



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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, Julio de 2026

Señor(a)

TERESA ALTAMAR PÉREZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8956123

Instructor G20

CEDAGRO

Sabanalarga (Atlántico)

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Julio de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.8956123

Aleidys Margarita Camargo Solano, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 32.853.395, 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: El contrato tiene un valor de VEINTIÚN MILLONES OCHOCIENTOS TRECE MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$ 21.813.867), esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un primer pago correspondiente al mes de febrero por un valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$2.944.872), 5 pagos iguales por los meses de Marzo a Julio de 2026 por valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y DOS MIL OCHENTA PESOS M/CTE (\$ 3.272.080) cada uno, y un último pago correspondiente al mes de Agosto por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS OCHO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$2,508,595).

Plazo: Será hasta el 23 de Agosto de 2026.

Objeto: Prestar servicios Personales de carácter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencias de Controlar La Formulación Para El Producto, Según



Especificaciones Del Cliente Y Volúmenes De Producción de los programas de formación de nivel TITULADA Y COMPLEMENTARIA en las modalidades PRESENCIAL Y VIRTUAL, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir formación profesional integral de acuerdo a lo establecido en los diseños curriculares y según las metas establecidas en el centro de formación	1. Impartir formación en los programas: Técnico en elaboración de derivados lácteos Ficha: 3478950 2. Inscripción de programa de Formación complementaria ficha 3563488	Evidencia 1. Imágenes de evidencia de sesiones de formación. Evidencia 2. Pantallazo de reporte de inscripción
2	Entregar oportunamente la información requerida por el supervisor para la asignación de roles y la disponibilidad en las plataformas institucionales.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
3	Evaluar oportunamente los juicios evaluativos de las fichas asignadas teniendo en cuenta el procedimiento de la ejecución de la formación profesional integral.	Durante el periodo objeto del informe no se proyectó la ejecución de evaluación de juicios, las fichas asociadas se encuentran en ejecución.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
4	Ejecutar los procedimientos de gestión documental que la entidad ha establecido.	Se ejecutaron los procesos de gestión documental asociados a la formación titulada y complementaria.	En ejecución



5	Facilitar y respaldar el avance de actividades de formación profesional en los programas proporcionados por el Centro de formación, asegurando que se realicen con un enfoque en la calidad	Apoyo en sesión en la formación de fichas de titulada Técnico en procesamiento de derivados lácteos	Evidencia 1. Imágenes de evidencia de sesiones de formación
6	Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de iniciar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación. Esto incluye el plan de concertación con los aprendices, la planificación pedagógica, las guías de aprendizaje y los planes de sesión, que se utilizarán en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.	Durante este periodo se realizó la elaboración de la guía de aprendizaje para la competencia Emprendimiento e investigación aplicada para el programa de Técnico en Elaboración de derivados lácteos.	Evidencia 3. Guía de aprendizaje para la competencia Emprendimiento e investigación aplicada e instrumentos de evaluación. (Documentos completos anexos al informe)
7	Participar en los comités que evalúan las fichas asignadas durante cada trimestre académico.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
8	Brindar apoyo en el monitoreo del proceso educativo de los estudiantes que recibirán formación profesional.	Se realiza la gestión de documentos requeridos para la apertura de cursos complementarios, se lleva a cabo el proceso de verificación de requisitos e inscripción, se reciben los informes de matrícula y se realiza la creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a cada una de ellas	En ejecución
9	Proporcionar apoyo en las tareas designadas por el supervisor que faciliten un adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
10	Formular y ejecutar los proyectos formativos, asegurando que cada entrega se cumpla en las diferentes etapas planificadas	Durante el periodo se participó en la elaboración del proyecto formativo	Evidencia 4. Documento completo anexo al informe



		para el curso Técnico en Desposte, porcionado y exhibición de carnes	
11	Participar y desarrollar proyecto de investigación y desarrollo (I+D) con ejes temáticos desarrollo en los programas de formación	Como actividad de la competencia Emprendimiento e investigación aplicada se está ejecutando el planteamiento y valoración de propuestas de planes de negocio	En ejecución
12	Todas las asignadas por el supervisor dentro de su objeto contractual y en el manual publicado en la plataforma de GFPI-P-006 –V05	Se participó en las jornadas de alistamiento desarrolladas en el marco de la semana de alistamiento al tercer trimestre	Evidencia 5 Listado de asistencia a las jornadas de alistamiento.

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal No. 6023617471 de la planilla ACH SOI referente al mes de julio de 2026.

Cordialmente,



Aleidys Camargo S

ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO

Contratista

C.C. No. 32853395

Altamar Pérez

TERESA ALTAMAR PÉREZ

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.8956123 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.”



Evidencia 1. Imágenes de evidencia de sesiones de formación.

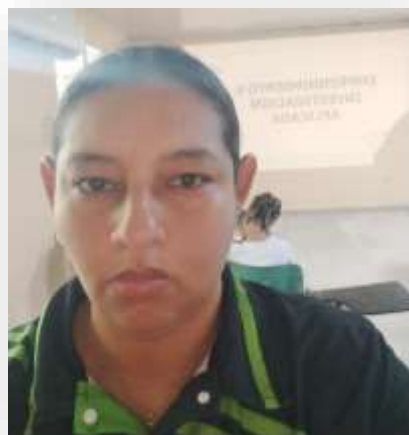


Imagen 1. Evidencias fotográficas de la sesión de formación Ficha 3478950



Evidencia 2. Reporte de inscripción curso de formación complementaria Ficha 3563488

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante		Código Empresa (Solo si la empresa es cliente)
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	1043009416	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	8646110	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	8639311	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	1043001841	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	1007831185	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	8646448	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	1007375076	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	1043586864	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	1042398663	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	32847014	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	32851704	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	32851865	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	8635637	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	TI	1043584885	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	22398417	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	1127953830	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	1067287068	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	8497587	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	8782889	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	7124954	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	1143446589	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	PPT	5470535	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	1129527768	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	1007934398	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	TI	1003589664	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	CC	3742860	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
Inscripción Exitosa. Los datos se ingresaron correctamente.	TI	1043588054	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040
No existe un usuario con ese correo electrónico.	CC	72296822	3563488	EMPRENEDEDORES		2476040



Evidencia 3. Guía de aprendizaje competencia Emprendimiento e investigación aplicada (Documento completo en archivo anexo del informe)

Evidencia 4. Proyecto formativo Desposte, porcionado y exhibición de carnes. (Documento completo en archivo anexo al informe)



Evidencia 5. Listados de asistencia a sesiones de alistamiento



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2026 - Jornada Mañana										
OBJETIVO (S) Alistamiento III Trimestre Vigencia 2026 Programas de Agroindustria.										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Orlando Eustasio	1065864033	✓			CEPHERO	oeustasio@sena.edu.co	3147811331		<i>[Firma]</i>
	Diego Amara	50925974	✓			CEPACRO	halmara@sena.edu.co	301239010		<i>[Firma]</i>
	Isaac Sarmiento	8645501		✓		Cedagro	isacarmiento@sena.edu.co	3167411770		<i>[Firma]</i>
	Jessica O'Hara	1065621844		✓		Pedagogia	jyoa@sena.edu.co	301544741		<i>[Firma]</i>
	Yina Mondragón V.	32850.980		✓		Pedagogia	yina.mondragon16@gmail.com	3145207341		<i>[Firma]</i>
	Hilario Chirre V	28222153		✓		CEPASRC	hchirre@guaruncho.com	3017802892		<i>[Firma]</i>
	Paola Higuera Percebo	1042969123		✓		CEPACRO	mhiguera@sena.edu.co	3002596745		<i>[Firma]</i>
	Felix Perez M	72002575		✓		CEPASRC	felixperez@sena.edu.co	3105708873		<i>[Firma]</i>
	Andrés Escobar	1143451376		✓		CEPASRC	andres.escobar@gmail.com	301671396		<i>[Firma]</i>
	Mónica Silva	45764877	✓			CEPASRC	msilva@sena.edu.co	301320276		<i>[Firma]</i>
	Alexander Vega	72208170		✓		CEPASRC	alexv1975@th	320592377		<i>[Firma]</i>
	Aura Escobar	1043000604		✓		cedagro	aescobar@sena.edu.co	3022679876		<i>[Firma]</i>
	Agustina Pulido	32724352	✓			cedagro	lpulido@sena.edu.co	3005033337		<i>[Firma]</i>
	Aleidy Camargo	32853375		✓		CEPASRC	aleidy.camargo@sena.edu.co	3124617740		<i>[Firma]</i>
	Alfredo Barboza	1043000097		✓		Cedagro	albarboza@sena.edu.co	3204545271		<i>[Firma]</i>

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

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2026 → Jornada Tarde										
OBJETIVO (S) Alistamiento III trimestre vigencia 2026 Programas de Agronegocios										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLASTA	CONTENIDISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/FAX	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Zuleini Lozano V	1045674032		X		Cedagro	zuleini.lozano@cedagro.co	3114036423		Zuleini Lozano
	Isaac Sarmiento	8645501		X		Cedagro	isaacsarmiento@cedagro.co	3167411730		Isaac Sarmiento
	Angela Garcia	82432764		X		Cedagro	angelagarcia@gmail.com	300257080		Angela Garcia
	Victor Lozano	9091168		X		Cedagro	victorlozano@cedagro.co	300257080		Victor Lozano
	Jessica Ortiz A	1065621900		X		Cedagro	jessicaortiz@cedagro.co	300257080		Jessica Ortiz
	Yaira Alfajol	1042969123		X		Cedagro	yairaalfajol@cedagro.co	300257080		Yaira Alfajol
	Liliana Castro M	44101391		X		Cedagro	liliana@cedagro.co	300257080		Liliana Castro
	Alejandro Camargo	32863372		X		Cedagro	alejandrocamargo@cedagro.co	300257080		Alejandro Camargo
	Mónica Flórez	48904879	X			Cedagro	monica@cedagro.co	300257080		Mónica Flórez
	Alexander Vargas	32208170		X		Cedagro	alexander@cedagro.co	300257080		Alexander Vargas
	Ruby Lizcano	1143238815		X		Cedagro	ruby@cedagro.co	300257080		Ruby Lizcano
	Glenda Alvarado S	108081202		X		Cedagro	glenda@cedagro.co	300257080		Glenda Alvarado
	Florencia Amador	32657822		X		Cedagro	florencia@cedagro.co	300257080		Florencia Amador
	Elvis Ruiz V	72002575		X		Cedagro	elvis@cedagro.co	300257080		Elvis Ruiz
	María Pugliese	1043025058		X		Cedagro	maria@cedagro.co	300257080		María Pugliese

