el reporte de matrícula.

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail • Agregar a Drive

reporte de matríc...

Olga Lucía Martínez Gomez para administración
cordial saludo
muchas gracias por el apoyo, un abrazo

10:44 a.m. (hace 13 minutos)

Responder Reenviar

edad
ra

10:57 a.m.
20/05/2026



Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*

Ficha de Caracterización*

Competencias del Programa de Formación

☒ Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LEGISLACIÓN COLOMBIANA Y NORMATIVA VIGENTE	☐
ALIMENTOS	☐
MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS ID 3176279	☐
MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS ID 3176280	☐
RUTA FICHA 3228753	☐
MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN CONDICIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA.	☐
3249228 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.	☐
RUTA FICHA 3209689	☐
MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN CONDICIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA EN VILLETE.	☐
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	☐

Anterior 1 2 3 4 5 Siguiente
Página 1 de 5

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a141.

OLGA LUCIA MARTINEZ Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

Ruta de Aprendizaje*

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 27 Aprendiz(es) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA APRENDIZAJE 3508585. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

ormacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/asociarrutaaprendices/asociarAprendicesRutaAprendizaje.faces?conversationContext=a#







SENA										
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S) Capacitación Alimentaria Fichas 3808585										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Manojos car	1094910893								Mario Jose Caceres
	Jhon ana caza	1064676221						3016327769		Jhon Ana Caza
	Jose Soto W	8537831						3189633551		Jose Soto
	Luz Albaladeño	40449544						3145898509		Luz Alba Landino
	Mary Dromar	1094765931						3233626165		Mary Dromar
	Juan Carlos Carda	1094934610						3008616586		Juan Carlos
	Yolima Lozano	41919261						3117511309		Yolima Lo
	Mariana Ramirez	1091884483						3008335920		Mariana R M
	Isabel Hernandez	1109491872						3117276409		Isabel H J
	Juliano Gil B	1094938830						3145326169		Juliano Gil B
	Carlos Andres Ros	4377938						3150719329		Carlos Andres
	Mario Soto W	109667083						3209744423		Mario Soto
	Edy Yamil	18574265						3005087250		Edy Yamil
								3113305536		Polancho F

OBJETIVO (S) Capacitación Manipulación de Alimentos Fichas 380 8585										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Manojos car	1094910893 1092867639								Mario Jose Caceres
	Jhon ana caza	1064676221						3016327769		Jhon Ana Caza
	Jose Soto W	8537831						3189633551		Jose Soto
	Luz Albaladeño	40449544						3145898509		Luz Alba Landino
	Mary Dromar	1094765931						3233626165		MARY Dromar
	Juan Carlos Carda	1094934610						3008616586		Juan Carlos
	Yolima Lozano	41919261						3117511309		Yolima Lo
	Mariana Ramirez	1091884483						3008335920		Mariana R M
	Isabel Hernandez	1109491872						3117276409		Isabel H J
	Juliano Gil B	1094938830						3145326169		Juliano Gil B
	Carlos Andres Ros	4377938						3150719329		Carlos Andres
	Mario Soto W	109667083						3209744423		Mario Soto
	Edy Yamil	18574265						3005087250		Edy Yamil
	Volando Nara	26604051						3113305536		Polancho F
	Franklin Valencia	18414928						3112860211		Franklin Valencia



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 01 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2014

OBJETIVO (S) Capacitación en manipulación de Alimentos Ecu 3808585

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Marijoje Cana	1094910893								Marijoje Cana
	Jhon Anderson	1064676223						3016327769		Jhon Anderson
	Jose Sotillo	85347836						318963387		Jose Sotillo
	Luz Alba Landano	40449544						3145898507		Luz Alba Landano
	Mariy Diemar	1094968931						3233626165		Mariy Diemar
	Juan Carlos Carda	1094934610						3008616580		Juan Carlos Carda
	Mónica Lozano	4109261						3117511309		Mónica Lozano
	Mariana Ramirez	1091884453						308335920		Mariana R. M.
	Isabel Hernandez	1109491892						3117276469		Isabel H. J.
	Juliano Gil B	1094938837						314532679		Juliano Gil B
	Carlos Andres Ros	4377938						3150719329		Carlos Andres Ros
	Manuel Sotillo	109667023						3209744423		Manuel Sotillo
	Edy Yamil	18594265						3005083230		Edy Yamil
	Valencia Mora	2460451						3113309536		Valencia Mora
	Franklin Valencia	18414928						3113309536		Franklin Valencia

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



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3508585-MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Competencia de aprendizaje* Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

Aprendiz* ASDRUBAL CUELLAR

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.	APROBADO
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con éxito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación vía correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a223.

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3508585-MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Competencia de aprendizaje* Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☒	CC 1094943377	MARIA CAMILA	URREA LONDOÑO	Formacion
☒	CC 7560284	ALEXANDER	ROJAS RENDON	Formacion
☒	CC 1097400531	MARIA ALEJANDRA	MUÑOZ LAGUNA	Formacion
☒	CC 4376109	EDGAR	ALCALA ROJAS	Formacion
☒	CC 1094976108	ELSA DOLLY	PATINO HOLGUIN	Formacion
☒	CC 1094895282	JHOANA MARCELA	CUELLAR LONDOÑO	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* 1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD

Juicio Evaluativo* No Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

acion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=u# a223.



solicitud certificación 🛡️ Pública Clasificada 📄 Resumir este correo electrónico

Olga Lucia Martinez Gomez
Para: Certificacion9120

Responder Responder a todos Reenviar

Dom 31/05/2026 21:28

Reporte_Final de Juicios V3 F...
37 KB

▼

Cordial Saludo

Esperando se encuentren bien, el siguiente es para solicitar la certificación de la ficha 3508585 del curso manipulación alimentos

Responder Reenviar

Buscar 9:28 p. m.
31/05/2026



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3508585-MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Competencia de aprendizaje* Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

Aprendiz* MARIA ALEJANDRA MUÑOZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.	NO APROBADO
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	NO APROBADO
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	NO APROBADO
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.	NO APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con éxito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



tion/.../evaluarRutaAprendizaje.face...

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a223;



Buscar





FICHA 3522266CURSO ACEITES ESENCIALES

FICHA 3522266

Resumir este correo electrónico

A

Externo administración educativa Centro Agroindustrial <complementariagro@gmail.com>

Para: Olga Lucía Martínez Gomez

Mar 19/05/2026 10:51

Este remitente complementariagro@gmail.com es externo a la organización. Se han bloqueado imágenes y scripts.

Mostrar contenido

Informar

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 16/05/2036 10:51

Cordial saludo,

Atentamente informamos que se ha generado la **Ficha número: 3522266**

Código de empresa: **2441035**

Formación: ACEITES ESENCIALES: EXTRACCIÓN, USOS Y APLICACIONES

Inicio de formación: 22/05/2026

Fecha fin formación: 6/07/2026

Dirección donde se orientará la formación / municipio: COLEGIO EL CAIMO/Armenia

Nombre instructor: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Programa: Complementaria

Atentamente,

Yined Puerta Orozco
Administración Educativa
Centro Agroindustrial
Avenida Centenario No. 44N 15
complementariagro@gmail.com
SENA Regional Quindío
Armenia - Quindío

iscar

10:59 a. m.

20/05/2026



Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*

Ficha de Caracterización*

Competencias del Programa de Formación

☐ Preparar extracto vegetal según procedimiento de obtención

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA	☐
EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES DEL AMAZONAS	☐
ACEITES ESENCIALES: EXTRACCIÓN, USOS Y APLICACIONES.	☐
2961727 ACEITES ESENCIALES	☐
CLASIFICAR ACEITES ESENCIALES, EXTRACCIÓN, USOS Y APLICACIONES	☐
FICHA 3190233 (ACEITES ESENCIALES: EXTRACCIÓN, USOS Y APLICACIONES.)	☐
RUTA FICHA 3244597	☐
ACEITES ESENCIALES: EXTRACCIÓN, USOS Y APLICACIONES	☐
FICHA 3244610 (ACEITES ESENCIALES: EXTRACCIÓN, USOS Y APLICACIONES.)	☐
RUTA FICHA 3244607	☐

Anterior 4 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a213;

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

Ruta de Aprendizaje*

La operación Asociar aprendizajes a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 20 Aprendizaje(s) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA APRENDIZAJE 3522266. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendizajes asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a180;





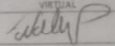
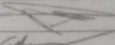
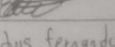
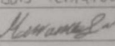
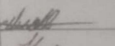
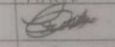
SENA										
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S) Capacitación en extracción de aceites esenciales Ficha 3522266										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
✓	Melissa P. Lora	6211214						3009116844		Melissa P.
	Lesly A. Esté	7554753						3154481486		
	Eduvict Soria							971578357		Eduvict
	Luis Fernando							320463458		Luis Fernando
	Mariana González	1090276227						3160209291		Mariana G.
	Miguel H. Nández	1030638462						3022674505		Miguel
	Maya Compal	1092462157						3115337099		Maya
	Emmanuel Valera	1092856271						321641778		Emmanuel
	Sofía Tapasco R.	1058079454						3135286594		Sofía TR
	Linda Soto	1114400978						300988108		Linda
	Nataly Rodríguez	1092462160						3009821000		Nataly R.
	Gerardo Boyce	1042461621						3009007110		Gerardo
	Hiker Sandoval	1079929582						5291292108		Hiker
	Bustamante P.							3187886		Bustamante