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

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2026 → Jornada Mañana										
OBJETIVO (S) Alistamiento III Trimestre Vigencia 2026 de los Programas de agroindustria										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	DOMINANTE	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Rosario Vaz's	8645961		✓		CEADAGRO	rcvazela@sena.edu.co	3023815167		24/07/26
	Isaac Samantó	8645501		✓		Cedagro	isamantobce@sena.edu.co	3162411770		Isaac
	Lilia Arango	50925974	✓			CEADAGRO	lrealmonque@sena.edu.co	3012390701		Lilia Arango
	Aleidy's Camargo	32853375		✓		CEADAGRO	amcamargo@sena.edu.co	3134613770		Aleidy's C.S.
	Aura Escorcia	104300604		✓		Cedagro	2escorcia@sena.edu.co	322679878		Aura Escorcia
	Jelson Acuña	1043019396		✓		CEADAGRO	jelsonacuna90@gmail.com	3013481074		Jelson Acuña
	Nalwa Silva	4964859	✓			AGROINDUSTRIA	nalwa@sena.edu.co	3013200274		Nalwa
	Jessica Ortiz	1065621971		✓		Cedagro	jyo913@sena.edu.co	301535711		Jessica Ortiz
	Maria Hannel H.	1042969127		✓		Cedagro	mamajul@sena.edu.co	3002546744		Maria Hannel H.
	Miller J. Londoño	30222153		✓		Cedagro	mjlondono@sena.edu.co	3017888992		Miller J. Londoño
	Laura Bossio	1041893913		✓		CEADAGRO	lubossio@sena.edu.co	3016250909		Laura Bossio
	Yira Hendoza V.	32850980		✓		Cedagro	yiraisabal14@gmail.com	314507341		Yira Hendoza V.
	Liliana Castro M.	44191591		✓		Cedagro	microbiologa2105@gmail.com	3166375269		Liliana Castro M.
	Lorena Sarmiento	32851055		✓		Cedagro	lucassarmiento1974@gmail.com	3012716483		Lorena Sarmiento
	Lizmaría Saldaña	32724352	✓			CEADAGRO	lpulido@sena.edu.co	3005033339		Lizmaría Saldaña

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

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2026 - Jornada tarde

OBJETIVO (S) <u>Alistamiento III trimestre vigencia 2026 Programas de Agroindustria.</u>										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jeison Asaigo	1043019396		✓		CEDAGRO	jeisonasaigo@cedagro.com	3012481074		Jeison?
	Ayra Escobar	1043000604		✓		Cedagro	ayraescobar@cedagro.com	3022679876		Ayra Escobar
	Mónica Silva	48764589	✓			CEDAGRO	msilva@cedagro.com	3013200236		Mónica
	Alfredo Barugo	1043000099		✓		Cedagro	albarugo@cedagro.com	3204545299		Barugo
	Jessica Ojeda	1065620040		✓		Cedagro	yojeda@cedagro.com	3015357400		Jessica
	Eneidy Flores	45764918	✓			CEDAGRO	eflores@cedagro.com	3015882211		Eneidy
	Aleidy Camargo	32833335		✓		CEDAGRO	amcamargo@cedagro.com	3124613370		Aleidy C.S.
	Angeline Jumbo	328324352	✓			CEDAGRO	ajumbo@cedagro.com	3005033337		Angeline
	Isaac Sarmiento	8645501		✓		Cedagro	isarmiento@cedagro.com	3167411770		Isaac
	Ilma Almanza	50925974	✓			CEDAGRO	ilmanza@cedagro.com	301370101		Ilma
	Yacenis Castro	32850054	✓			CEDAGRO	ycastro@cedagro.com	3103641523		Yacenis
	Miller Claro	88222153		✓		CEDAGRO	mclaro@cedagro.com	3017802512		Miller
	Elvis Pérez	72002575		✓		CEDAGRO	eperez@cedagro.com	3105708573		Elvis
	Victor Layala	9091168		X		Cedagro	vlayala@cedagro.com	3002512080		Victor
	Angelo G.	72432764		X		Cedagro	angelog@cedagro.com	3007256603		Angelo

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

GOR-F-085 V02

GCCON-F-087 V2



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 6 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Alistamiento III trimestre Vigencia 2026 programa de Agroindustria.										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Lidia Chaves	50925974	✓			CEDAGRO	lmalvarez@sena.gov.co	301239010		Lidia Chaves
2	Hilma J. Chaves	58777153		✓		REDAGRO	hmalvarez@sena.gov.co	3017807892		Hilma J. Chaves
3	Adler Soto C.	1001252894		✓		CEDAGRO	Adler@sena.gov.co	3002935130		Adler Soto
4	Mónica Silva	45764875	✓			CEDAGRO	mcalvarez@sena.gov.co	301328036		Mónica Silva
5	Elvis Ríos	32502575		✓		CEDAGRO	elvisrios@sena.gov.co	301070883		Elvis Ríos
6	Luzmila Rodríguez	32724352	✓			CEDAGRO	luzmila@sena.gov.co	300023309		Luzmila Rodríguez
7	Felicia Romero	32657822		✓		CEDAGRO	felicia@sena.gov.co	300258943		Felicia Romero
8	A. Meli Saenz	142454326		✓		Redagro	ame4207@gmail.com	302261135		A. Meli Saenz
9	Nicolas Orjeda	9091168		X		Redagro	nicolasorjeda@gmail.com	300257200		Nicolas Orjeda
10	Abelardo Vergara	72208170				CEDAGRO	abelardo@sena.gov.co	320592372		Abelardo Vergara
11	Alcides Camargo	32853375		X		CEDAGRO	alcides@sena.gov.co	313461570		Alcides Camargo
12	Isabel Olmos	32714955	✓			Redagro	isabel@sena.gov.co	301227179		Isabel Olmos
13	Stevens Jimenez	1129561345		✓		CEDAGRO	stevensjimenez@gmail.com	302374612		Stevens Jimenez
14	Natalye Arango	55233786		✓		CEDAGRO	nathalie3185@hotmail.com	302411136		Natalye Arango
15	Angela Gascia	72432764		✓		CEDAGRO	angela@sena.gov.co	301716500		Angela Gascia

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

GOR-F-085 V02

GCCON-F-087 V2



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS
- **Código del Programa de Formación:** 936193 – Versión 1
- **Nombre del Proyecto Formativo:** Estandarización de productos lácteos innovadores que cumplan estándares de calidad para asociaciones ganaderas de sur del departamento del Atlántico.
- **Fase del Proyecto:** Análisis
- **Actividad de Proyecto Formativo:** Análisis del sector lácteos para producción de derivados lácteos innovadores
- **Competencia:** EMPRENDIMIENTO E INVESTIGACIÓN APLICADA.
- **Resultados de Aprendizaje:**
 - ✓ 24020152901 Integrar elementos de la cultura emprendedora teniendo en cuenta el perfil personal y el contexto de desarrollo social
 - ✓ 24020152902 Caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades y necesidades del sector productivo y social
 - ✓ 24020152903 Estructurar el plan de negocio de acuerdo con las características empresariales y tendencias de mercado
 - ✓ 24020152904 Valorar la propuesta de negocio conforme con su estructura y necesidades del sector productivo y social
- **Duración de la Guía de Aprendizaje:** 48 horas

2. PRESENTACIÓN

El emprendimiento constituye una herramienta fundamental para el desarrollo económico y social, al promover la **generación de ideas innovadoras** que respondan a las **necesidades del entorno** y contribuyan a **la creación de soluciones sostenibles**. En un contexto caracterizado por la transformación permanente de los mercados, los avances tecnológicos y las nuevas dinámicas productivas, el desarrollo de competencias emprendedoras e investigativas se convierte en un factor clave para fortalecer la capacidad de adaptación, liderazgo e innovación de los futuros técnicos.

La presente Guía de Aprendizaje orienta el desarrollo de la competencia "Emprendimiento e Investigación Aplicada", cuyo propósito es que el aprendiz gestione procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con su perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. Durante el proceso formativo, el aprendiz fortalecerá habilidades relacionadas con el pensamiento creativo, la identificación de oportunidades de negocio, el análisis del entorno, la investigación de mercados y la formulación de propuestas empresariales viables.

A través de estrategias de aprendizaje activo, trabajo colaborativo, análisis de casos, consulta de fuentes de información, aplicación de herramientas de investigación y construcción progresiva del plan de negocio, el aprendiz integrará conocimientos, habilidades y actitudes que le permitirán reconocer problemáticas y oportunidades del sector productivo, diseñar alternativas de solución con enfoque innovador y estructurar propuestas empresariales acordes con las tendencias del mercado y las necesidades de la sociedad.



Asimismo, esta guía promueve el desarrollo de competencias transversales como la comunicación asertiva, el trabajo en equipo, la ética, la autonomía, el liderazgo, la responsabilidad y la toma de decisiones, fortaleciendo el perfil emprendedor requerido para afrontar los desafíos del entorno laboral y empresarial.

Al finalizar esta competencia, el aprendiz estará en capacidad de **caracterizar** una idea de negocio, **estructurar** un plan de negocio y **valorar** su viabilidad técnica, comercial y organizacional, sustentando sus propuestas con criterios de investigación aplicada y de acuerdo con las dinámicas del sector productivo, contribuyendo así al fortalecimiento de la cultura emprendedora y al desarrollo económico y social de su región.

"Emprender es identificar oportunidades, investigar con propósito y transformar las ideas en proyectos que generan valor para la sociedad"

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

El desarrollo de esta competencia te permitirá comprender el emprendimiento como un proceso de transformación de ideas en oportunidades que generan valor para el entorno social y productivo. A través de las actividades propuestas, fortalecerás tu capacidad para identificar necesidades del mercado, analizar el contexto, reconocer oportunidades de negocio y desarrollar iniciativas empresariales fundamentadas en la creatividad, la innovación y la investigación aplicada.

Durante el desarrollo de las actividades, aplicarás herramientas para la identificación y validación de ideas de negocio, el análisis de mercados, la caracterización del perfil emprendedor y la estructuración de propuestas empresariales, integrando información proveniente de diferentes fuentes para sustentar la toma de decisiones y la formulación de un plan de negocio pertinente y viable. Este proceso contribuirá al fortalecimiento de habilidades como el pensamiento crítico, la creatividad, la capacidad de análisis, el liderazgo, la comunicación asertiva y la gestión empresarial.

Las actividades han sido diseñadas para promover la participación activa, el trabajo colaborativo, la investigación y la reflexión permanente, permitiéndote relacionar los conocimientos adquiridos con las necesidades y dinámicas del sector productivo y social. De esta manera, desarrollarás propuestas de emprendimiento que respondan a problemáticas reales, incorporando criterios de innovación, sostenibilidad, responsabilidad social y competitividad.

Asume cada actividad como una oportunidad para potenciar tu espíritu emprendedor, fortalecer tus competencias personales y empresariales, y construir soluciones que contribuyan al desarrollo económico y social de tu comunidad. Recuerda que emprender implica identificar oportunidades, asumir retos, generar valor y convertir las ideas en proyectos sostenibles que respondan a las necesidades del entorno.

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Antes de iniciar el desarrollo de las actividades de esta competencia, es importante reconocer que el emprendimiento no se limita a la creación de una empresa, sino que también implica la capacidad de identificar oportunidades de mejora, innovar y generar valor en los procesos productivos y comerciales. En el sector de los derivados lácteos, los cambios en las preferencias de los consumidores, las exigencias de calidad e inocuidad, la competencia y las nuevas tendencias del mercado representan desafíos que requieren una actitud emprendedora y una visión estratégica.

Esta actividad de reflexión inicial te invita a analizar experiencias reales del sector lácteo, reconocer las fortalezas y oportunidades de mejora de tu contexto laboral y reflexionar sobre la importancia de



la investigación, la innovación y el emprendimiento como herramientas para fortalecer la competitividad y sostenibilidad de las unidades productivas.

Actividad 1. Reconocer oportunidades de emprendimiento mediante el análisis del entorno del sector productivo y comercializador de derivados lácteos.

Descripción de la actividad: Se observará el video que se encuentra siguiendo el link (<https://www.youtube.com/watch?v=yPEfkOwzK3Q&t=7s>), el cual está relacionado con una experiencia exitosa de emprendimiento e innovación. A partir de la información presentada se organizarán grupos o equipos de trabajo en los cuales los aprendices realizarán un análisis de los factores que contribuyeron al éxito de la iniciativa e identificarán las oportunidades y desafíos presentes en el sector, también reflexionarán sobre posibles acciones de mejora que puedan implementarse en su contexto laboral.

Los equipos elaborarán un documento con sus reflexiones y conclusiones y lo socializarán identificando oportunidades de emprendimiento e innovación que servirán como punto de partida para el desarrollo de las actividades de aprendizaje y la construcción de su propuesta de negocio.

- **Ambiente requerido:** Aula convencional.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas:** Aprendizaje basado en casos, aprendizaje colaborativo, lluvia de ideas, análisis y discusión grupal.
- **Materiales de formación:** Tablero, marcadores, computador, video beam.
- **Material de apoyo:** Video sobre un emprendimiento exitoso del sector lácteo colombiano, guía de preguntas orientadoras.
- **Duración de la actividad:** 4 horas.

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

En esta actividad reconocerás los conceptos fundamentales del emprendimiento y la investigación aplicada, comprendiendo su importancia para identificar oportunidades de negocio que respondan a las necesidades del sector productor y comercializador de derivados lácteos. Mediante la apropiación de los conceptos básicos de cultura emprendedora, perfil del emprendedor, propuesta de valor y modelo de negocio, iniciarás la construcción de una idea de negocio contextualizada a tu entorno laboral.

A partir de la identificación de problemáticas, necesidades y oportunidades evidenciadas en el sector, comenzarán a estructurar una propuesta empresarial utilizando la herramienta Lean Canvas, la cual permitirá organizar de manera lógica los elementos esenciales de un modelo de negocio y que será fortalecida progresivamente durante el desarrollo de la competencia hasta consolidarse como un plan de negocio.



Actividad 1. Formular una idea de negocio mediante la identificación de problemas, necesidades y oportunidades del sector productivo y comercializador de derivados lácteos utilizando el Lean Canvas.

- **Descripción de la actividad:**

De manera individual, el aprendiz realizará la lectura del material de apoyo sobre cultura emprendedora, perfil emprendedor, creatividad, innovación y modelo de negocio, complementada con la orientación del instructor acerca de los nueve componentes del Lean Canvas.

Posteriormente, tomando como referencia el análisis realizado en la actividad de reflexión inicial y su experiencia en el sector productor y comercializador de derivados lácteos, identificará una necesidad, problemática u oportunidad de mejora presente en su contexto laboral o en el mercado.

Con base en este análisis, diligenciará el Lean Canvas simplificado, en el que describirá de manera preliminar el segmento de clientes, la necesidad o problema identificado, el segmento de clientes, la propuesta de valor, la solución planteada, los canales de comercialización, el flujo de ingresos, la estructura de costos, las métricas y la ventaja diferencial.

Finalmente, los aprendices socializarán sus propuestas en equipos de trabajo, recibirán retroalimentación del instructor y de sus compañeros, y realizarán los ajustes necesarios para fortalecer su idea de negocio, la cual servirá como insumo para el desarrollo de las siguientes actividades de aprendizaje y la formulación del plan de negocio.

- **Ambiente requerido:** Aula convencional.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas:** Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), aprendizaje colaborativo, estudio de caso, lluvia de ideas y sustentación de propuestas.
- **Materiales de formación:** Tablero, marcadores, computador, video beam, hojas de trabajo y acceso a internet.
- **Material de apoyo:** Revisión bibliográfica, vídeos explicativos.
- **Duración de la actividad:** 4 horas.

3.3 Actividades de apropiación

En esta etapa del proceso formativo fortalecerás los conocimientos adquiridos sobre emprendimiento e investigación aplicada, utilizando herramientas que te permitirán analizar el entorno, validar oportunidades de negocio y comprender las necesidades reales del mercado. A partir de la consulta de fuentes de información, el análisis del sector productor y comercializador de derivados lácteos y la aplicación de técnicas básicas de investigación de mercados, recopilarás información que sustentará tu propuesta empresarial y facilitará la toma de decisiones para fortalecer tu modelo de negocio.

Las actividades propuestas promoverán el desarrollo del pensamiento crítico, la capacidad de análisis, la creatividad y la toma de decisiones basadas en información confiable, permitiéndote



consolidar una idea de negocio pertinente, innovadora y acorde con las dinámicas del sector productivo.

Actividad 1. Caracterizar el perfil emprendedor mediante la identificación de fortaleza, oportunidades y competencias para la creación de empresas

- **Descripción de la actividad**

Con el propósito de fortalecer las competencias emprendedoras, el aprendiz realizará un proceso de autoconocimiento que le permitirá identificar las características personales, habilidades, fortalezas y oportunidades de mejora relacionadas con el emprendimiento.

Inicialmente, con la orientación del instructor, reconocerá los conceptos de cultura emprendedora, perfil emprendedor, liderazgo, creatividad, innovación, trabajo en equipo, comunicación asertiva, resiliencia y gestión empresarial.

Posteriormente, aplicará un instrumento de autodiagnóstico para evaluar sus competencias emprendedoras y elaborará una matriz DOFA personal, identificando fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas frente a la creación y gestión de una empresa.

Finalmente, formulará un plan de fortalecimiento personal que le permita desarrollar las competencias necesarias para liderar proyectos empresariales en el sector productor y comercializador de derivados lácteos.

- **Ambiente requerido:** Aula convencional.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas:** Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), Autoevaluación, Taller reflexivo, Aprendizaje colaborativo. Socialización.

Materiales de formación:

- ✓ Computador.
- ✓ Videobeam.
- ✓ Tablero.
- ✓ Marcadores.
- ✓ Formato de autodiagnóstico.
- ✓ Formato Matriz DOFA.
- ✓ Material de apoyo
- ✓ Presentación del instructor.
- ✓ Test de perfil emprendedor.
- ✓ Guía para elaboración de la matriz DOFA.
- **Evidencias de aprendizaje:** Perfil emprendedor, matriz DOFA personal y plan de fortalecimiento.
- **Duración de la actividad:** 4 horas.



Actividad 2. Validar la idea de negocio mediante el análisis del mercado y las necesidades del sector productor y comercializador de derivados lácteos

- **Descripción de la actividad:**

A partir del Lean Canvas elaborado en la actividad anterior, el aprendiz realizará un proceso de validación de su idea de negocio mediante la consulta de fuentes de información primarias y secundarias.

Inicialmente, con la orientación del instructor, reconocerá los conceptos básicos de investigación de mercados, segmentación de clientes, análisis de la competencia y técnicas para la recolección de información.

Posteriormente, diseñará y aplicará un instrumento de recolección de información (encuesta o entrevista) dirigido a clientes potenciales, comerciantes, distribuidores o productores del sector, con el propósito de identificar necesidades, preferencias de consumo, oportunidades de mejora y tendencias del mercado relacionadas con la producción y comercialización de derivados lácteos.

Finalmente, organizará y analizará la información obtenida, contrastándola con la propuesta inicial presentada en el Lean Canvas, identificando los ajustes requeridos para fortalecer la viabilidad de la idea de negocio.

- **Ambiente requerido:** Aula convencional, biblioteca, ambientes de formación con acceso a internet y espacios del entorno productivo para la aplicación del instrumento de recolección de información.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas:** Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), investigación de campo, estudio de mercado, aprendizaje colaborativo y socialización de resultados.
- **Materiales de formación:** Computador, videobeam, tablero, marcadores, hojas de trabajo, formato de encuesta o entrevista, procesador de texto y hoja de cálculo.
- **Material de apoyo:**
 - ✓ Presentación del instructor sobre investigación de mercados
 - ✓ Guía para el diseño de encuestas y entrevistas.
 - ✓ Formato de caracterización de clientes.
 - ✓ Bases de datos y documentos estadísticos del sector lácteo.
 - ✓ Información de entidades como DANE, FEDEGÁN, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y demás fuentes oficiales relacionadas con el sector de derivados lácteos.
- **Evidencias de aprendizaje:**
 - ✓ Instrumento de recolección de información (encuesta) diseñada por el aprendiz.
 - ✓ Base de datos con la información recopilada.
 - ✓ Informe de análisis de mercado, incluyendo caracterización del cliente, análisis de la competencia, identificación de necesidades y oportunidades de negocio.
 - ✓ Lienzo Canvas ajustado de acuerdo con los resultados obtenidos en la investigación.
- **Instrumentos de evaluación:**
 - ✓ Lista de chequeo para el diseño y aplicación del instrumento de recolección de información.