SENA										
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S) Capacitación en la extracción de aceites esenciales Ficha 3522266										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
✓	Melissa P. Lora	6211214						3009116844		Melissa P.
	Lesly A. Esté	7554753						3154481486		
	Eduvict Soria							971578357		
	Luis Fernando							320463458		Luis Fernando
	Mariana González	1090276227						3160209291		Mariana G.
	Miguel H. Nández	1030638462						3022674505		Miguel
	Maya Compal	1092462157						3115337099		Maya
	Emmanuel Valera	1092856271						321641778		Emmanuel
	Sofía Tapasco R.	1058079454						3135286594		Sofía TR
	Linda Soto	1114400978						300988108		Linda
	Nataly Rodríguez	1092462160						3009821000		Nataly R.
	Gerardo Boyce	1042461621						3009007110		Gerardo
	Hiker Sandoval	1079929582						5291292108		Hiker
	Bustamante P.							3187886		Bustamante
	Josón M. Oca	109662426						3207841302		Josón




REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) capacita. en la extracción de A E Ficha 352266

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
✓	Nelly P. Lopez	16211244						3094116544		
	Es-A. Esté	7554753						3154481466		
	Edwin Soria							911578337		
	Luis Fernando							320463458		Luis Fernando
	Mariana Gonzalez	090276207						3160209291		
	Wendy H. Nández	4030638462						3082674505		
	Thyl Gonzalez	1092462157						3115333709		Thyl
	Emmanuel Valencia	1092856271						321641715		Emmanuel
	Sofia Tatavio R.	1058079454						3135286594		Sofia TR
	Linda Sofia	1114400928						300088908		Linda
	Nataly Rodriguez	1092462260						300088900		Nataly R.
	Sebastián Boyce	1092461521						3009007110		Sebastián
	Hiker Jaramila	2079 327532						3291222108		Hiker
	Sebastián P.							31888866		
	JEHOANIMO	109662424						3202841303		Jejo



FICHA 3415383 PRODUCCION HONGOS

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3423483-PRODUCCION DE HONGOS

Competencia de aprendizaje* Sembrar cultivo de acuerdo con especificaciones técnicas y buenas prácticas agrícolas

Aprendiz* AURA MARIA ANDRADE

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
PRODUCCION DE HONGOS	R.A.3 COMPROBAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES DEL LUGAR DE INCUBACIÓN Y EL DESARROLLO DEL MICELIO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.	APROBADO
PRODUCCION DE HONGOS	R.A. 2 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE SIEMBRA DEL MICELIO EN EL SUSTRATO SEGÚN TÉCNICAS DE INOCULACIÓN, ASEPSIA Y CRITERIOS DE CALIDAD.	APROBADO
PRODUCCION DE HONGOS	R.A. 1 PLANEAR EL ACONDICIONAMIENTO DEL LUGAR DE INCUBACIÓN Y DEL SUSTRATO PARA LA SIEMBRA DEL MICELIO	APROBADO

Guardar Cancelar

Se ha guardado con éxito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación vía correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a141;

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3423483-PRODUCCION DE HONGOS

Competencia de aprendizaje* Sembrar cultivo de acuerdo con especificaciones técnicas y buenas prácticas agrícolas

Aprendiz* ALEXANDRA MARIA ORTIZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
PRODUCCION DE HONGOS	R.A.3 COMPROBAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES DEL LUGAR DE INCUBACIÓN Y EL DESARROLLO DEL MICELIO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.	APROBADO
PRODUCCION DE HONGOS	R.A. 2 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE SIEMBRA DEL MICELIO EN EL SUSTRATO SEGÚN TÉCNICAS DE INOCULACIÓN, ASEPSIA Y CRITERIOS DE CALIDAD.	APROBADO
PRODUCCION DE HONGOS	R.A. 1 PLANEAR EL ACONDICIONAMIENTO DEL LUGAR DE INCUBACIÓN Y DEL SUSTRATO PARA LA SIEMBRA DEL MICELIO	APROBADO

Guardar Cancelar

Se ha guardado con éxito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación vía correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a141;



Outlook

Excel: Reporte_Final de Juicios V3 CORDOBAx3 Descargar

Archivo Inicio Insertar Compartir Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda Dibujo

Comentarios Visualización

Reporte Final de Juicios

Nombre Ficha: 3415383
Programa de Formación: PRODUCCIÓN DE HONGOS
Nombre del Instructor(a): OLGA LUCÍA MARTÍNEZ GÓMEZ
Fecha Inicio: 17/02/2026 Fecha Terminación: 15/05/2026

APROBADO

Tipo Documento	Número Documento	Nombre(s)	Apellido(s)	Juicio de Evaluación
CC	10167857	LUIS HUMBERTO	SUSA VALENCIA	APROBADO
TI	109491781	SANTIAGO	RAMÍREZ MARTÍNEZ	APROBADO
CC	114385264	JOHAN ANDRÉS	CACERES URBANO	APROBADO
CC	11815399	MARCELINO EDUARDO	GAULTY NIBITO	APROBADO
CC	11837491	CARLOS ANDRÉS	COLORADO BELTRAN	APROBADO
CC	12458054	NUBIA	MAHECHA TURBILAGO	APROBADO
CC	24590012	ALEXANDRA MARIA	ORTIZ PACHECO	APROBADO
CC	24642464	YANETH ELENA	MARTÍNEZ GÓMEZ	APROBADO
CC	4404112	JULIO CESAR	ROMERO RODRÍGUEZ	APROBADO
CC	23080336	AURA MARIA	ANDRADE FULIDO	APROBADO
CC	20312113	LIZ ELENA	NUÑO DEZ	APROBADO
CC	79104388	AUGUSTO	RUEDA JIMÉNEZ	APROBADO

Re: solicitud certificación Publica Clasificada

Resumir este correo electrónico

Olga Lucía Martínez Gómez
Para: @ Certificación9120
Mié 20/05/2026 12:14

cordial saludo

El siguiente es para solicitar certificación de la ficha 3415383, agradezco el apoyo y colaboración

un abrazo

Olga Lucía Martínez Gómez
Para: @ Certificación9120
Mié 20/05/2026 12:15

Reporte_Final de Juicios V3 C...

cordial saludo

Responder Reenviar

28°C
Parc. soleado

12:15 p. m.
20/05/2026

FICHA 3423483 PREPARACIÓN CONSERVAS FRUTAS Y VERDURAS

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3415383-PREPARACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS

Competencia de aprendizaje* MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ARPA

Aprendiz* NANCY STELLA HENAO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
DESARROLLAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN	IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL PROCESO PRODUCTIVO.	APROBADO
DESARROLLAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN	RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD.	APROBADO
DESARROLLAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN	APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL PRODUCTO.	APROBADO
DESARROLLAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN	DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.	APROBADO

Página 1 de 1

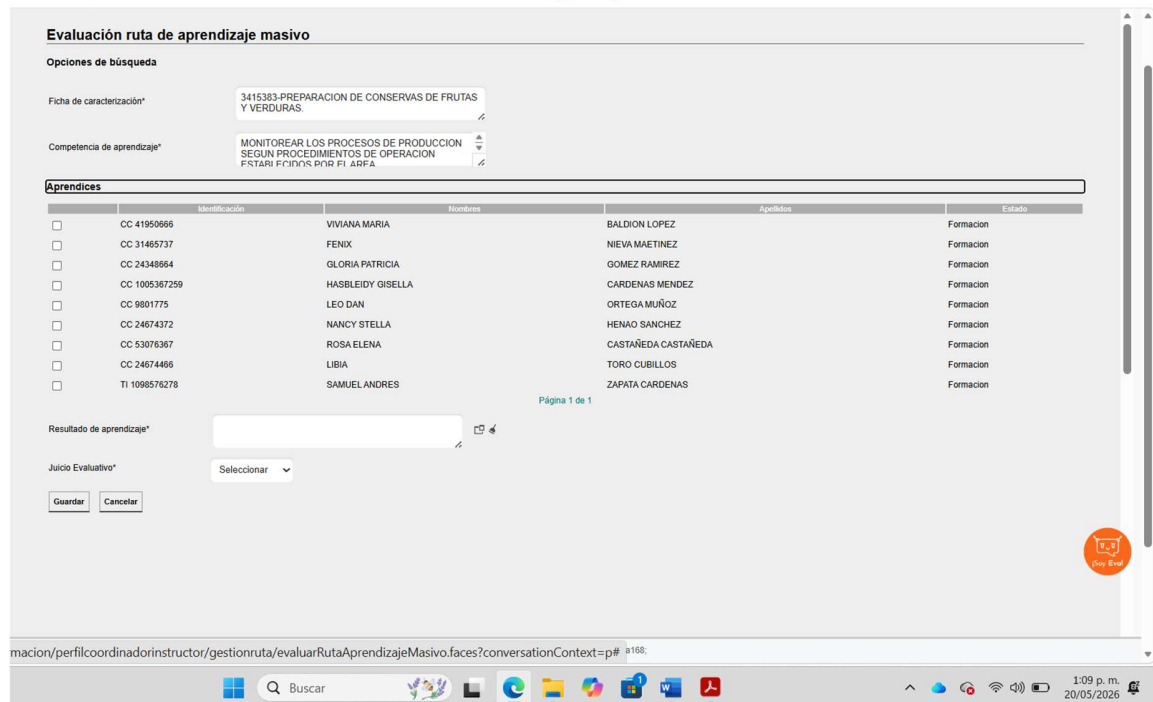
Guardar Cancelar

Se ha guardado con éxito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación vía correo electrónico al aprendiz.

reacionPedagogica.faces?menId=55&f...