- ✓ Rúbrica para la evaluación del informe de análisis de mercado.

- **Duración de la actividad: 8 horas.**

Actividad 3. Ajustar y validar la propuesta de valor mediante la aplicación del Lean Canvas con base en los resultados de la investigación de mercados

- **Descripción de la actividad**

Con base en la información obtenida durante la investigación de mercados, el aprendiz analizará la pertinencia de su propuesta inicial de negocio para determinar los ajustes requeridos que permitan responder de manera efectiva a las necesidades del mercado.

Inicialmente, el instructor presentará los elementos que conforman el Lean Canvas, haciendo énfasis en la definición del problema, segmentos de clientes, propuesta única de valor, solución, canales, estructura de costos, fuentes de ingresos, métricas clave y ventaja competitiva.

Posteriormente, el aprendiz contrastará los resultados obtenidos en la investigación de mercados con la propuesta inicial, identificando oportunidades de mejora y realizando los ajustes correspondientes en cada uno de los bloques del Lean Canvas.

Finalmente, socializará la versión ajustada de su propuesta de valor, sustentando los cambios realizados con base en la información recopilada durante el estudio de mercado.

- **Ambiente requerido:** Aula convencional.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**
 - ✓ Aprendizaje Basado en Proyectos.
 - ✓ Aprendizaje colaborativo.
 - ✓ Estudio de casos.
 - ✓ Taller práctico.
 - ✓ Socialización.
- **Materiales de formación**
 - ✓ Computador.
 - ✓ Videobeam.
 - ✓ Tablero.
 - ✓ Lean Canvas impreso.
 - ✓ Hojas de trabajo.
 - ✓ Notas adhesivas.
- **Material de apoyo**
 - ✓ Guía Lean Canvas.
 - ✓ Presentación del instructor.
 - ✓ Informe de investigación de mercados.
- **Evidencias de aprendizaje**
 - ✓ Lean Canvas ajustado.
 - ✓ Informe de justificación de los cambios realizados.



- ✓ Socialización de la propuesta de valor.

- **Duración de la actividad:** 4 horas.

Actividad 4. Diseñar el modelo de negocio mediante la aplicación del Business Model Canvas para estructurar la propuesta empresarial.

- **Descripción de la actividad**

A partir del Lean Canvas validado, el aprendiz estructurará el modelo de negocio utilizando la metodología Business Model Canvas, identificando la forma en que la empresa generará, entregará y capturará valor.

Inicialmente, el instructor orientará una explicación sobre los nueve bloques que conforman el modelo de negocio. Posteriormente, el aprendiz construirá el Business Model Canvas definiendo segmentos de clientes, propuesta de valor, canales, relaciones con clientes, fuentes de ingresos, recursos clave, actividades clave, aliados estratégicos y estructura de costos.

Finalmente, presentará el modelo elaborado y recibirá retroalimentación del instructor y de sus compañeros para realizar los ajustes correspondientes.

- **Ambiente requerido:** Aula convencional.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**
 - ✓ Aprendizaje Basado en Proyectos.
 - ✓ Taller práctico.
 - ✓ Aprendizaje colaborativo.
 - ✓ Socialización.
- **Materiales de formación**
 - ✓ Computador.
 - ✓ Videobeam.
 - ✓ Plantilla Business Model Canvas.

Material de apoyo

- ✓ Manual Business Model Canvas.
- ✓ Casos empresariales.
- **Duración:** 4 horas.

Actividad 5. Diseñar la estructura organizacional y operativa de la empresa mediante la definición de los procesos estratégicos, misionales y de apoyo.

- **Descripción de la actividad**

El aprendiz diseñará la estructura organizacional y operativa de la empresa propuesta, estableciendo los procesos necesarios para garantizar su funcionamiento.



Inicialmente, reconocerá los conceptos de estructura organizacional, áreas funcionales, organigrama, procesos estratégicos, misionales y de apoyo.

Posteriormente, definirá la misión, visión, objetivos organizacionales, estructura jerárquica, cargos, funciones y mapa de procesos de la empresa.

Finalmente, consolidará la estructura organizacional y operativa que hará parte del plan de negocio.

- **Ambiente requerido:** Aula convencional.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas**
 - ✓ Aprendizaje Basado en Proyectos.
 - ✓ Taller práctico.
 - ✓ Aprendizaje colaborativo.
- **Materiales de formación**
 - ✓ Computador.
 - ✓ Videobeam.
 - ✓ Hojas de trabajo.
- **Material de apoyo**
 - ✓ Presentación del instructor.
 - ✓ Modelos de organigramas.
- **Evidencias de aprendizaje**
 - ✓ Organigrama empresarial.
 - ✓ Mapa de procesos.
 - ✓ Documento con misión, visión y objetivos.

- **Duración:** 4 horas.

Actividad 6. Formular el plan de mercadeo y el plan financiero mediante el análisis de las estrategias comerciales y la viabilidad económica del negocio.

- **Descripción de la actividad**

El aprendiz diseñará las estrategias comerciales y realizará el análisis financiero básico de la propuesta empresarial para determinar su viabilidad.

Inicialmente, identificará los elementos del plan de mercadeo y del plan financiero.

Posteriormente, definirá estrategias relacionadas con producto, precio, plaza y promoción, estimará costos, inversión inicial, punto de equilibrio, ingresos proyectados y flujo de caja.

Finalmente, analizará la viabilidad económica de la propuesta empresarial y realizará los ajustes necesarios.

- **Ambiente requerido:** Aula convencional.



- **Estrategias o técnicas didácticas activas**

- ✓ Aprendizaje Basado en Proyectos.
- ✓ Taller práctico.
- ✓ Resolución de problemas.

- **Materiales de formación**

- ✓ Computador.
- ✓ Videobeam.

- **Material de apoyo**

- ✓ Plantilla plan financiero.
- ✓ Plantilla plan de mercadeo.

- **Evidencias de aprendizaje**

- ✓ Plan de mercadeo.
- ✓ Plan financiero.
- ✓ Flujo de caja proyectado.
- ✓ Punto de equilibrio.
- ✓ Análisis de viabilidad.

- **Duración: 8 horas.**

Actividad 7. Elaborar el plan de negocio integrando los componentes técnicos, comerciales, organizacionales y financieros de la propuesta empresarial.

- **Descripción de la actividad**

Como actividad integradora, el aprendiz consolidará toda la información desarrollada durante el proceso formativo para estructurar el plan de negocio de su propuesta empresarial.

Inicialmente, organizará los documentos y productos obtenidos en las actividades anteriores, verificando la coherencia entre la investigación de mercados, el Lean Canvas, el Business Model Canvas, la estructura organizacional, el plan de mercadeo y el plan financiero.

Posteriormente, redactará el documento final del plan de negocio, incorporando los componentes técnicos, comerciales, organizacionales y financieros, sustentando la viabilidad de la propuesta conforme con las necesidades del sector productor y comercializador de derivados lácteos.

Finalmente, entregará el documento para su revisión y realizará los ajustes sugeridos por el instructor como preparación para la sustentación final del proyecto.

- **Ambiente requerido:** Aula convencional.

- **Estrategias o técnicas didácticas activas**

- ✓ Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP).



- ✓ Trabajo autónomo.
- ✓ Aprendizaje colaborativo.
- ✓ Asesoría personalizada.
- ✓ Socialización y retroalimentación.
- **Materiales de formación**
 - ✓ Computador.
 - ✓ Videobeam.
 - ✓ Plantilla del plan de negocio.
 - ✓ Guía de elaboración del plan de negocio.
- **Material de apoyo**
 - ✓ Modelo de plan de negocio.
 - ✓ Lean Canvas.
 - ✓ Business Model Canvas.
 - ✓ Informe de investigación de mercados.
 - ✓ Plan de mercadeo.
 - ✓ Plan financiero.
 - ✓ Documentos técnicos desarrollados durante la formación.
- **Evidencias de aprendizaje**
 - ✓ Plan de negocio estructurado.
 - ✓ Documento digital del proyecto empresarial.
 - ✓ Lista de verificación de cumplimiento de los componentes del plan de negocio.
- **Duración: 4 horas.**

3.3 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Las actividades de transferencia del conocimiento tienen como propósito que el aprendiz aplique de manera integrada los saberes adquiridos durante el proceso formativo, trasladándolos a situaciones reales del contexto social y productivo. En esta fase, el aprendiz analiza el contexto productivo, estructura un plan de negocio, sustenta teóricamente sus planteamientos y propone soluciones pertinentes a las necesidades identificadas, evidenciando la articulación entre teoría, investigación y práctica en el sector agroindustrial.

Actividad 1. Pitch Empresarial: Sustentación del plan de negocio.

- **Descripción de la actividad:**

El aprendiz presentará y sustentará, mediante un pitch empresarial, un plan de negocio orientado a dar solución a una necesidad identificada en el contexto social y productivo del sector de derivados lácteos. En la presentación, el aprendiz evidenciará el análisis del contexto, la estructuración del proyecto, la argumentación teórica con referentes nacionales e internacionales y la propuesta de una solución viable, demostrando la transferencia del conocimiento adquirido durante el proceso formativo.

- **Ambiente requerido:** Aula convencional



- **Estrategias o técnicas didácticas activas:** Aprendizaje basado en proyectos (ABP)
- **Materiales de formación:**
 - ✓ Computadores,
 - ✓ tablero,
 - ✓ marcadores.
- **Material de apoyo:**
 - ✓ Diapositivas metodología para la presentación tipo pitch
- **Evidencias de aprendizaje:**
 - ✓ Documento presentación del plan de negocio tipo pitch
- **Instrumentos de evaluación:**
 - ✓ Rubrica evaluación documento presentación de la propuesta de investigación aplicada tipo pitch
- **Duración de la actividad: 4 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
Análisis		Actividad 1. Reconocer el contexto social y productivo del sector de los derivados lácteos mediante el análisis de casos de emprendimiento. (Reflexión inicial)	Desempeño: Participación en el análisis del video y conversatorio. Producto: Resolución de guía de observación del video	Aplica acciones de emprendimiento de acuerdo con los elementos de desarrollo social y personal.	Técnica: Observación directa. Instrumento: Lista de chequeo.
		Actividad 2. Identificar los conocimientos y saberes previos relacionados con emprendimiento, investigación aplicada y modelos de negocio. (Contextualización)	Conocimiento: Diagnóstico de saberes previos. Producto: Matriz de identificación de conocimientos y necesidades de aprendizaje.	Aplica acciones de emprendimiento de acuerdo con los elementos de desarrollo social y personal.	Técnica: Valoración de conocimiento. Instrumento: Cuestionario diagnóstico y lista de chequeo.
		Actividad 3. Caracterizar el perfil emprendedor mediante la identificación de fortalezas, oportunidades y competencias para la	Producto: Test de perfil emprendedor, matriz DOFA personal y plan de fortalecimiento.	Estructura un perfil de emprendedor teniendo en cuenta las habilidades y principios de la gestión empresarial.	Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Rúbrica.



Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		creación de empresas.			
		Actividad 4. Validar la idea de negocio mediante el análisis del mercado y las necesidades del sector productor y comercializador de derivados lácteos.	Conocimiento: Instrumento de recolección de información. Producto: Base de datos, informe de mercado y Lean Canvas ajustado.	Plantea ideas de negocio a partir de oportunidades y necesidades del mercado conforme con el análisis sectorial. Integra elementos básicos de investigación de acuerdo con las necesidades descriptivas del plan de negocio. Determina grupos focales de mercado de acuerdo con la idea de negocio.	Técnica: Valoración de producto. Instrumentos: Rúbrica y lista de chequeo.
		Actividad 5. Diseñar el modelo de negocio mediante la aplicación del Business Model Canvas para estructurar la propuesta empresarial.	Producto: Business Model Canvas diligenciado y sustentación.	Construye propuestas empresariales y de negocio teniendo en cuenta las necesidades y segmentación del mercado.	Técnica: Valoración de producto y desempeño. Instrumentos: Rúbrica y lista de chequeo.
		Actividad 6. Diseñar la estructura organizacional y operativa de la empresa mediante la definición de los procesos estratégicos, misionales y de apoyo.	Producto: Organigrama, mapa de procesos, misión, visión y objetivos.	Construye propuestas empresariales y de negocio teniendo en cuenta las necesidades y segmentación del mercado.	Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Rúbrica.
		Actividad 7. Formular el plan de mercadeo y el plan financiero mediante el análisis de las estrategias comerciales y la viabilidad económica del negocio.	Producto: Plan de mercadeo, plan financiero, flujo de caja y análisis de viabilidad.	Determina el impacto del plan de negocio conforme con las atribuciones y dinámicas del sector productivo.	Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Rúbrica.
		Actividad 8. Elaborar el plan de negocio integrando los componentes técnicos, comerciales, organizacionales y financieros de la propuesta empresarial.	Producto: Plan de negocio estructurado.	Determina el impacto del plan de negocio conforme con las atribuciones y dinámicas del sector productivo.	Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Rúbrica del plan de negocio.



Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		Actividad 9. Sustentar y valorar la propuesta de negocio mediante un Pitch Empresarial, demostrando su viabilidad y pertinencia para el sector de los derivados lácteos. (Transferencia del conocimiento)	Desempeño: Presentación del Pitch Empresarial. Producto: Presentación ejecutiva de la propuesta de negocio.	Argumenta la idea de negocio conforme con la propuesta y necesidades del sector productivo.	Técnica: Observación del desempeño y valoración de producto. Instrumentos: Rúbrica para Pitch Empresarial y lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Análisis de mercado:** Proceso mediante el cual se recopila y analiza información sobre clientes, competidores y condiciones del entorno para identificar oportunidades y apoyar la toma de decisiones empresariales.
- **Business Model Canvas (Modelo de Negocio Canvas):** Herramienta estratégica compuesta por nueve bloques que permite diseñar, describir, analizar y estructurar el modelo de negocio de una empresa, definiendo la forma en que crea, entrega y captura valor.
- **Canales de distribución:** Medios utilizados por una empresa para hacer llegar sus productos o servicios a los clientes.
- **Cliente potencial:** Persona u organización que presenta necesidades y características que la convierten en un posible comprador de un producto o servicio.
- **Competitividad:** Capacidad de una empresa para ofrecer productos o servicios con valor agregado, calidad e innovación que le permitan mantenerse y crecer en el mercado.
- **Creatividad:** Capacidad para generar ideas originales, útiles e innovadoras que contribuyan a resolver problemas o aprovechar oportunidades.
- **Cultura emprendedora:** Conjunto de valores, actitudes, habilidades y comportamientos que favorecen la identificación de oportunidades, la innovación y la generación de iniciativas empresariales.
- **DOFA (Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas):** Herramienta de análisis estratégico utilizada para evaluar factores internos y externos que pueden influir en el desarrollo de un proyecto o empresa.
- **Emprendimiento:** Proceso mediante el cual una persona identifica oportunidades, desarrolla ideas innovadoras y genera soluciones que pueden convertirse en proyectos empresariales o iniciativas con impacto económico y social.
- **Encuesta:** Instrumento de recolección de información que permite conocer opiniones, necesidades, preferencias o comportamientos de un grupo de personas.
- **Estrategia de mercadeo:** Conjunto de acciones orientadas a posicionar un producto o servicio en el mercado, satisfacer las necesidades del cliente y alcanzar los objetivos comerciales de la empresa.
- **Estructura organizacional:** Forma en que se organizan las áreas, funciones, responsabilidades y niveles jerárquicos dentro de una empresa para facilitar el logro de sus objetivos.



- **Estudio de mercado:** Investigación que permite conocer las características del mercado, los clientes, la competencia y las oportunidades existentes para una idea de negocio.
- **Flujo de caja:** Herramienta financiera que registra los ingresos y egresos proyectados de una empresa durante un período determinado, permitiendo evaluar su liquidez.
- **Fuentes de información primarias:** Información obtenida directamente de los actores involucrados mediante encuestas, entrevistas, observación u otras técnicas de investigación.
- **Fuentes de información secundarias:** Información disponible en documentos, publicaciones, bases de datos, estudios, estadísticas e informes elaborados por otras personas o instituciones.
- **Idea de negocio:** Propuesta inicial que busca satisfacer una necesidad o resolver un problema mediante la oferta de un producto o servicio.
- **Innovación:** Introducción de mejoras o cambios significativos en productos, procesos, servicios o modelos de negocio que generan valor para los clientes y ventajas competitivas para la empresa.
- **Investigación de mercados:** Proceso sistemático de recolección, análisis e interpretación de información relacionada con clientes, competencia y mercado para apoyar la toma de decisiones empresariales.
- **Lean Canvas:** Herramienta para estructurar y validar modelos de negocio, enfocada en la identificación del problema, la solución propuesta, la propuesta de valor, los clientes, las métricas clave y la viabilidad del emprendimiento.
- **Liderazgo:** Capacidad para orientar, motivar y coordinar a un grupo de personas hacia el logro de objetivos comunes.
- **Mercado objetivo:** Grupo específico de clientes al cual una empresa dirige sus productos o servicios.
- **Modelo de negocio:** Forma en que una empresa crea, entrega y captura valor mediante la oferta de productos o servicios a un mercado determinado.
- **Organigrama:** Representación gráfica de la estructura organizacional de una empresa, mostrando las relaciones jerárquicas entre sus diferentes cargos y áreas.
- **Perfil emprendedor:** Conjunto de competencias, habilidades, actitudes y características personales que favorecen el desarrollo de iniciativas empresariales.
- **Pitch empresarial:** Presentación breve y estructurada mediante la cual un emprendedor comunica y sustenta una idea o proyecto de negocio ante posibles inversionistas, clientes o entidades de apoyo, destacando su propuesta de valor y viabilidad.
- **Plan de negocio:** Documento que integra la información técnica, comercial, organizacional y financiera de una propuesta empresarial, permitiendo evaluar su factibilidad y orientar su puesta en marcha.
- **Plan de mercadeo:** Documento que establece las estrategias comerciales relacionadas con el producto, precio, plaza, promoción y demás acciones para posicionar un producto o servicio en el mercado.
- **Plan financiero:** Componente del plan de negocio que proyecta la inversión, los costos, los ingresos, el flujo de caja y otros indicadores que permiten evaluar la viabilidad económica del emprendimiento.
- **Propuesta de valor:** Conjunto de beneficios y atributos que hacen que un producto o servicio sea atractivo para un segmento específico de clientes y lo diferencian de la competencia.
- **Punto de equilibrio:** Nivel de ventas en el que los ingresos son iguales a los costos totales, sin generar pérdidas ni utilidades.



- **Segmentación de mercado:** Proceso de dividir el mercado en grupos de clientes con características, necesidades o comportamientos similares para diseñar estrategias más efectivas.
- **Sostenibilidad empresarial:** Capacidad de una empresa para mantenerse en el tiempo mediante una gestión equilibrada de los aspectos económicos, sociales y ambientales.
- **Viabilidad:** Posibilidad de desarrollar con éxito un proyecto empresarial considerando los recursos

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Normatividad:

- Colombia. Congreso de la República. (2000). **Ley 590 de 2000**, por la cual se dictan disposiciones para promover el desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas. Diario Oficial No. 44.078.
- Colombia. Congreso de la República. (2006). **Ley 1014 de 2006**, de fomento a la cultura del emprendimiento. Diario Oficial No. 46.164.
- Colombia. Congreso de la República. (2008). **Ley 1258 de 2008**, por medio de la cual se crea la Sociedad por Acciones Simplificada (S.A.S.). Diario Oficial No. 47.194.
- Colombia. Congreso de la República. (2020). **Ley 2069 de 2020**, por medio de la cual se impulsa el emprendimiento en Colombia. Diario Oficial No. 51.544.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (s. f.). **Normatividad empresarial y creación de empresa**. <https://www.mincit.gov.co>

Libros técnicos:

- Maurya, A. (2012). *Running Lean: Iterate from Plan A to a Plan That Works* (2nd ed.). O'Reilly Media.
- Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2010). *Business Model Generation*. John Wiley & Sons.
- Osterwalder, A., Pigneur, Y., Bernarda, G., & Smith, A. (2014). *Value Proposition Design*. John Wiley & Sons.
- Ries, E. (2011). *The Lean Startup*. Crown Business.
- Blank, S., & Dorf, B. (2012). *The Startup Owner's Manual*. K&S Ranch.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Dirección de marketing* (15.ª ed.). Pearson Educación.