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a168;

1:12 p. m.
20/05/2026



Excel Reporte_Final de Julios V3 - - conserveas... Descargar

Archivo Inicio Insertar Compartir Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda Dibujo

Comentarios Visualización

Para @Certificacion120 x cco

colicitu certificación Borrador guardado a las 13:15

Reporte_Final de Julios V3 - 21:48

☐ Se acabó tener varias versiones de un archivo: súbelo a OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje para trabajar en colaboración con otros usuarios en tiempo real. Cargar a OneDrive Descartar

cordial saludo

esperando se encuentren muy bien, el siguiente es para solicitar la certificación de la ficha 3415383

Reporte Final de Julios				
Número Ficha		3415383		
Programa de Formación		PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.		
Nombre del Instructor(a)		OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ		
Fecha Inicio		06/02/2026		
Fecha Terminación		16/05/2026		
Tipo Documento	Número Documento	Nombre(s)	Apellido(s)	Julios de Evaluación
CC	251028444	DANIEL STEVEN	RESTREPO TOVAR	APROBADO
CC	24671466	RUTH	COY DE GONZALEZ	APROBADO
CC	24674172	ELIZABETH	OSBALDO OSORIO	APROBADO
CC	24670276	MARIA MERCEDES	VALENCE CHERNO	APROBADO
CC	24675441	MARTHA LUBY	GONZALEZ COY	APROBADO
CC	24677156	DIANA MARIA	HERNANDEZ ESCALANTE	APROBADO
CC	24673998	MARIA YEMES	MARIN GARCIA	APROBADO
CC	24610771	MARTHA LILIANA	AGUDELO AMARILES	APROBADO
CC	11314891	EMILSEN DEL CARMEN	CUELLAR SAA	APROBADO
CC	19746021	KELLER LADY	CAPIVANA DE	APROBADO
CC	41159756	AMANDA	MONCADA GARCIA	APROBADO
CC	41592166	MARTHA ISABEL	TOVAR MARULANDA	APROBADO
CC	42735427	MARGARITA MARIA DEL ROCORRO	ARANGO VELASQUEZ	APROBADO
CC	43012895	GLORIA CECILIA	PERADO SANCHEZ	APROBADO
CC	66957813	MARIA NELCY	ATHEORTICA AGUDELO	APROBADO

Estadísticas del libro

Fuente: Excel

Cordial saludo, Atentamente informamos que...

FICHA 352266

solicitud certifi...

Enviar

Borrador guardado a las 13:15



FICHA 3528056 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Gracias por completar el formulario CREACIÓN FICHAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro Agroindustrial [Resumir este correo electrónico](#)

Gracias por completar el formulario [CREACIÓN FICHAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro Agroindustrial](#).

☐ Recibiste este correo electrónico porque completaste el siguiente formulario con tu dirección de correo electrónico. Asegúrate de que reconoces este formulario y que es confiable antes de copiar vínculos o hacer clic en ellos. Si te parece sospechoso, [denúncialo](#). The content of this form is not created or endorsed by Google.

Esta es la respuesta que se recibió al formulario.

CREACIÓN FICHAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro Agroindustrial

Instructor:

A través del diligenciamiento de éste formulario, se registrará la formación complementaria del Centro Agroindustrial (**NO SE PROGRAMAN EDT EN ESTE FORMULARIO**)

Para la creación de su grupo, diligencie de manera completa el formulario, recuerde que es su responsabilidad asegurar la certificación oportuna del grupo.

Nota: La solicitud de creación de fichas, se debe remitir con cuatro (4) días HÁBILES de anticipación (Lunes a viernes) (no se cuentan sábados, domingos y/o festivos), de lo contrario,







REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2016

OBJETIVO (S) Capacitar en manipulación de Alimentos Ficha 3538570

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maria silvana									<u>H. S. Chana</u>
	Daniel Forero									<u>Roberto G. G. G.</u>
	Piolo Gonzalez									<u>Camila S. S. S.</u>
	ALVARO VALENCIA									<u>Angela M. M. M.</u>
	CAMILA ISAZA GIRALDO									<u>John J. J. J.</u>
	Angela Maria Salcedo	100441117								<u>Elizabeth E. E.</u>
	John James	9732805								<u>Osney</u>
	Elizabeth E. E.	419239761								<u>Myel J. J. J.</u>
	Osney									<u>John J. J. J.</u>
	Myel J. J. J.	1004778843								<u>John J. J. J.</u>
	Julian Valencia	16052153								<u>John J. J. J.</u>
	PLV900 H	7516638								<u>John J. J. J.</u>
	Caroline A. G. G.	41871621								<u>John J. J. J.</u>
	Roberto R. R.	7527489								<u>John J. J. J.</u>
	Diego Alberto Palomares	1004411824								<u>John J. J. J.</u>

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.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2016

OBJETIVO (S) Capacitar en manipulación de Alimentos Ficha 3538570

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maria silvana									<u>H. S. Chana</u>
	Daniel Forero									<u>Roberto G. G. G.</u>
	Piolo Gonzalez									<u>Camila S. S. S.</u>
	ALVARO VALENCIA									<u>Angela M. M. M.</u>
	CAMILA ISAZA GIRALDO									<u>John J. J. J.</u>
	Angela Maria Salcedo	100441117								<u>Elizabeth E. E.</u>
	John James	9732805								<u>Osney</u>
	Elizabeth E. E.	419239761								<u>Myel J. J. J.</u>
	Osney									<u>John J. J. J.</u>
	Myel J. J. J.	1004778843								<u>John J. J. J.</u>
	Julian Valencia	16052153								<u>John J. J. J.</u>
	PLV900 H	7516638								<u>John J. J. J.</u>
	Caroline A. G. G.	41871621								<u>John J. J. J.</u>
	Roberto R. R.	7527489								<u>John J. J. J.</u>
	Diego Alberto Palomares	1004411824								<u>John J. J. J.</u>

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.



FICHA 3538570 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Gracias por rellenar este formulario: CREACIÓN FICHAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro Agroindustrial

Acuses de recibo de respuestas al formulario

Google Forms

Gracias por rellenar este formulario: [CREACIÓN FICHAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro Agroindustrial](#)

Has recibido este correo porque has rellenado el siguiente formulario con tu dirección de correo. Asegúrate de que reconoces este formulario y confías en él antes de copiar o hacer clic en cualquier enlace. Si te parece sospechoso, [denunciarlo](#). The content of this form is not created or endorsed by Google.

Esto es lo que se recibió.

CREACIÓN FICHAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro Agroindustrial

Instructor:

A través del diligenciamiento de este formulario, se registrará la formación complementaria del Centro Agroindustrial (**NO SE PROGRAMAN EDT EN ESTE FORMULARIO**)

Para la creación de su grupo, diligencia de manera completa el formulario, recuerde que es su responsabilidad asegurar la certificación oportuna del grupo.

Responder Reenviar





OTROS ACTIVIDADES

1. PARTICIPACIÓN CAPACITACION SEGURIDAD SALUD EN EL TRABAJO





2. PARTICIPACION CELEBRACIÓN 10 AÑOS ESCUELA NACIONAL DE CAFÉ



3. APOYO TECNOACADEMIA



Reunion Olga

05:19

Grabación y transcripción
Al asistir a esta reunión, aceptas que se te incluye. [Directiva de privacidad](#)

Sandra Yolanda Cordoba Caez

23°C
Parc. soleado

Buscar

10:25 a. m.
11/05/2026

Reunion Olga

Resumir este correo electrónico

Este evento ocurrió el hace 3 semanas (Lun 11/05/2026, de 10:00 a 10:30)

Reunión de Microsoft Teams

Sandra Yolanda Cordoba Caez le ha invitado 2 sin respuesta

Chatear

Resultados

Todos los resultados

- Sandra Yolanda Cordoba Caez Documentos Mié 27/05 Sandra Yolanda Cordoba Caez... Bandeja de entr...
- Sandra Yolanda Cordoba Caez Solicitud de Préstamo de Estudiantes y ... Mar 19/05 Cordial saludo, Me permito so... Bandeja de entr...
- Sandra Yolanda Cordoba Caez Documentos El Calimo Jue 14/05 Buenas tardes compañera co... Bandeja de entr...
- Sandra Yolanda Cordoba Caez Documentos El Calimo Jue 14/05 Sandra Yolanda Cordoba Caez... Bandeja de entr...
- Sandra Yolanda Cordoba Caez Solicitud de Préstamo de Estudiantes... Mar 12/05 Cordial saludo, Me permito so... Bandeja de entr...
- Sandra Yolanda Cordoba Caez Reunion Olga Lun 11/05 No hay vista previa disponible. Bandeja de entr...
- Sandra Yolanda Cordoba Caez Reunion Olga 27/04/2026 No hay vista previa disponible. Bandeja de entr...