Fuentes institucionales y digitales:

- Cámara de Comercio de Barranquilla. (s. f.). *Creación y fortalecimiento empresarial*. <https://www.camarabaq.org.co>
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE). (s. f.). *Estadísticas económicas y sociales*. <https://www.dane.gov.co>



- Federación Colombiana de Ganaderos (FEDEGAN). (s. f.). *Estadísticas y publicaciones del sector ganadero y lácteo*. <https://www.fedegan.org.co>
- iNNpulsa Colombia. (s. f.). *Herramientas para emprendedores e innovación empresarial*. <https://www.innpulsacolombia.com>
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC). (s. f.). *Normas técnicas colombianas*. <https://www.icontec.org>
- Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (s. f.). *Normatividad sanitaria para alimentos*. <https://www.invima.gov.co>
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (s. f.). *Información y estadísticas del sector agropecuario colombiano*. <https://www.minagricultura.gov.co>
- Organización Internacional del Trabajo (OIT). (s. f.). *Programa Inicie y Mejore su Negocio (SIYB)*. <https://www.ilo.org/global/topics/employment-promotion/small-enterprises>
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE). (s. f.). *SME and Entrepreneurship*. <https://www.oecd.org/cfe/smes>
- Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). (2016). *Cartilla de emprendimiento*. Repositorio Institucional SENA. <https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/4646>
- Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). (2022). *Cartilla de comportamiento emprendedor*. Repositorio Institucional SENA. <https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/7061>
- Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). (s. f.). *Fondo Emprender*. <https://www.sena.edu.co/es-co/trabajo/Paginas/fondo-emprender.aspx>
- Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). (s. f.). *Sistema de Bibliotecas SENA*. <https://biblioteca.sena.edu.co>
- Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA). (s. f.). *Estudios y estadísticas del sector agropecuario*. <https://www.upra.gov.co>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Aleidys Camargo Solano	Instructora	CEDAGRO	1 de Julio de 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

				Código: GFPI-F-212		
Versión: 01						
PROCESO						
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL						
NOMBRE DEL FORMATO						
FORMATO PROYECTO FORMATIVO						
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN						
Pública ☒		Pública Clasificada ☐		Pública Reservada ☐		
1. Información básica del proyecto						
1.1 Centro de Formación:		CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL		1.2 Regional: ATLÁNTICO		
1.3 Nombre del proyecto:		EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE DESPOSTE, PORCIONADO Y EXHIBICIÓN DE CARNES DE ESPECIES MAYORES, APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, CRITERIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL SECTOR CÁRNICO DEL DEPARTAMENTO DEL ATLÁNTICO				
1.4 Programa de Formación al que da respuesta (nombre y código):		TÉCNICO EN DESPOSTE, PORCIONADO Y EXHIBICIÓN DE CARNES. 635100				
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):		12				
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)		CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL				
1.7 Palabras claves de búsqueda:						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:		41	1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia	1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:		20
				1.9.2 Número de resultados de aprendizaje claves que se alcanzan con el proyecto:		0
				1.9.3 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:		21
2. Estructura del Proyecto						
2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar						
En el departamento del Atlántico, los establecimientos dedicados al desposte, porcionado y exhibición de carnes de especies mayores presentan dificultades en la estandarización de los procesos operativos, el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y la aplicación de procedimientos técnicos durante la manipulación, conservación y exhibición de los productos cárnicos. Esta situación puede afectar la inocuidad de los alimentos, disminuir el rendimiento de las canales, generar pérdidas económicas y aumentar el riesgo de incumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. Estas problemáticas obedecen, principalmente, a la aplicación inadecuada de las técnicas de desposte y porcionado, al manejo deficiente de la cadena de frío y a la falta de estandarización de los procedimientos operativos, lo que afecta la competitividad de los establecimientos y la confianza del consumidor. Frente a esta situación, surge la necesidad de fortalecer la ejecución de los procesos de desposte, porcionado y exhibición de carnes de especies mayores mediante la aplicación de procedimientos técnicos estandarizados, criterios de calidad e inocuidad y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. En este contexto, el presente proyecto busca dar respuesta a la siguiente pregunta orientadora: ¿Cómo fortalecer la ejecución de los procesos de desposte, porcionado y exhibición de carnes de especies mayores, mediante la aplicación de procedimientos técnicos, criterios de calidad e inocuidad, para contribuir al mejoramiento del desempeño de los establecimientos del sector cárnico del departamento del Atlántico?						
2.2 Justificación						
El sector cárnico constituye una actividad estratégica para la economía colombiana y la seguridad alimentaria, al aportar proteína de origen animal a la población y generar empleo en actividades relacionadas con el beneficio, desposte, porcionado, transformación, comercialización y expendio de carnes. En el departamento del Atlántico, el crecimiento de los establecimientos dedicados a la comercialización de productos cárnicos exige la implementación de procesos cada vez más eficientes, que garanticen la calidad, la inocuidad y el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos para el sector. La calidad e inocuidad de la carne dependen de la correcta ejecución de los procesos de desposte, porcionado, almacenamiento y exhibición, así como de la aplicación de procedimientos técnicos estandarizados y de las Buenas Prácticas de Manufactura. En este sentido, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) señala que la aplicación de buenas prácticas de higiene y de medidas preventivas a lo largo de la cadena alimentaria es esencial para reducir los riesgos de contaminación y proteger la salud de los consumidores. En Colombia, el Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 240 de 2013 establecen el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, definiendo los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, transporte, expendio y comercialización de carne para consumo humano. De igual forma, la Resolución 2674 de 2013 establece las condiciones sanitarias para las actividades de procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, promoviendo la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura como base para garantizar la inocuidad de los productos.						
2.3. Objetivo General:						
Fortalecer la ejecución de los procesos de desposte, porcionado y exhibición de carnes de especies mayores mediante la aplicación de procedimientos técnicos, criterios de calidad e inocuidad, contribuyendo al mejoramiento del desempeño de los establecimientos del sector cárnico del departamento del Atlántico.						
2.4 Objetivos específicos:						
Identificar los procedimientos técnicos y los requisitos sanitarios aplicables a los procesos de desposte, porcionado y exhibición de carnes de especies mayores, de acuerdo con la normatividad vigente.						
Ejecutar las operaciones de desposte y porcionado de carnes de especies mayores, aplicando técnicas que optimicen el rendimiento de las canales y la calidad de los cortes comerciales.						
Aplicar criterios de calidad, inocuidad, conservación y exhibición de productos cárnicos, garantizando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y el mantenimiento de la cadena de frío.						
Verificar el cumplimiento de los procedimientos técnicos y sanitarios durante la ejecución de los procesos, identificando oportunidades de mejora que contribuyan a la eficiencia operativa de los establecimientos del sector cárnico.						
2.5 Alcance:						
2.5.1 Beneficiarios del proyecto		Aprendices SENA, emprendedores, estudiantes de programas afines, empresas del sector, consumidores de carne, almacenes de grandes superficies.				
2.5.2 Impacto		Social:	Capacitar personas para aspirar a empleos formales y mejor remunerados, mejorando el nivel de vida. Responsabilidad Social y Empresarial en las actividades técnicas de desposte y porcionado de carnes bajo criterios éticos			
		Económico:	Incremento en la vida útil de los productos, el consumo y la rentabilidad lo que mejora los flujos de dinero y beneficia la economía nacional.			
		Ambiental:	Manejo organizado y sistemático de los residuos dentro del establecimiento, así como el control de vertimientos y manejo de grasas en los establecimientos.			
		Tecnológico:	Optimización de recursos, mejoramiento en la tecnología de desposte, cortes y uso de nuevos empaques y equipos			
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución:						