Sandra Yolanda Cordoba Caez 😊

Para: y 2 más

Lun 11/05/2026 10:15

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 08/05/2036 10:15

☐ Sandra Yolanda Cordoba Caez ha enviado una convocatoria de reunión.

Buscar

8:59 p. m.
7/06/2026



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE



- Denominación del Programa de Formación: **MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **62130004 Vs 3**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: **290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos**
- Resultados de Aprendizaje:
 - 1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.**
 - 2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.**
 - 3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.**
 - 4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.**
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): **20 horas**
-



2. PRESENTACIÓN

Los alimentos están constituidos por componentes nutricionales que pueden llegar a alterarse o contaminarse y ser un riesgo para la salud humana. En consecuencia, estos pueden producir enfermedades e intoxicaciones alimentarias e incluso la muerte. Por su parte la manipulación de alimentos es el proceso mediante el cual se tiene contacto con estos, en todas sus fases; entre ellas la recepción de la materia prima hasta la llegada al consumidor final.

En el contexto internacional, el tema de la manipulación de alimentos tiene gran relevancia por lo cual existe regulación y formación para tal fin.

Por su parte, en Colombia existe legislación enfocada en la prevención de riesgos asociados a esta industria, siendo los lineamientos brindados de obligatorio cumplimiento. Evidenciándose de esta manera la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos.

Se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros), evitando con ello, el deterioro de estos y la contaminación por agentes patógenos.

Es por lo anterior que el Sena de la mano del sector productivo crea el programa de formación complementaria Manipulación Higiénica de Alimentos, el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud pública



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

El conocimiento y cumplimiento de la Normatividad en materia de manipulación de alimentos y seguridad alimentaria es un factor clave para garantizar la calidad, la adecuada conservación o preparación de estos, la vida útil, la salud de los consumidores y una nutrición adecuada.

3.1.1 Conformar grupos de trabajo, máximo 5 integrantes y defina los siguientes conceptos con sus propias palabras:

Alimento	
Alimento adulterado	
Alimento alterado	
Alimento contaminado	
Alimento fraudulento	
Inocuidad de los alimentos	
Manipulador de Alimentos	

Luego, socialícelo con los demás compañeros del curso.

RAP1 COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

Comprende el concepto y las características de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta referentes técnicos y normativos. teniendo en cuenta requisitos sanitarios, teniendo presente referentes nacionales e internacionales.

3.1.2 La normatividad vigente en Colombia en temas de inocuidad y manipulación de alimentos es la Resolución 2674 de 2013

Después de la explicación del instructor sobre legislación sanitaria, Buenas prácticas de manufactura y Buenas Prácticas Higiénicas reglamentadas por la Resolución 2674 de 2013, Aplique el "Acta de visita a establecimientos de preparación de alimentos" para la verificación del cumplimiento de las BPM,



suministrada en los documentos de apoyo. (Realice esta actividad en grupos de trabajo aplicado a un taller del SENA o a un establecimiento de preparación de alimentos).

3.1.3 Describe las diferentes clases de contaminación, según referentes técnicos y normatividad. Reconoce los métodos de protección y conservación de los alimentos. Identifica los agentes de contaminación según clasificación, variables e incidentes en el crecimiento de microorganismos según referentes técnicos.

“ANALIZAR FUENTES DE CONTAMINACION” Explicación acerca de las generalidades de la manipulación de alimentos: concepto, manipulador de alimentos, características de los alimentos. Agentes de contaminación: tipos de contaminación, contaminación cruzada, variables incidentes en el crecimiento de microorganismos. Protección y conservación de los alimentos.

ESTUDIO DE CASO: Con base en la explicación del instructor sobre el tema, Analice los casos propuestos sobre FACTORES DE CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS. Luego socialícelos con sus compañeros.

3.1.4 Identifica las enfermedades de transmisión por alimentos ETAs según referentes técnicos. Reconoce el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) según Legislación vigente. Apropia referentes normativos

Realice la siguiente actividad:

- a) Consulte los siguientes términos:
 - HACCP, • PCC, • Vida útil de los alimentos • Microorganismos • Parásitos
 - Bacterias • Virus • Hongos • Levaduras y • ETAS
- b) Observe los videos de los siguientes links:

Video 1. **Sistema HACCP y PRINCIPIOS en 9 minutos**

<https://www.bing.com/videos/riverview/relatedvideo?&q=HACCP+Basico&&mid=21773BA618DD886F19C521773BA618DD886F19C5&mmscn=mtsc&aps=0&FORM=VRDGAR>

Video 2. 5 factores que favorecen la reproducción de los microorganismos en los alimentos:

[Bing Vídeos](#)

Video 3 Enfermedades transmitidas por alimentos – ETAS

[Bing Vídeos](#) [Bing Vídeos](#)

Teniendo en cuenta los videos 1, 2 y 3, y la explicación dada en clase por el instructor, elabore un **Crucigrama con 10 preguntas** referente a los temas de los videos



Ambiente requerido: Ambiente convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo colaborativo, exposición, juego de roles

Materiales de formación: Papel, esferos

Material de apoyo: Conectividad a Internet, TV, computador

Duración de la actividad: 5 horas.

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

RAP2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

Descripción de la actividad:

3.2.1. Practica hábitos higiénicos personales y conductuales según la normatividad vigente. Utiliza medidas de protección según lineamientos de seguridad y salud en el trabajo y normatividad vigente.

La seguridad alimentaria depende en gran parte de quién manipula los alimentos, ya que uno de los principales focos de transmisión alimentaria está en el personal que debido a las tareas que realiza, puede actuar como puente entre los microorganismos y los alimentos si no aplica unas buenas prácticas de manipulación.

Lea la resolución 2674 de 2013 Título II capítulo 3. MANUPULADOR DE ALIMENTOS

3.2.1.1 En grupos de 5 personas máximo, interprete un juego de roles en vivo, en donde demuestre los conocimientos adquiridos Tenga en cuenta:

- Tiempo de duración: 5 minutos para cada grupo.
- Escenario: ambiente de formación virtual.
- Todos los integrantes del grupo deben participar de manera activa.
- El juego de roles debe ejemplificar los contenidos desarrollados en el capítulo 3 de la resolución 2674 de 2013, título II
- El juego de roles debe ser pertinente con los contenidos desarrollados
- Con anterioridad debe haber seleccionado el juego de roles a interpretar para el desarrollo de esta actividad.
- Si requiere de algún elemento (medios audiovisuales, vestuario, escenografía, entre otros), hacer el alistamiento antes de iniciar la sesión de formación.



Finalizada la actividad se nombra un veedor por cada grupo, el cual realizara una evaluación sustentada de todos los grupos.

La evaluación de esta actividad se realizará mediante lista de chequeo.

3.2.1.2 Usando imágenes defina:

- Las prácticas higiénicas que debe tener un manipulador de alimentos dentro de un establecimiento y/o fábrica de alimentos.
- La dotación o EPP que debe utilizar los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los alimentos y su seguridad al manipularlos.

Ambiente requerido: Ambiente convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo colaborativo, exposición, juego de roles

Materiales de formación: Papel, esferos

Material de apoyo: Conectividad a Internet, TV, computador

Duración de la actividad: 5 horas.

3.2.2 Con la orientación del instructor, con base en el capítulo 6, título II de la Resolución 2674 de 2013 “SANEAMIENTO”, desarrolle las actividades propuestas de cada uno de los programas de saneamiento que componen el Plan de Saneamiento, donde incluya: objetivos claramente definidos, procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas

3.2.2.1 Realiza limpieza y desinfección de manos, áreas, equipos-utensilios y alimentos, teniendo en cuenta protocolo establecido.

La Resolución 2674 de 2013, solicita en el capítulo 6 art. 26, Numeral 1, lo siguiente: Los procedimientos de **limpieza y desinfección** deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.



- Definir el tipo de suciedad y sus componentes generados en las diferentes actividades del proceso. Guíese por el siguiente cuadro.

Clasificación de la suciedad		
ORIGEN	SUCIEDAD	COMPONENTES FÍSICO-QUÍMICOS
Vegetales crudos	Tejidos vegetales	Celulosa
	Harina	Almidón, Proteína
	Gelificantes	Polisacáridos, Proteína
	Azúcar	Glúcidos solubles
	Aceites vegetales	Lípidos
	Tierra	
Productos cárnicos y de la pesca	Sangre, músculo	Proteínas
	Grasas	Lípidos
	Gelatina	Colageno, Proteínas
	Minerales	Minerales
Productos lácteos	Leche, suero, cuajada	Proteínas y lípidos
	Nata, materia grasa	Lípidos
	Piedra de la leche	Lactosa, proteínas, lípidos, minerales
Ovoproduitos	Clara	Proteínas
	Yema	Lípidos, Proteínas
Bebidas	Zumos de frutas	Azúcares, pulpas
	Vinos – Cervezas	Azúcares, taninos, fermentos
	Aguas	Minerales

- Realice los protocolos de limpieza y desinfección de cada una de las áreas, equipos, utensilios y personal manipulador, donde describa los detergentes, jabones y desinfectantes usados en las diferentes actividades o el proceso para realizar la limpieza y desinfección, así como las concentraciones y formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

3.2.2.2 Supervisa la segregación adecuada de los **residuos según código de colores**. Inspecciona actividades según protocolos establecidos por las autoridades sanitarias.

La Resolución 2674 de 2013, solicita en el capítulo 6 art. 26, Numeral 2. Lo siguiente: Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

- Definir los tipos de residuos generados en los diferentes procesos y hacer un cuadro donde se clasifique por colores las canecas y bolsas usadas para su recolección y los residuos que allí se depositan según la explicación dada por el instructor, si es reciclable como es el proceso y la disposición final (empresa recicladora, o empresa de aseo del municipio)

- Describir como es el área de almacenamiento temporal (cuarto o chut de basura) y cual es la Ruta de evacuación.



Ejemplo:

Residuos	Área	Manejo	Acción de minimización	Tiempo de recolección
orgánicos	producción	Recolección adecuada de los desechos en el área de preparación de la pulpa	Manejo adecuado en la fuente y posterior traslado al área de desechos específica de la empresa para su recolección final por la empresa dedicada a realizar abono orgánico.	dos veces por semana
Domésticos	Baños cafetería	Separación adecuada de los residuos de cafetería (residuos de café y agua aromáticas) y baños (inodoro y toallas de papel para manos) para el manejo adecuado en la fuente respectiva.	Traslado al área de residuos para su manejo final por la empresa de manejo orgánico y la empresa de servicios públicos de Zipaquirá.	Dos veces por semana

Tipo de residuo	Aprovechable	Descripción de almacenamiento temporal	Canecas con capacidad de 20kg
orgánicos	si	Se dispone en caneca de color verde y será recogida dos veces por semana por empresa dedicada a la recolección de residuo orgánico.	
Domésticos	no	Se dispone en caneca de color negro después de su debida separación y la recolección dos veces por semana por la empresa de servicios públicos de Zipaquirá	
papel	si	Se dispone en caneca de color blanco para su debida separación disposición de empresa de reciclaje	



3.2.2.3. Aplica protocolos de **control de plagas**, según criterios técnicos. Aplica los requisitos higiénico-sanitarios de la fábrica de alimentos según legislación vigente.

La Resolución 2674 de 2013, solicita en el capítulo 6 art. 26, Numeral 3. Lo siguiente: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

- Identificar las diferentes plagas que puedan afectar la salubridad de los alimentos y realizar un plan de mantenimiento preventivo para cada uno de ellos
 - Establezca un método que permita realizar un control integrado de plagas en un establecimiento de manipulación de alimentos
 - Consulte cuales son los plaguicidas usados para erradicar las cucarachas, ratones, moscas, etc.

3.2.2.4 Abastecimiento o suministro de agua potable.

La Resolución 2674 de 2013, solicita en el capítulo 6 art. 26, Numeral 4. Lo siguiente: Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

- Definir como es el suministro del agua y cuál es el tratamiento interno que se le da dentro de la empresa -
- Hacer el protocolo de limpieza y desinfección para el lavado del tanque de almacenamiento y tuberías de circulación del agua potable.

3.3 Actividades de apropiación:

RAP3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.

Descripción de la actividad:

3.3.1 *Monitorea los rangos de temperatura teniendo en cuenta la zona de peligro. Supervisa criterios de aceptación y de rechazo de materias primas según la normatividad vigente.*

3.3.2 *Verifica las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.*

3.3.4 *Verifica la aplicación de los requisitos sanitarios de la industria de alimentos.*

3.3.5 *Monitorea las variables del proceso de acuerdo con procedimientos establecidos en la producción de alimentos.*



3.3.6 *Registra las novedades identificadas, según legislación sanitaria vigente, procedimientos y normas de la empresa.*

3.3.7 *Dispone producto no conforme, según legislación sanitaria vigente, procedimientos establecidos y normas de la empresa.*

Video Explicación Producto No Conforme

<https://www.bing.com/videos/riverview/relatedvideo?&q=productos+no+conformes+en+almacenamiento+de+alimentos&&mid=A57021877B3082699609A57021877B3082699609&&FORM=VRDGAR>

Ambiente requerido: Ambiente convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo colaborativo, exposición, juego de roles

Materiales de formación: Papel, esferos

Material de apoyo: Conectividad a Internet, TV, computador

Duración de la actividad: 5 horas.

3.3.8 *Analiza los resultados microbiológicos y fisicoquímicos del agua y el mantenimiento de tanques y tuberías de acuerdo con protocolos establecidos por la autoridad competente.*

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

RAP4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.

Descripción de la actividad:

3.4.1 *Aplica acciones preventivas según resultados de verificación procedimientos y normatividad vigente.*

3.2.2 *Aplica acciones correctivas según resultados de verificación procedimientos y normatividad vigente.*

Aplica acciones de mejora de acuerdo con resultados de verificación

Ambiente requerido:

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación

Material de apoyo:

Evidencias de aprendizaje:

Instrumentos de evaluación:



Duración de la actividad: 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
			De conocimiento: “Acta de visita a establecimientos de preparación de alimentos” para la verificación del cumplimiento de las BPM	Comprende el concepto y las características de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta referentes técnicos y normativos. Identifica los agentes de contaminación según clasificación, variables e incidentes en el crecimiento de microorganismos según referentes técnicos.	Revisión del “Acta de visita verificación del cumplimiento de las BPM
			De Desempeño: Estudio de caso “Factores de crecimiento de Microorganismos	Identifica las enfermedades de transmisión por alimentos según referentes técnicos. Reconoce el sistema de análisis de	Observación directa



			Consulta acerca de las enfermedades de transmisión alimentaria ETAs Juego de roles Manipulador de Alimentos	peligros y de puntos críticos de control (HACCP) según. Legislación vigente. <i>Practica hábitos higiénicos personales y conductuales según la normatividad vigente.</i> <i>Aplica protocolos de control de plagas, según criterios técnicos.</i> <i>Aplica los requisitos higiénico-sanitarios de la fábrica de alimentos según legislación vigente.</i> <i>Inspecciona actividades según protocolos establecidos por las autoridades sanitarias.</i> <i>Verifica la aplicación de los</i>	Observación directa
--	--	--	---	--	---------------------



				<i>requisitos sanitarios de la industria de alimentos. Monitorea las variables del proceso de acuerdo con procedimientos establecidos en la producción de alimentos. Registra las novedades identificadas, según legislación sanitaria vigente, procedimientos y normas de la empresa. Dispone producto no conforme, según legislación sanitaria vigente, procedimientos establecidos y normas de la empresa.</i>	
--	--	--	--	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA**).



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ	24674810	AGROINDUSTRIAL	05-12-2025

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES.
- Código del Programa de Formación: 222201459 Version 1.
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada):
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):
- Competencia: Preparar extracto vegetal según procedimiento de obtención y especificación técnica.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES.
 - ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.
 - INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.
 - RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES.
- Duración de la Guía: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Desde tiempos ancestrales, los perfumes y aceites esenciales han estado estrechamente relacionados con la industria farmacéutica, exaltando las propiedades farmacológicas que los hace diferentes a los demás medicamentos. Los aceites esenciales son aromas que liberan las plantas cada vez que las cortamos, estos se encuentran en las hojas, cascara de frutas, semillas, cortezas, árboles y flores.



Dichos aceites están compuestos por terpenos, fracciones líquidas volátiles llamados aceites volátiles, aceites etéreos o esencias que son una mezcla de sustancias aromáticas producidas por muchas plantas, las cuales son muy importantes en la industria de los alimentos (saborizantes, condimentos y aromas), en la industria de los cosméticos (lociones y aromas) y en la industria farmacéutica.

Por tal motivo el SENA pone a disposición el programa de formación virtual, Aceites esenciales: extracción, usos y aplicaciones, con el cual se pretende que las personas que lo desarrollan comprendan todo lo relacionado con aceites esenciales, alternativas de producción de los diversos productos que se pueden obtener después de su extracción, para darles un mejor aprovechamiento y proporcionando un mayor valor agregado al comercializarlas, convirtiéndose en una excelente opción productiva para la región y el país en general, puesto que este producto presenta una gran acogida.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Que son los metabolitos secundarios en las plantas.

Ambiente requerido: Salon

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exploración y consulta.

Materiales de formación: Cuaderno, Lápiz, computador, video beam.

Material de apoyo: Documentacion, guias de aprendizaje.

Duración de la actividad: 5 horas.

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

Descripción de la actividad: Que tipos de aceites esenciales podemos encontrar .

Ambiente requerido: Salón, extractor de aceites esenciales. Laboratorio.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exploración y consulta.

Materiales de formación: Cuaderno, Lápiz, computador, video beam.

Material de apoyo: Documentacion, guias de aprendizaje.

Duración de la actividad: 10 horas.



3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Extracción de aceites esenciales

Ambiente requerido: Laboratorio.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Prácticas de laboratorio.

Materiales de formación: Cuaderno, Lápiz, computador, video beam, equipo de laboratorio

Material de apoyo: Documentación, guías de aprendizaje.

Duración de la actividad: 20 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Vehicular los extractos de plantas y aceites esenciales.

Ambiente requerido: Salón y laboratorio.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exploración y consulta, técnicas de laboratorio.

Materiales de formación: Cuaderno, Lápiz, computador, video beam.

Material de apoyo: Documentación, guías de aprendizaje.

Evidencias de aprendizaje: Producto con sustancias de origen natural.

Instrumentos de evaluación: Lista de Chequeo

Duración de la actividad: 13 horas.