Restricciones			o			riesgos			asociados.		
• Limitaciones en la adopción de tecnologías y procesos modernos por parte de algunos establecimientos del sector.											
• Variabilidad en la oferta de canales de especies mayores debido a factores del mercado, la producción pecuaria o la logística de abastecimiento.											
Alternativas						de			solución:		
• Promover la aplicación de procedimientos técnicos estandarizados y el uso adecuado de equipos disponibles, facilitando la transferencia de buenas prácticas al sector productivo.											
• Establecer alianzas con plantas de beneficio, frigoríficos y establecimientos cárnicos para garantizar la disponibilidad de materia prima y programar las actividades de acuerdo con la oferta existente.											
2.5.4. Productos o resultados del proyecto:											
• Procedimientos estandarizados para el desposte, porcionado y exhibición de carnes de especies mayores.											
• Fichas técnicas de los cortes comerciales.											
• Listas de chequeo para la verificación de Buenas Prácticas de Manufactura en las actividades de desposte, porcionado y exhibición de carnes.											
• Propuesta de mejora para la estandarización de los procesos de desposte, porcionado y exhibición en los ambientes de formación de desposte, porcionado y exhibición de carnes en CEDAGRO.											
2.6 Innovación/Gestión Tecnológica											
El proyecto responde a la necesidad del sector cárnico de mejorar los procesos de desposte, porcionado y exhibición de carnes de especies mayores mediante la aplicación de procedimientos técnicos, criterios de calidad e inocuidad y el cumplimiento de la normatividad vigente. Su ejecución permitirá optimizar los procesos operativos de los establecimientos, utilizando las técnicas, herramientas y equipos propios de la actividad. Como resultado, se obtendrán productos cárnicos y procedimientos estandarizados que fortalecerán la calidad, la eficiencia y la competitividad del sector. Los documentos técnicos generados podrán ser protegidos por derechos de autor cuando aplique, y los productos cárnicos obtenidos podrán ser comercializados siempre que cumplan con los requisitos sanitarios y legales establecidos.											
2.7 Valoración Productiva											
El proyecto tiene potencial para satisfacer las necesidades de establecimientos dedicados al desposte, porcionado y exhibición de carnes de especies mayores, tales como expendios de carne, supermercados, frigoríficos y plantas de beneficio, al contribuir al mejoramiento de sus procesos operativos, la calidad de los productos y el cumplimiento de los requisitos sanitarios. Asimismo, representa una alternativa viable para el desarrollo de iniciativas o planes de negocio relacionados con la comercialización y transformación de productos cárnicos, ya que promueve la aplicación de procedimientos técnicos estandarizados que favorecen la eficiencia, la competitividad y la generación de valor en el sector.											
3. Planeación del proyecto											
3.1 Fases del proyecto		3.2 Actividades del proyecto:		3.3. Resultados de aprendizaje del componente específico (a partir del programa de formación)			3.4. Resultados de aprendizaje del componente básico (Clave o Transversal)				
		Actividad	Duración (horas)	Competencia	Denominación	Duración (horas)	Competencia	Denominación	Duración (horas)		
ANÁLISIS		Analizar el contexto del sector, la normatividad, las BPM, los riesgos, las características de la materia prima y las necesidades de los establecimientos cárnicos	88				Prácticas de protección para la salud y el medio ambiente	Interpretar los problemas ambientales y de sst teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.	10		
ANÁLISIS							Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo	10		
ANÁLISIS							Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.	10		
ANÁLISIS							Ética para la construcción de una cultura de paz	24020152603 promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normativa vigente.	12		
ANÁLISIS							Ética para la construcción de una cultura de paz	24020152604 contribuir con el fortalecimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos.	14		
ANÁLISIS							Ética para la construcción de una cultura de paz	24020152602 establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social.	10		
ANÁLISIS							Ética para la construcción de una cultura de paz	24020152601 promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz.	12		
ANÁLISIS							Fomento de la cultura emprendedora	24020153301 establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno.	10		
ANÁLISIS		Contextualizar la formación profesional integral de acuerdo con la política institucional	48				Inducción	24020153001. Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional	48		
PLANEACIÓN		Planificar los recursos, procedimientos técnicos y condiciones requeridas para la ejecución del proceso de desposte, porcionado y exhibición de carnes.	94				Prácticas de protección para la salud y el medio ambiente	Verificar las condiciones ambientales y de sst acorde con los lineamientos establecidos para el aérea de desempeño laboral.	12		
PLANEACIÓN				Aplicación de procedimientos de higienización en plantas de desposte, porcionado y exhibición de carne	29080109201 organizar áreas, equipos, insumos e implementos de higienización de instalaciones de desposte, porcionado y exhibición de carne teniendo en cuenta normativa	10					
PLANEACIÓN				Obtención de destazaduras de carnes de animales de abasto público	Preparar recursos de desposte de canales de animales de abasto público, aplicando buenas prácticas de manufactura.	20					
PLANEACIÓN				Porcionado y fileteado de carnes de animales de abasto publico	29080108801 aprestar áreas, equipos, herramientas y utensilios para obtención de cortes de carne de acuerdo con protocolos.	30					
PLANEACIÓN				Maduración de canales y postas de animales de abasto público	29080108901. Acondicionar áreas, equipos y utensilios de recepción de canales y postas según normativa.	10					
PLANEACIÓN				Exhibición de postas y filetes	26010106201 preparar exhibición de postas y filetes de carnes siguiendo parámetros técnicos y plan de trabajo.	12					
EJECUCIÓN							82 Prácticas de protección para la salud y el medio ambiente	Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la sst, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social.	8		
EJECUCIÓN							Prácticas de protección para la salud y el medio ambiente	Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de sst, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.	18		

EJECUCIÓN	Desarrollar las operaciones técnicas del proyecto conforme a los procedimientos establecidos de manera segura con un enfoque de prevención de accidentes y cuidado del medio ambiente	484	Obtención de destazaduras de carnes de animales de abasto público	Almacenar destazaduras empacadas de acuerdo con procedimientos técnicos.	16			
EJECUCIÓN			Obtención de destazaduras de carnes de animales de abasto público	Realizar destazado y deshuese de canales según parámetros técnicos	44			
EJECUCIÓN						Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza	12
EJECUCIÓN						Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución política y los convenios internacionales	16
EJECUCIÓN						Fomento de la cultura emprendedora	24020123303 emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora	18
EJECUCIÓN						Fomento de la cultura emprendedora	24020153302 apropiar el proceso de toma de decisiones personales en su cotidianidad, según el comportamiento emprendedor.	10
EJECUCIÓN						Fomento de la cultura emprendedora	24020123304 relacionar la importancia de la negociación con el emprendimiento según las necesidades y elementos de la negociación.	10
EJECUCIÓN						Hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales.	23010150703 ejecutar actividades de acondicionamiento físico orientadas hacia el mejoramiento de la condición física en los contextos productivo y social.	14
EJECUCIÓN						Hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales.	23010150702 practicar hábitos saludables mediante la aplicación de fundamentos de nutrición e higiene.	10
ANÁLISIS						Hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales.	23010150701 desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social.	12
EJECUCIÓN						Hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales.	23010150704 implementar un plan de ergonomía y pausas activas según las características de la función productiva.	12
EJECUCIÓN			Aplicación de procedimientos de higienización en plantas de desposte, porcionado y exhibición de carne	29080109203 comprobar la higienización de instalaciones, equipos e implementos de acuerdo con procedimiento establecido	10			
EJECUCIÓN			Aplicación de procedimientos de higienización en plantas de desposte, porcionado y exhibición de carne	29080109202 efectuar operaciones de limpieza y desinfección en instalaciones de desposte, porcionado y exhibición de carne teniendo en cuenta programa de higienización y procedimientos operativos.	20			
EJECUCIÓN			Maduración de canales y postas de animales de abasto público	29080108904. Reportar novedades del proceso de maduración y conservación de carnes y postas de acuerdo con procedimiento técnico.	8			
EJECUCIÓN			Maduración de canales y postas de animales de abasto público	29080108903. Realizar proceso de maduración y conservación de carnes y postas según procedimiento técnico.	18			
EJECUCIÓN	Evaluar el desempeño en la ejecución de los procesos de las etapas de desposte, porcionado y exhibición de carnes de los animales de abasto público.	54	Maduración de canales y postas de animales de abasto público	29080108902. Recepcionar canales y postas de animales de abasto público según ficha técnica y normativa	12			
EJECUCIÓN			Porcionado y fileteado de carnes de animales de abasto publico	29080108803 empacar cortes de carnes de acuerdo con criterios técnicos y orden de pedido.	40			
EJECUCIÓN			Porcionado y fileteado de carnes de animales de abasto publico	29080108802 realizar el proceso de porcionado y fileteado de carnes conforme a orden de producción y especificaciones técnicas.	150			
EJECUCIÓN			Exhibición de postas y filetes	Exhibir postas y filetes de carnes según procedimientos y estándares de calidad.	26			
EVALUACIÓN	Verificar los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación mediante el desempeño en la resolución de problemas en entornos reales del sector productivo.	672	Aplicación de procedimientos de higienización en plantas de desposte, porcionado y exhibición de carne	29080109204 aplicar medidas correctivas a la higienización en instalaciones, equipos e implementos según los resultados de comprobación.	8			
EVALUACIÓN			Obtención de destazaduras de carnes de animales de abasto público	Comprobar proceso de despique de canal de animal de abasto público de acuerdo con buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos.	16			
EVALUACIÓN			Porcionado y fileteado de carnes de animales de abasto publico	29080108804 emplear acciones de mejora al proceso de porcionado y fileteado de carnes de acuerdo con indicaciones técnicas.	20			
EVALUACIÓN			Exhibición de postas y filetes	26010106203 verificar el proceso de exhibición de postas y filetes de carnes de acuerdo con procedimiento técnico	10			
EVALUACIÓN			Etapla productiva	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación	672			

4.1 No. Instructores requeridos		8				4.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto		35	
4.3 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido									
AULA DE CLASES, TALLER DE DESPOSTE (este debe garantizar los condiciones de seguridad y elementos de protección personal), BENEFICIADEROS DE ANIMALES DE ABASTO Y EMPRESAS DEL SECTOR CÁRNICO.									
4.4. Recursos estimados por actividad de proyecto									
Actividades del proyecto	Duración (horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		Ambientes de aprendizaje tipificados	
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	Escenario	
Contextualizar la formación profesional integral de acuerdo con la política institucional	48	VIDEO BEAN	1			PROFESIONAL EN AREAS TECNICAS DE LAS COMPETENCIAS	3	AUDITORIO	
Contextualizar la formación profesional integral de acuerdo con la política institucional		COMPUTADOR	1						
Analizar el contexto del sector, la normatividad, las BPM, los riesgos, las características de la materia prima y las necesidades de los establecimientos cárnicos	88	VIDEO BEAN	1	MESAS PLASTICAS	6	PROFESIONAL EN AREAS TECNICAS DE LAS COMPETENCIAS	3	TALLER DE DESPOSTE	
		COMPUTADOR	1	SILLAAS	36				
			1	KIT DE PAPELERIA	8				
Planificar los recursos, procedimientos técnicos y condiciones requeridas para la ejecución del proceso de desposte, porcionado y exhibición de carnes.	94	MESAS EN ACERO INOXIDABLE	4			PROFESIONAL EN AREAS TECNICAS DE LAS COMPETENCIAS	3	TALLER DE DESPOSTE	
		BASCULA CAPACIDAD 1Tn	2						
		BALANZA TIQUETEADORA	2						
		VIDEO BEAN	1						
		TELEVISOR	1						
		SIERRA DE CARNES	2						
		CORTADORA DE POLLO	2						
		EMPACADORA AL VACIO	1						
		SOPORTE PARA IZAR CANALES	1						
		VITRINAS EXHIBIDORAS	4						
		CUARTO FRIO	1						
		MOLINO PARA CARNES 5KG/Hra	2						
Desarrollar las operaciones técnicas del proyecto conforme a los procedimientos establecidos de manera segura con un enfoque de prevención de accidentes y cuidado del	484	MESAS EN ACERO INOXIDABLE	4	GANCHOS PARA IZADO DE CANALES EN ACERO INOXIDABLE		PROFESIONAL EN AREAS TECNICAS DE LAS COMPETENCIAS	5	TALLER DE DESPOSTE	
		BASCULA CAPACIDAD 1Tn	2	BOLSAS PARA EMPAQUE AL VACIO DE 500GR					
		BALANZA TIQUETEADORA	2	BOLSAS PARA EMPAQUE AL VACIO DE 1000GR					
		VIDEO BEAN	1	BOLSAS PARA EMPAQUE AL VACIO DE 2000GR					
		TELEVISOR	1	Bandejas de Icopor tamaño grande					
		SIERRA DE CARNES	2	Bandejas de Icopor tamaño mediano					
		CORTADORA DE POLLO	2	SILLAS UNIVERSITARIAS					
		EMPACADORA AL VACIO	1	MESAS PLASTICAS					
		SOPORTE PARA IZAR CANALES	1	CUCHILLOS PARA DESPOSTE ENACERO INOXIDABLE					
		MOLINO PARA CARNES 5KG/Hra	2	GUANTES DE ACERO INOXIDABLE					
		VITRINAS EXHIBIDORAS	4	DELANTALES PLASTICOS					
		CUARTO FRIO	1	COFIAS					
				TAPABOCAS					
				GUANTES DE CAUCHO					
				AFILADOR DE CUCHILLOS					
				BANDEJAS PLASTICAS GRANDES					
				TABLAS PLASTICAS DE PICAR					
				HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%					
				ESPONJAS DE LAVAR PLATOS					
				PAÑOS ADSORBENTES DESECHABLES					
				DETERGENTE EN POLVO SIN OLOR					
				DESENGRASANTE					
				ESCOBAS DE CERDAS PLASTICAS					
				ESCURRIDORES DE PISO					
				TRAPEROS					
				BALDES PLASTICOS DE 10 a 20 LITROS					
				CEPILLOS PLASTICOS DE LAVAR					
				TERMOMETRO DE PUNZON					
				MESAS PLASTICAS					
				SILLAAS					
		Evaluar el desempeño en la ejecución de los procesos de las etapas de desposte, porcionado y exhibición de carnes de los animales de abasto público.	54	MESAS EN ACERO INOXIDABLE	4				GANCHOS PARA IZADO DE CANALES EN ACERO INOXIDABLE
BASCULA CAPACIDAD 1Tn	2			BOLSAS PARA EMPAQUE AL VACIO DE 500GR					
BALANZA TIQUETEADORA	2			BOLSAS PARA EMPAQUE AL VACIO DE 1000GR					
VIDEO BEAN	1			BOLSAS PARA EMPAQUE AL VACIO DE 2000GR					
TELEVISOR	1			Bandejas de Icopor tamaño grande					
SIERRA DE CARNES	2			Bandejas de Icopor tamaño mediano					
CORTADORA DE POLLO	2			SILLAS UNIVERSITARIAS					
EMPACADORA AL VACIO	1			MESAS PLASTICAS					
SOPORTE PARA IZAR CANALES	1			CUCHILLOS PARA DESPOSTE ENACERO INOXIDABLE					
MOLINO PARA CARNES 5KG/Hra	2			GUANTES DE ACERO INOXIDABLE					
VITRINAS EXHIBIDORAS	4			DELANTALES PLASTICOS					
CUARTO FRIO	1			COFIAS					
				TAPABOCAS					
				GUANTES DE CAUCHO					
				AFILADOR DE CUCHILLOS					
				BANDEJAS PLASTICAS GRANDES					
				TABLAS PLASTICAS DE PICAR					
				HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%					
				ESPONJAS DE LAVAR PLATOS					
				PAÑOS ADSORBENTES DESECHABLES					
				DETERGENTE EN POLVO SIN OLOR					
				DESENGRASANTE					
				ESCOBAS DE CERDAS PLASTICAS					
				ESCURRIDORES DE PISO					

				TRAPEROS				
				BALDES PLASTICOS DE 10 a 20 LITROS				
				CEPILLOS PLASTICOS DE LAVAR				
				TERMOMETRO DE PUNZON				
				MESAS PLASTICAS				
				SILLAS				
Verificar los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación mediante el desempeño en la resolución de problemas en entornos reales del sector productivo	672	N/A				PROFESIONAL EN AREAS TECNICAS DE LAS COMPETENCIAS		AMBIENTE LABORAL

4.4.1 Detalle de recursos estimados							
Herramientas (Materiales de formación devolutivos)	Unidad de medida	Código UNSPSC	Cantidad	Valor unitario	Valor total (por grupo de 30 aprendices)	Fuente recurso	
MESAS EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	48102009	4	\$ 2.200.000	\$ 8.800.000		
BASCULA CAPACIDAD 1Tn	UNIDAD	41111506	2	\$ 5.000.000	\$ 10.000.000		
BALANZA TIQUETEADORA	UNIDAD	41111507	2	\$ 3.000.000	\$ 6.000.000		
VIDEO BEAN	UNIDAD		1	\$ 35.000.000	\$ 35.000.000		
TELEVISOR	UNIDAD	52161505	1	\$ 3.000.000	\$ 3.000.000		
Total				45200000	\$ 62.800.000		
Equipos (Materiales de formación devolutivos)	Unidad de medida	Código UNSPSC	Cantidad	Valor unitario	Valor total (por grupo de 30 aprendices)	Fuente recurso	
SIERRA DE CARNES	UNIDAD	27112746	2	\$ 17.000.000	\$ 34.000.000		
CORTADORA DE POLLO	UNIDAD		2	\$ 8.000.000	\$ 16.000.000		
EMPACADORA AL VACIO	UNIDAD	23152903	1	\$ 30.000.000	\$ 30.000.000		
SOPORTE PARA IZAR CANALES	UNIDAD		1	\$ 15.000.000	\$ 15.000.000		
VITRINAS EXHIBIDORAS	UNIDAD		4	\$ 8.000.000	\$ 32.000.000		
CUARTO FRIO	UNIDAD		1	\$ 20.000.000	\$ 20.000.000		
MOLINO PARA CARNES 5KG/Hra	UNIDAD		2	\$ 10.000.000	\$ 20.000.000		
Total				108000000	\$ 167.000.000		
Materiales (consumibles)	Unidad de medida	Código UNSPSC	Cantidad	Valor unitario	Valor total (por grupo de 30 aprendices)	Fuente recurso	
GRANCHOS PARA IZADO DE CANALES EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD		30	\$ 200.000	\$ 6.000.000		
BOLSAS PARA EMPAQUE AL VACIO DE 500GR	UNIDAD		1000	\$ 2.000	\$ 2.000.000		
BOLSAS PARA EMPAQUE AL VACIO DE 1000GR	UNIDAD		1000	\$ 3.000	\$ 3.000.000		
BOLSAS PARA EMPAQUE AL VACIO DE 2000GR	UNIDAD		1000	\$ 3.500	\$ 3.500.000		
Bandejas de Icopor tamaño grande	UNIDAD		1000	\$ 400	\$ 400.000		
Bandejas de Icopor tamaño mediano	UNIDAD		1000	\$ 350	\$ 350.000		
SILLAS UNIVERSITARIAS	UNIDAD	56101522	36	\$ 250	\$ 9.000		
MESAS PLASTICAS	UNIDAD		4	\$ 300.000	\$ 1.200.000		
CUCHILLOS PARA DESPOSTE ENACERO INOXIDABLE	UNIDAD	27111503	40	\$ 35.000	\$ 1.400.000		
GUANTES DE ACERO INOXIDABLE	UNIDAD		12	\$ 350.000	\$ 4.200.000		
DELANTALES PLASTICOS	UNIDAD	46181501	40	\$ 15.000	\$ 600.000		
COFIAS	CAJAS		10	\$ 8.000	\$ 80.000		
TAPABOCAS	CAJAS	42131604	10	\$ 8.000	\$ 80.000		
GUANTES DE CAUCHO	UNIDAD	46181504	40	\$ 7.000	\$ 280.000		
AFILADOR DE CUCHILLOS	UNIDAD	52151624	10	\$ 15.000	\$ 150.000		
BANDEJAS PLASTICAS GRANDES	UNIDAD	48101915	10	\$ 40.000	\$ 400.000		
TABLAS PLASTICAS DE PICAR	UNIDAD	52151606	10	\$ 50.000	\$ 500.000		
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%	BIDON POR 20LITROS	47131807	2	\$ 45.000	\$ 90.000		
ESPONJAS DE LAVAR PLATOS	UNIDAD	47121803	200	\$ 1.000	\$ 200.000		
PAÑOS ADSORBENTES DESECHABLES	ROLLOS	53131624	10	\$ 40.000	\$ 400.000		
DETERGENTE EN POLVO SIN OLOR	SACO POR 20 KILOS	12161902	20	\$ 110.000	\$ 2.200.000		
DESENGRASANTE	BIDON POR 20LITROS	47131821	7	\$ 95.000	\$ 665.000		

ESCOBAS DE CERDAS PLASTICAS	UNIDAD	47131604	10	\$ 20.000	\$ 200.000	
ESCURRIDORES DE PISO	UNIDAD		10	\$ 35.000	\$ 350.000	
TRAPEROS	UNIDAD	47131618	10	\$ 12.000	\$ 120.000	
BALDES PLASTICOS DE 10 a 20 LITROS	UNIDAD	47121804	10	\$ 15.000	\$ 150.000	
CEPILLOS PLASTICOS DE LAVAR	UNIDAD	47131605	10	\$ 5.000	\$ 50.000	
TERMOMETRO DE PUNZON	UNIDAD		6	\$ 30.000	\$ 180.000	
MARCADORES	UNIDAD	60121501	80	\$ 3.000	\$ 240.000	
BORRADOR	UNIDAD	44111912	8	\$ 2.000	\$ 16.000	
RESMA DE PAPEL	UNIDAD	14111507	8	\$ 20.000	\$ 160.000	
					\$ 0	
Total				\$ 1.470.500	\$ 29.170.000	

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/07/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3478950 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152901 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

24020152902 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

24020152903 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO

24020152904 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 30,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
06/07/2026	08/07/2026	DESARROLLO CURRICULAR	24,00

INSTRUCTOR: ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

Consulta tiempos de instructor por Actividad de formación

Actividad de formación*

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ▾

Instructor*

ALEIDYS MARGARITA CAMARGO



Fecha inicial*

01/07/2026



Fecha final*

31/07/2026

**Consultar**

>

Total de horas programadas

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación

57

Nombre del Ambiente	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (Horas)
ALLA SEDE COMUNITARIA CANDELARIA	EMPENDIMIENTO E INVESTIGACIÓN			

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



Búsqueda

ESP
LAA5:37 p.m.
13/07/2026