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

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:	Actividad desarrollada en base a la información brindada durante la conceptualización.	Cuestionario, Taller Colaborativo
Evidencias de Desempeño	Identifica los protocolos y formulaciones de productos de aseo.	Trabajo colaborativo, Lista de chequeo
Evidencias de Producto:	Producto terminado	Elaborar un producto con los aceites esenciales obtenidos en la clase.



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1,8-cineol: Un componente químico presente en algunos aceites esenciales, como el eucalipto y el romero, que proporciona un excelente apoyo respiratorio (entre otros beneficios), pero que no es seguro para su uso en niños pequeños debido a la posibilidad de una respiración peligrosamente lenta y otras reacciones adversas.

Absolutos: Al igual que los aceites esenciales, los absolutos son compuestos oleosos concentrados y altamente aromáticos extraídos de plantas. Mientras que los aceites esenciales suelen producirse mediante destilación al vapor (o, en el caso de los aceites cítricos, prensado en frío), los absolutos requieren extracción con disolventes, generalmente debido a la naturaleza espesa o resinosa del material original, como las savias y las gomas. Los absolutos tienen un aroma más similar al de la planta y son populares en la industria de la perfumería.

Adulterante: Sustancia que no estaba presente originalmente en el aceite al momento de la destilación y que se añade a un aceite esencial. Un adulterante puede ser artificial o natural.

Adulterado: Impuro mediante la adición de componentes de baja calidad. En el caso de los aceites esenciales, un aceite esencial adulterado contiene no solo el aceite destilado o extraído de la planta, sino también sustancias naturales o sintéticas añadidas tras la destilación que tienen un aspecto y un olor similares al del aceite esencial.

Reacción adversa: Una reacción indeseable, dolorosa o peligrosa a un aceite esencial, como dolor de cabeza, irritación de la piel o convulsiones.

Aromaterapia: El uso de materiales aromáticos, especialmente aceites esenciales, para aumentar la función cognitiva, la salud corporal y el estado de ánimo.

Joyas de aromaterapia: Joyas especialmente diseñadas, comúnmente collares, pulseras y aretes, que contienen áreas donde se puede agregar aceite esencial para que el aroma y los compuestos aromáticos permanezcan con el usuario durante varias horas.

Bergapteno: Un compuesto químico que produce quemaduras químicas y decoloración de la piel cuando interactúa con los rayos UV.

Mezcla: Una combinación de múltiples aceites esenciales combinados en una sola mezcla.

Nombre botánico: El nombre científico en latín que indica el género y la especie específicos de la planta utilizada para crear el aceite esencial.



Aceite portador: Aceite vegetal o de frutos secos que se utiliza para diluir aceites esenciales. Algunos ejemplos son el de almendras dulces, jojoba, oliva y semilla de uva. También se conoce como «aceite base». (Consulte el «Glosario de preparaciones herbales comunes» para obtener información más específica sobre los tipos de aceites portadores).

Quimiotipo: Un quimiotipo es una entidad químicamente distinta en una planta que cambia según estímulos ambientales, como el clima, la altitud, el suelo donde se cultivan o incluso el clima durante su crecimiento. El aroma, las propiedades terapéuticas y la seguridad pueden verse afectados por el quimiotipo.

Prensado en frío: Proceso de prensado mecánico de material vegetal, como cáscaras de cítricos, para extraer el aceite esencial.

Nombre común: Nombre cotidiano de una planta; el nombre que uno usaría en una conversación cuando habla de una planta en particular, por ejemplo, “albahaca” o “manzanilla”.

Componente: Un compuesto químico presente en una planta entera y cruda que tiene un efecto terapéutico. Estos se concentran en gran medida en los aceites esenciales.

Difusor: Dispositivo que dispersa la niebla y los vapores de aceites esenciales en el aire. Los difusores varían desde dispositivos eléctricos y de batería que dispersan los aceites esenciales en el aire hasta simples varillas de madera que permiten que los vapores de los aceites esenciales se evaporen.

Difusión: El acto de dispersar aceites esenciales en el aire en una fina niebla para que puedan cubrir un área amplia.

Diluir: Reducir la potencia y la fuerza de un aceite esencial mezclándolo con un aceite portador para que el aceite esencial sea más efectivo y reducir el daño.

Destilación: Proceso mediante el cual se extrae la esencia oleosa de una planta y se concentra mediante calor o presión. La destilación por vapor es el método más común para extraer aceites esenciales, pero también se utilizan la extracción con solventes, la extracción con CO₂, la maceración, el enflorado, la extracción por prensado en frío y la destilación con agua.

Enfleurage: Un método de extracción de aceites esenciales utilizando grasas y aceites inodoros para absorber el aceite del material vegetal.

Aceite esencial: Compuestos lipídicos altamente aromáticos presentes en todas las plantas. Una vez destilado y concentrado, se denomina «aceite esencial» porque contiene la esencia de la planta en cuestión. Los aceites esenciales son líquidos espesos y



viscosos que se destilan de las plantas y que contienen sus componentes químicos en una forma muy concentrada.

Expresión: El medio de extraer el aceite esencial de la planta en lugar de destilarlo.

FCF: «Libre de furanocumarinas». Algunos aceites esenciales fototóxicos lo son debido a la presencia de furanocumarinas, pero existen métodos alternativos para producir algunos aceites que permiten obtener un aceite libre de furanocumarinas y, por lo tanto, no fototóxico. Estos aceites suelen etiquetarse como «FCF».

Furanocumarina: Una sustancia química que produce quemaduras químicas y decoloración de la piel cuando interactúa con los rayos UV y que, al ingerirse, bloquea una enzima producida por el hígado y los intestinos para descomponer ciertos medicamentos en el cuerpo.

Grado alimenticio: considerado seguro para su uso en alimentos por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos.

Fragancia: Un aroma sin beneficio terapéutico. Los productos etiquetados como fragancias se obtienen por medios naturales o sintéticos, pero no son aceites esenciales.

GC/MS (Cromatógrafo de Gases/Espectrómetro de Masas): Un método de diagnóstico utilizado por los químicos para identificar las características de un aceite esencial. Las pruebas de GC/MS se utilizan para identificar la composición química específica de cualquier aceite esencial, clasificar los niveles específicos de sus componentes y verificar su pureza. El proceso también determina si un aceite esencial ha sido diluido o mezclado con aditivos sintéticos.

Peligro: El potencial inherente de causar daño.

Ejemplo: el aceite esencial de bergamota tiene inherentemente el potencial de causar quemaduras fototóxicas: no significa que causará daño cada vez, ya que deben intervenir otros factores, en este caso la exposición al sol, pero el potencial de daño, el peligro, es inherente al aceite de bergamota en sí.

Herbario: Relativo a las plantas, prestando especial atención a sus cualidades medicinales.

Hidrosol: Agua resultante de la destilación de un aceite esencial mediante vapor o agua. A veces se denominan «aguas aromáticas» o «aguas florales». Los hidrosoles contienen muchos de los mismos componentes que el aceite esencial, pero en concentraciones significativamente menores.



Ingestión: El acto de ingerir aceites esenciales al tragarlos y metabolizarlos a través del tracto gastrointestinal; los aceites esenciales pueden ingerirse en alimentos o en cápsulas.

Nota: Debido a la cantidad de riesgos graves asociados con la ingestión de aceites esenciales, no se recomienda su ingestión a menos que sea bajo la supervisión de un profesional de la salud calificado.

Inhalación: El acto de respirar la niebla y los vapores de aceites esenciales.

Insoluble: Sustancia que no se puede disolver en un líquido, como el agua.

Aceite infundido: Aceites vegetales que contienen las propiedades medicinales de una determinada hierba.

Ejemplo: Se puede colocar un tallo de orégano fresco en un frasco de aceite de oliva y, con el tiempo, sus propiedades medicinales se transferirán al aceite de oliva, de modo que este conservará o se impregnará con las propiedades del orégano, incluso después de retirar el tallo. El aceite infusionado es mucho menos concentrado que el aceite esencial.

Puro: El acto de usar un aceite esencial directamente sobre la piel sin diluirlo previamente. Muy pocos aceites esenciales son aptos para usarse puros.

Nebulizador: Nebulizar significa convertir un líquido en vapor, y en el caso de los aceites esenciales, simplemente se refiere a cualquier difusor que los difunde directamente sin gotearlos en agua. La mayoría de los difusores de aceites esenciales funcionan colocando un poco de agua en una cámara y vertiendo unas gotas de aceite esencial encima, y el difusor convierte la combinación de agua y aceite en vapor, pero los nebulizadores solo usan aceite esencial. El efecto es mucho más intenso y conlleva riesgos mucho mayores.

ANUNCIO

Notas: Como notas de salida, corazón y fondo. Un sistema de clasificación basado en el tipo de aroma que desprende un aceite esencial. Generalmente, los aceites esenciales de cáscaras de cítricos son notas de salida, los aceites esenciales de flores, hojas y tallos son notas de corazón, y los aceites esenciales de raíces son notas de fondo.

Oxidación/Oxidado: La oxidación es el proceso de degradación debido a la exposición prolongada al oxígeno. Todos los aceites esenciales se oxidan con el tiempo, pero la oxidación se acelera considerablemente por la exposición al calor, la luz, el aire y la humedad. Los aceites esenciales oxidados suelen ser más peligrosos y más propensos a causar sensibilización cutánea, irritación, descamación, enrojecimiento y quemaduras.



Reductor de Orificio: Dispositivo que reduce el tamaño de la abertura de una botella, facilitando y haciendo más precisa la dispensación del aceite esencial. La mayoría de las botellas de aceite esencial incluyen un reductor de orificio para dispensar el aceite en gotas.

Prueba de parche: Algunos aceites esenciales causan enrojecimiento o picazón en ciertas personas. Para comprobar si un aceite esencial es seguro, se realiza una prueba de parche mezclando una gota de aceite esencial con un aceite portador y frotando una pequeña cantidad en la parte interior de la muñeca o el codo. Después de 24 horas, se observa la zona afectada.

Fototóxico: Un aceite esencial que puede hacer que la piel reaccione peligrosamente a los rayos UV, como los de la luz solar y las camas solares, provocando quemaduras, enrojecimiento, irritación y decoloración de la piel.

Rectificación: Proceso de redestilación de ciertos aceites esenciales para eliminar los componentes indeseables.

Riesgo: La probabilidad de que un peligro cause daño.

Ejemplo: Tras aplicar aceite esencial de bergamota en la piel según las directrices aceptadas, el riesgo de decoloración o irritación cutánea es muy bajo si el solicitante permanece en interiores; el riesgo es bajo si sale al exterior con ropa protectora; y el riesgo es alto si sale al exterior sin ropa protectora. En ambos casos, el riesgo es el mismo, pero aumenta según la influencia de factores externos.

Vía: El método por el cual el aceite esencial penetra en el cuerpo. Las vías comunes incluyen la inhalación (respiración), la cutánea (a través de la piel) y la oral (por la boca).

Sensibilización: Reacción a un aceite esencial tras su aplicación en la piel, como picazón, enrojecimiento o ardor, incluso después de haberlo usado previamente sin problemas. Esta reacción se debe a una reacción del sistema inmunitario a un componente específico del aceite esencial. La sensibilización suele ser permanente, lo que significa que la persona sensibilizada no puede volver a usar ese aceite esencial ni otros con el mismo componente que causó la reacción.

Aceite simple: un aceite esencial que contiene el aceite de un solo tipo de planta, a diferencia de una mezcla, que es una mezcla de aceites individuales.

Soluble: Sustancia que puede disolverse en un líquido, como el agua.

Disolvente: Un líquido como el hexano o el etanol que aísla y extrae aceites esenciales de plantas. Se utiliza típicamente con plantas que producen bajas cantidades de aceite esencial, que son mayormente resinosas o que contienen aromáticos delicados que no



soportan la presión y la tensión de la destilación al vapor. Este método también produce una fragancia más fina que la mayoría de los métodos de destilación.

Sintético: Sustancia producida artificialmente y diseñada para imitar lo que ocurre de forma natural.

Terapéutico: Propiedades medicinales que promueven la curación y el equilibrio restaurador.

Grado terapéutico: Término utilizado por algunas compañías de aceites esenciales para indicar la calidad y pureza de sus aceites esenciales.

Nota: Todos los aceites esenciales puros y correctamente destilados son, por naturaleza, terapéuticos, por lo que su uso se conoce como «aromaterapia».

Tópico: El uso de aceites esenciales sobre la piel.

Máximo tópico: La cantidad máxima de un aceite esencial que se puede usar de forma segura sobre la piel. Si se excede el máximo tópico, el aceite esencial puede causar ardor, picazón, irritación o sensibilización cutánea.

Viscosidad: Relativo al espesor o finura de un líquido.

Volátil: Denota que una sustancia se evapora rápida y fácilmente.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Organización Panamericana de la Salud . (2005). Manual de Mantenimiento para equipo de laboratorio. Obtenido de https://www.paho.org/spanish/ad/ths/ev/lab_manualmantenimiento.pdf?ua=1
- Organización Mundial de la Salud . (2005). Manual de Bioseguridad en el Laboratorio. Obtenido de https://www.paho.org/spanish/ad/ths/ev/lab-biosafety_omssa.pdf?ua=1 Organización Mundial de la Salud. (2019).
- Guía sobre la Reglamentación relativa al transporte de sustancias infecciosas 2019-2020. Obtenido de <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/327978/WHO-WHE-CPI-2019.20spa.pdf?ua=1>
- Organización Mundial de la Salud -Organización Panamericana de la Salud. (2002). Cabinas de Seguridad Biológica, uso, desinfección y mantenimiento. Obtenido de https://www.paho.org/spanish/ad/ths/ev/lab-cabinas_bioseguridad.pdf



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Luis Ramiro Vargas Alzate	Instructor	Centro Agroindustrial	Agosto de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.

PLAN CONCERTADO

Ficha:	
Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Fecha:	28/04/2026
Instructor(a):	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

[illegible]

REGO	Firma del aprendiz
no	
	Asdrubal cuellar
	CARLOS ANDRES RIOS OVIEDO
	CAROLINA ZAPATA CASTRO
	DIANA MARCELA PUERTA MESA
	EDGAR YAMID QUINTERO ORTIZ
	FRANKLIN ALBERTO VALENCIA GOMEZ
	HEINER STIVEN MIRANDA ALVAREZ
	JHON ALEX ANACONA PIAMBA
	JOSE FRANCISCO SOTILLO
	JOSE HIMER VELA ESPINOSA
	JUAN CAMILO CARDONA RINCON
	JUDITH ELENA RAMIREZ GOMEZ
	JULIAN ALBERTO GIL BERRIO
	Linda Jimenez Loiza
	Luz alba londoño londoño
	María José cano Vasquez
	Marly diomar Montilla casallas
	MONICA LOAIZA RAMIREZ
	NORA ISABEL HERNANDEZ JIMENEZ
	SONIA MILENA GIRALDO MOLINA
	YOLANDA MARIN ACEVEDO

PLAN CONCERTADO

Ficha:	3415349
Formación:	EXTRACCIÓN ACEITES ESENCIALES
Fecha:	5/02/2026
Instructor(a):	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

	Nombre del Aprendiz	Actividad a desarrollar (Evidencia 1)	Forma de entrega		Fecha de entrega	ENTREGA		Actividad a desarrollar (Evidencia 2)
			físico	digital		si	no	
1	Adela Piñeros Alzate	EXTRACCION AE		X	13-mar-26	X		evidencia 2
2	Bertha Lucía Correal Salazar	evidencia 1		X				evidencia 2
3	César Augusto Correa Zuluaga	evidencia 1		X				evidencia 2
4	DIEGO NICOLAS VALENCIAS GARCIA	evidencia 1		X				evidencia 2
5	Gabriel Sofía Llanos Villate	evidencia 1		X				evidencia 2
6	Germán, Alberto Aristizabal, Garavito	evidencia 1		X				evidencia 2
7	Gloria Inés Castro Zapata	evidencia 1		X				evidencia 2
8	Gloria Inés Rodríguez Iondoño	evidencia 1		X				evidencia 2
9	Hermilda Serna giraldo	evidencia 1		X				evidencia 2
10	Iván Ramírez cadena	evidencia 1		X				evidencia 2
11	LUZ EDITH RODRIGUEZ PINZON	evidencia 1		X				evidencia 2
12	LUZ ELENA GOMEZ ALZATE	evidencia 1		X				evidencia 2
13	Luz Elena Montenegro Muñoz	evidencia 1		X				evidencia 2
14	Maria Cristina Cubillos Solórzano	evidencia 1		X				evidencia 2
15	María Eugenia Chitiva Quiceno	evidencia 1		X				evidencia 2
16	María Eugenia Luna Valencia	evidencia 1		X				evidencia 2
17	martha sofia velez ceballos	evidencia 1		X				evidencia 2
18	Natalia Andrea Marin Oviedo	evidencia 1		X				evidencia 2
19	Nayibe González	evidencia 1		X				evidencia 2
20	Paola Andrea Marulanda Triviño	evidencia 1		X				evidencia 2
21	Ricardo José Gaitán Vera	evidencia 1		X				evidencia 2
22	Santiago Franco Serna	evidencia 1		X				evidencia 2
23	Teresa de Jesus Giraldo Zuluaga	evidencia 1		X				evidencia 2
24	JOSE URIEL OSPINA BERRIO							
25	YOLANDA VIDAL BOLANOS							

Luz Marina Ricardo Zapata

Forma de entrega		Fecha de entrega	ENTREGO		Firma del aprendiz
fisico	digital		si	no	
	x	10-abr-26	X		Adela Piñeros Alzate
	x				Bertha Lucía Correal Salazar
	x				César Augusto Correa Zuluaga
	x				DIEGO NICOLAS VALENCIAS GARCIA
	x				Gabriel Sofía Llanos Villate
	x				Germán, Alberto Aristizabal, Garavito
	x				Gloria Inés Castro Zapata
	x				Gloria Inés Rodríguez Iondoño
	x				Hermilda Serna giraldo
	x				Iván Ramírez cadena
	x				LUZ EDITH RODRIGUEZ PINZON
	x				LUZ ELENA GOMEZ ALZATE
	x				Luz Elena Montenegro Muñoz
	x				Maria Cristina Cubillos Solòrzano
	x				María Eugenia Chitiva Quiceno
	x				María Eugenia Luna Valencia
	x				martha sofia velez ceballos
	x				Natalia Andrea Marin Oviedo
	x				Nayibe González
	x				Paola Andrea Marulanda Triviño
	x				Ricardo José Gaitán Vera
	x				Santiago Franco Serna
	x				Teresa de Jesus Giraldo Zuluaga
					JOSE URIEL OSPINA BERRIO

PLAN CONCERTADO

Ficha:	
Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Fecha:	28/06/2026
Instructor(a):	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Nombre del Aprendiz	Actividad a desarrollar (Evidencia 1)	Forma de entrega		Fecha de entrega	ENTREGA		Actividad a desarrollar (Evidencia 2)	Forma de entrega		Fecha de entrega	ENTR
		fisico	digital		si	no		fisico	digital		
1 VICTOR ALFONSO MORENO LAVERDE	implementación BPM		X	2-jun-26							
2 ERIKA TATIANA MONTES CASTAÑEDA	implementación BPM		X	2-jun-26							
3 LUZ DELIA UZGAME FRAILE	implementación BPM		X	2-jun-26							
4 LEONARDO RODRIGUEZ RINCÓN	implementación BPM		X	2-jun-26							
5 WILMER ORTEGA MUÑOZ	implementación BPM		X	2-jun-26							
6 ANDRES FELIPE HOLGUIN YARA	implementación BPM		X	2-jun-26							
7 ELIAS HERNANDEZ CASTRO	implementación BPM		X	2-jun-26							
8 MARTHA LUCIA CARDONA USGAME	implementación BPM		X	2-jun-26							
9 DIANA CECILIA OSPINA	implementación BPM		X	2-jun-26							
10 DOMINGO RODRIGUEZ HURTADO	implementación BPM		X	2-jun-26							
11 JOSE ELIECER BEDOYA BATERO	implementación BPM		X	2-jun-26							
12 LUZ DARY GRAJALES GRAJALES	implementación BPM		X	2-jun-26							
13 FEDERICO ALFONSO VELA	implementación BPM		X	2-jun-26							
14 MARIBEL REYES GIRALDO	implementación BPM		X	2-jun-26							
15 LUZ MARINA CASTAÑEDA ORTIZ	implementación BPM		X	2-jun-26							
16 LUIS FERNANDO REYES CADENA	implementación BPM		X	2-jun-26							
17 WILLIAM HERNANDEZ	implementación BPM		X	2-jun-26							
18 DAVID BELEÑO	implementación BPM		X	2-jun-26							
19 MARIA ZORAIDA CARDONA	implementación BPM		X	2-jun-26							
20 EUDORO GUZMAN BOBADILLA	implementación BPM		X	2-jun-26							
21 JOSE AGUSTIN CUESTA	implementación BPM		X	2-jun-26							
22 CERAFIN PALECHOR RENGIFO	implementación BPM		X	2-jun-26							
23 ENAMELIDA PALECHOR RENGIFO	implementación BPM		X	2-jun-26	X						
24 FRANCY MILENA PALECHOR UZURIAGA	implementación BPM			2-jun-26							
25 ALIRIA HURTADO REY	implementación BPM			2-jun-26							

REGO	Firma del aprendiz
no	
	VICTOR ALFONSO MORENO LAVERDE
	ERIKA TATIANA MONTES CASTAÑEDA
	LUZ DELIA UZGAME FRAILE
	LEONARDO RODRIGUEZ RINCÓN
	WILMER ORTEGA MUÑOZ
	ANDRES FELIPE HOLGUIN YARA
	ELIAS HERNANDEZ CASTRO
	MARTHA LUCIA CARDONA USGAME
	DIANA CECILIA OSPINA
	DOMINGO RODRIGUEZ HURTADO
	JOSE ELIECER BEDOYA BATERO
	LUZ DARY GRAJALES GRAJALES
	FEDERICO ALFONSO VELA
	MARIBEL REYES GIRALDO
	LUZ MARINA CASTAÑEDA ORTIZ
	LUIS FERNANDO REYES CADENA
	WILLIAM HERNANDEZ
	DAVID BELEÑO
	MARIA ZORAIDA CARDONA
	EUDORO GUZMAN BOBADILLA
	JOSE AGUSTIN CUESTA
	CERAFIN PALECHOR RENGIFO
	ENAMELIDA PALECHOR RENGIFO
	FRANCY MILENA PALECHOR UZURIAGA
	ALIRIA HURTADO REY

PLAN CONCERTADO

Ficha:	3415349
Formación:	EXTRACCIÓN ACEITES ESENCIALES
Fecha:	25/05/2026
Instructor(a):	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

	Nombre del Aprendiz	Actividad a desarrollar (Evidencia 1)	Forma de entrega		Fecha de entrega	ENTREGO		Actividad a desarrollar (Evidencia 2)
			físico	digital		si	no	
1	CRISTIAN JOSE PERNIA VELASQUEZ	tallerclasif AE			10-jun-26	X		proyecto AE
2	DIANA MARCELA CAMPUZANO	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
3	EDWAR SANTIAGO MORALES MARIN	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
4	EMANUEL VALENCIA GARCIA	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
5	GABRIELA REDON BUENO	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
6	HASLY DAIANNA MASIAS GIRALDO	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
7	HIKER ANDRWS SANDOVAL CARRION	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
8	IVONNE DAHIANA MANQUILLO ZAPATA	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
9	JERONIMO OSPINA OROZCO	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
10	JUAN JOSE GUTIERREZ SANTIAGO	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
11	JUAN JOSE LAVERDE CANO	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
12	LINDA SOFIA ESTRADA RAMIREZ	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
13	LUIS FERNANDO GALEANO	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
14	MARIANA ALONSO SANCHEZ	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
15	MARIANA GONZALES GARZON	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
16	NATALY RODRIGUEZ GARCIA	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
17	NICOLL HERNANDEZ SANCHEZ	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
18	SANTIAGO BOYACA BUENO	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
19	SOFIA TAPASCO RAMIREZ	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
20	XAHMARA CASTRO BEDOYA	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
21	SANDRA YOLANDA CORDOBA CAEZ	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
22	CESAR AGUSTO ESTRADA MEJIA	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
23	NELLY LOZANO	tallerclasif AE			10-jun-26			proyecto AE
24								
25								

Forma de entrega		Fecha de entrega	ENTREGO		Firma del aprendiz
fisico	digital		si	no	
	x	1-jul-27	X		CRISTIAN JOSE PERNIA VELASQUEZ
	x	1-jul-27			DIANA MARCELA CAMPUZANO
	x	1-jul-27			EDWAR SANTIAGO MORALES MARIN
	x	1-jul-27			EMANUEL VALENCIA GARCIA
	x	1-jul-27			GABRIELA REDON BUENO
	x	1-jul-27			HASLY DAIANNA MASIAS GIRALDO
	x	1-jul-27			HIKER ANDRWS SANDOVAL CARRION
	x	1-jul-27			IVONNE DAHIANA MANQUILLO ZAPATA
	x	1-jul-27			JERONIMO OSPINA OROZCO
	x	1-jul-27			JUAN JOSE GUTIERREZ SANTIAGO
	x	1-jul-27			JUAN JOSE LAVERDE CANO
	x	1-jul-27			LINDA SOFIA ESTRADA RAMIREZ
	x	1-jul-27			LUIS FERNANDO GALEANO
	x	1-jul-27			MARIANA ALONSO SANCHEZ
	x	1-jul-27			MARIANA GONZALES GARZON
	x	1-jul-27			NATALY RODRIGUEZ GARCIA
	x	1-jul-27			NICOLL HERNANDEZ SANCHEZ
	x	1-jul-27			SANTIAGO BOYACA BUENO
	x	1-jul-27			SOFIA TAPASCO RAMIREZ
	x	1-jul-27			XAHMARA CASTRO BEDOYA
	x	1-jul-27			SANDRA YOLANDA CORDOBA CAEZ
	x	1-jul-27			CESAR AGUSTO ESTRADA MEJIA
	x	1-jul-27			NELLY LOZANO
					0

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

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: 3505232 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3508585 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE
3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.
4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	19.90
--------------------------------------	--------------

FICHA 3477645 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	10.00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3522266 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y
DE APRENDIZAJE: APLICACIONES.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar extracto vegetal según procedimiento de obtención y especificación técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1: ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

RA2: DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

RA3: INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RA4: RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	23.90
--------------------------------------	--------------

FICHA 3477646 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	10.00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3423483 - PRODUCCION DE HONGOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Sembrar cultivo de acuerdo con especificaciones técnicas y buenas prácticas agrícolas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

R.A 3 COMPROBAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES DEL LUGAR DE INCUBACIÓN Y EL DESARROLLO DEL MICELIO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

R.A. 1 PLANEAR EL ACONDICIONAMIENTO DEL LUGAR DE INCUBACIÓN Y DEL SUSTRATO PARA LA SIEMBRA DEL MICELIO

R.A. 2 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE SIEMBRA DEL MICELIO EN EL SUSTRATO SEGÚN TÉCNICAS DE INOCULACIÓN, ASEPSIA Y CRITERIOS DE CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12.90

FICHA 3415383 - PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y
DE APRENDIZAJE: VERDURAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL PRODUCTO.

DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL PROCESO PRODUCTIVO.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15.90

FICHA 3505231 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32.00
-------------------------------	-------

FICHA 3528056 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE
3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.
4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	7.00
-------------------------------	------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	163.60
-------------------------------------	--------

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
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0.00

INSTRUCTOR: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL