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

Julio de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 10 de julio de 2026

Señor (a)
LUIS ERNESTO BARRERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9170121de 2026
INSTRUCTOR G20
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Dependencia Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9170121 del 2026

ORIETA MARGARITA NOVA MORENO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50926109 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y TRES MILLONES CIENTO SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($ 33.162.479) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) siete (7) pagos iguales por los meses de febrero a agosto de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497).

Plazo: Será hasta el 30 de agosto de 2026.

Objeto: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación Profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	En el mes se planeó y ejecutó la formación en las formaciones complementarias Ficha 3522339 Elaboración de lácteos concentrados en el municipio de Ciénaga de Oro. Fichas 3523786 y 3523553 Manipulación de alimentos municipio de cerete. Tierralta las fichas # 3524723 y ficha # 3527149 municipio de san Pelayo elaboración de conservas de frutas y hortalizas. Diagrama y Reporte de horas de horas Sofia plus del mes de junio. Legalización desplazamientos	Anexo 1 evidencias fotográficas y listado de la formación, asistencia a la inducción. Diagrama y reporte de horas, legalización desplazamiento
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se apoyó la elaboración de la Planeación pedagógica, guías de aprendizaje, plan de trabajo de los programas de formación asignados y matriculados Ficha 3522339 Elaboración de lácteos concentrados en el municipio de Ciénaga de Oro. Fichas 3523786 y 3523553 Manipulación de alimentos municipio de cerete. Tierralta las fichas # 3524723 ficha # 3527149 municipio de san Pelayo elaboración de conservas de frutas y hortalizas.	Anexo #2 Guias de aprendizaje, Planeación pedagógica y plan de trabajo.

3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Asociación fe fichas en el Sofia plus ficha del mes de cobro.	Anexo #3 Registro de asociación en el Sofia plus se observa en la carpeta Drive https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1-WQnjo3ZCfG5mgoYxPBd4FfbQkqrXrfp
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Se participó en la socialización de la tercera oferta del CABP convocada por el coordinador académico Luis Ernesto Barrera 16 de junio. Días de apoyo a la oferta en el municipio de Buenavista Alistamiento los días 9 y 10 de julio.	Anexo # 4 Evidencias fotográficas de la reunión y Listados de asistencia.
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos 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
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	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
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	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	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma	Se presentaron los documentos para proceso de matrícula como formato de ficha de caracterización	ANEXO 5. Soportes de documentos en PDF cargados en carpeta Drive del Instructor.

	SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Fichas 3566519 ,Manipulación de alimentos en el municipio de Ciénaga de oro, Ficha 3568585 y 3552635 lácteos concentrados municipio de San Pelayo y Tierralta. Guías de aprendizajes, reporte de asistencias, planes concertados.	https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1-WQnjo3ZCfG5mgoYxPBd4FfbQkqrXrfp
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Para 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	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se realizo cargue oportuno y completo de los documentos soporte de trámite de pago, se publicó cuenta de cobro correspondiente al mes de julio 2026 en plataforma SECOP II.	Los anexos del presente informe.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	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

13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión -Terminación).	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

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	86026	CIENAGA DE ORO	17/06/2026	17/06/2026
2	86026	CERETE	18/06/2026	18/06/2026
3	86026	TIERRALTA	19/06/2026	19/06/2026
4	86026	SAN PELAYO	20/06/2026	20/06/2026
5	86026	SAN PELAYO	22/06/2026	22/06/2026
6	86026	CIENAGA DE ORO	24/06/2026	24/06/2026
7	86026	CERETE	25/06/2026	25/06/2026
8	86026	TIERRALTA	26/06/2026	26/06/2026

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 número **6023208342** en Soi de junio **de 2026.**

Cordialmente,



Firma
ORIETA MARGARITA NOVA MORENO
Contratista
C.C. No. 50.926.109

Firma
LUIS ERNESTO BARRERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9170121 de 2026
INSTRUCTOR G20
Cargo del supervisor Coordinador Académico

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.

ANEXO # 1

Obligación 1. Evidencias fotográfica, asistencias, horas en Sofia plus e informe de apoyo a la formación.

Complementarios de Mes de Junio y julio

Ficha # 3522339 Municipio de Ciénaga de Oro vereda Las Piedras, los días 17 y 24 de junio y los días 1 y 8 de julio de 2026.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	ELABORACION DE LACTEOS CONCENTRADOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 17/06/2026	HORARIO: 10:00-18:00	LUGAR: CIENAGA DE ORO
N° DE FICHA: 3522339	INSTRUCTOR: ORIETA NOVA MORENO	FECHA FIN DEL CURSO: 22/07/2026		

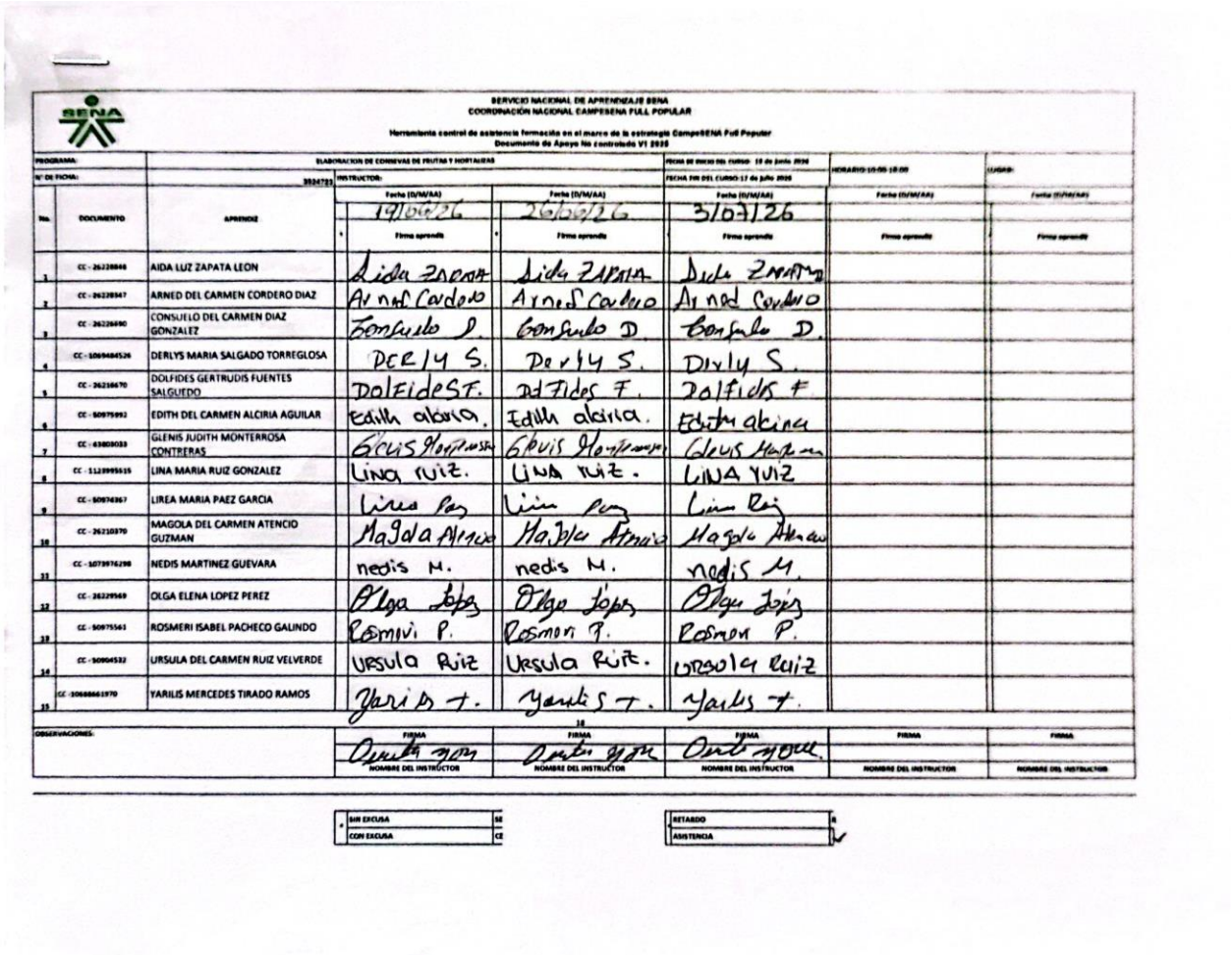
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 17/06/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 24/06/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 1/07/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 8/07/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz
1	CC - 1003458594	BAUDILIA DE JESUS MARTINEZ MIRANDA	Baudilia M.	Baudilia M.	Baudilia M.	Baudilia M.	
2	CC - 25874750	BERLIDYS DEL SOCORRO VIDAL MIRANDA					
3	CC - 50985517	DAMARIS DEL S SALGADO PASTRANA	Damaris S.S.P.	Damaris Pastrana	Damaris pastrana	Damaris S.S.P.	
4	CC - 1068669469	DANNA PATRICIA SALGADO CORONADO	Danna Salgado	Danna Salgado	Danna Salgado	Danna Salgado	
5	CC - 1069484526	DERLYS MARIA SALGADO TORREGLOSA	Derlys salgado		Derlys S	Derlys S.	
6	CC - 1068658611	DENYS SOFIA PACHECO SUAREZ	Denis Pacheco	Denis pacheco	denis pacheco	Denis Pacheco	
7	CC - 1003457322	ERIKA PATRICIA ARRIETA VILLALBA	Erika Arieta		Erika Arrieta	Erika Arrieta	
8	CC - 25869035	JUANA FIDELINA MIRANDA ZUÑIGA	Juana F miranda	Juana F miranda	Juana F Miranda	Juana F Miranda	
9	CC - 25873172	JULIA EDITH CARDENAS CASTILLO	Julia Cardenas		Julia Cardenas	Julia Cardenas	
10	CC - 1065292252	JULIA ESTHER MUSLACO MONTALVO	Julia Esther	Julia Esther	Julia Esther	Julia Esther	
11	CC - 1068667703	KAREN JOHANNA CORDERO SALGADO	Karen Cordero	Karen Cordero	Karen Cordero	Karen Cordero	
12	CC - 1003457071	MARIA ISABEL VILLALBA SUAREZ					
13	CC - 25873171	OMAIRA DEL CARMEN PACHECO VIDAL					
14	CC - 1067964171	SANDY SUSANA BARON MIRANDA	Sandy Barón	Sandy Barón	Sandy Barón	Sandy Barón	
15	CC - 50952179	OSIRIS DEL CARMEN ACOSTA MIRANDA	Osiris AM	Osiris Acosta	Osiris Acosta	Osiris AM	
16	CC - 1007152825	YIARNEY PATRICIA RUIZ ALVAREZ					
16	CC - 1047405801	YESICA YULIETH SENA MANCHEGO			Jesica Sena	Jesica Sena	

OBSERVACIONES:	FIRMA Oriet Nova NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA Oriet Nova NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA Oriet Nova NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA Oriet Nova NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

FICHA # 3524723 MUNICIPIO DE TIERRALTA VEREDA CRUCITO LPS DIAS JUNIO 19, 26 DE JUNIO Y 3 DE JULIO DEL 2026





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR
Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
N° DE FICHA: 3524723
INSTRUCTOR:
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 18 de Junio 2026
FECHA FIN DEL CURSO: 17 de Julio 2026
HORARIO: 10:00-18:00
LUGAR:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 18/06/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 26/06/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 3/07/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz
1	CC - 26228848	AIDA LUZ ZAPATA LEON	Aida Zapata	Aida Zapata	Aida Zapata		
2	CC - 26228847	ARNED DEL CARMEN CORDERO DIAZ	Arned Cordero	Arned Cordero	Arned Cordero		
3	CC - 26226690	CONSUELO DEL CARMEN DIAZ GONZALEZ	Consuelo D.	Consuelo D.	Consuelo D.		
4	CC - 1069404526	DERLYS MARIA SALGADO TORREGLOSA	Derly S.	Derly S.	Dirly S.		
5	CC - 26218670	DOLFIDES GERTRUDIS FUENTES SALGUEDO	Dolfides F.	Dolfides F.	Dolfides F.		
6	CC - 50975092	EDITH DEL CARMEN ALCIRIA AGUILAR	Edith alciria.	Edith alciria.	Edith alciria		
7	CC - 63803033	GLENIS JUDITH MONTERROSA CONTRERAS	Glenis Monterrosa	Glenis Monterrosa	Glenis Monterrosa		
8	CC - 1123995615	LINA MARIA RUIZ GONZALEZ	Lina Ruiz.	Lina Ruiz.	Lina Ruiz		
9	CC - 50974367	LIREA MARIA PAEZ GARCIA	Lirea Paez	Lirea Paez	Lirea Paez		
10	CC - 26210870	MAGOLA DEL CARMEN ATENCIO GUZMAN	Magola Atencio	Magola Atencio	Magola Atencio		
11	CC - 1073976290	NEDIS MARTINEZ GUEVARA	nedis M.	nedis M.	nedis M.		
12	CC - 26229569	OLGA ELENA LOPEZ PEREZ	Olga Lopez	Olga Lopez	Olga Lopez		
13	CC - 50975561	ROSMERI ISABEL PACHECO GALINDO	Rosmeri P.	Rosmeri P.	Rosmeri P.		
14	CC - 50904532	URSULA DEL CARMEN RUIZ VELVERDE	Ursula Ruiz	Ursula Ruiz.	Ursula Ruiz		
15	CC - 1068661970	YARILIS MERCEDES TIRADO RAMOS	Yarilis T.	Yarilis T.	Yarilis T.		

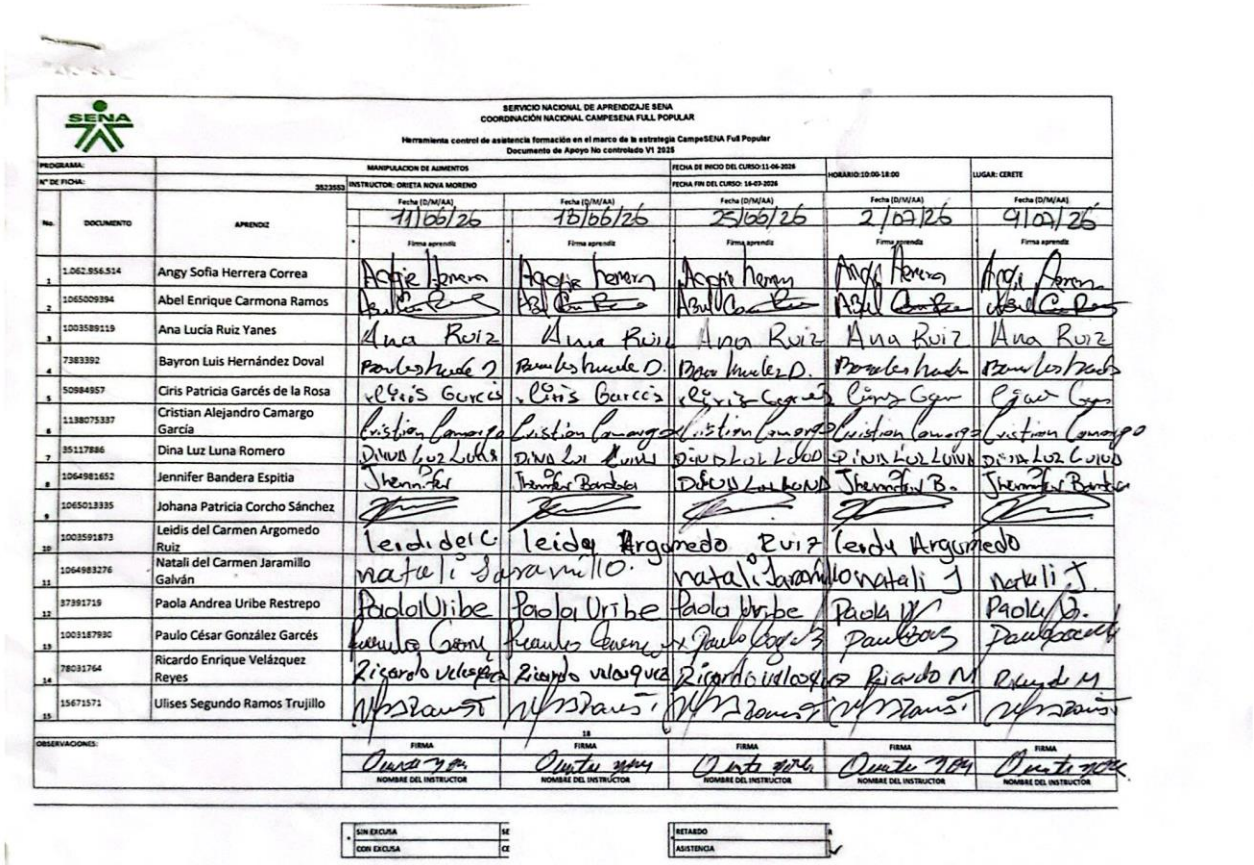
OBSERVACIONES:

	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Ficha # 3523553 Municipio de Cerete vereda el retiro de los indios, los días 11,18, y 25 de junio y los días 2 y 9 de julio de 2026.





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR
Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS — FECHA DE INICIO DEL CURSO:11-06-2026 — HORARIO:10:00-18:00 — LUGAR: CERETE
Nº DE FICHA: 3523552 — INSTRUCTOR: ORIETA NOVA MORENO — FECHA FIN DEL CURSO: 18-07-2026

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 11/06/26	Fecha (D/M/AA) 15/06/26	Fecha (D/M/AA) 25/06/26	Fecha (D/M/AA) 2/07/26	Fecha (D/M/AA) 9/07/26
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	1.062.856.514	Angy Sofia Herrera Correa					
2	1065009394	Abel Enrique Carmona Ramos					
3	1003589119	Ana Lucia Ruiz Yanes					
4	7383392	Bayron Luis Hernández Doval					
5	50984957	Ciris Patricia Garcés de la Rosa					
6	1138075337	Cristian Alejandro Camargo García					
7	35117886	Dina Luz Luna Romero					
8	1064981652	Jennifer Bandera Espitia					
9	1065013335	Johana Patricia Corcho Sánchez					
10	1003591873	Leidis del Carmen Argomedo Ruiz					
11	1064983276	Natali del Carmen Jaramillo Galván					
12	37391719	Paola Andrea Uribe Restrepo					
13	1003187930	Paulo César González Garcés					
14	78031764	Ricardo Enrique Velázquez Reyes					
15	15671571	Ulises Segundo Ramos Trujillo					

OBSERVACIONES:

	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Ficha# 3495889 San Pelayo, vereda el milenio, Dia 20 y 22 de junio y los días 6 de julio de 2026



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR
Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2026

PROGRAMA:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS	FICHA DE INICIO DEL CURSO:20/06/2026	HORARIO:10:00-18:00	LUGAR: SAN PELAYO
N° DE FICHA: 3527149	INSTRUCTOR:ORIETA NOVA MORENO	FICHA FIN DEL CURSO:27/07/2026		

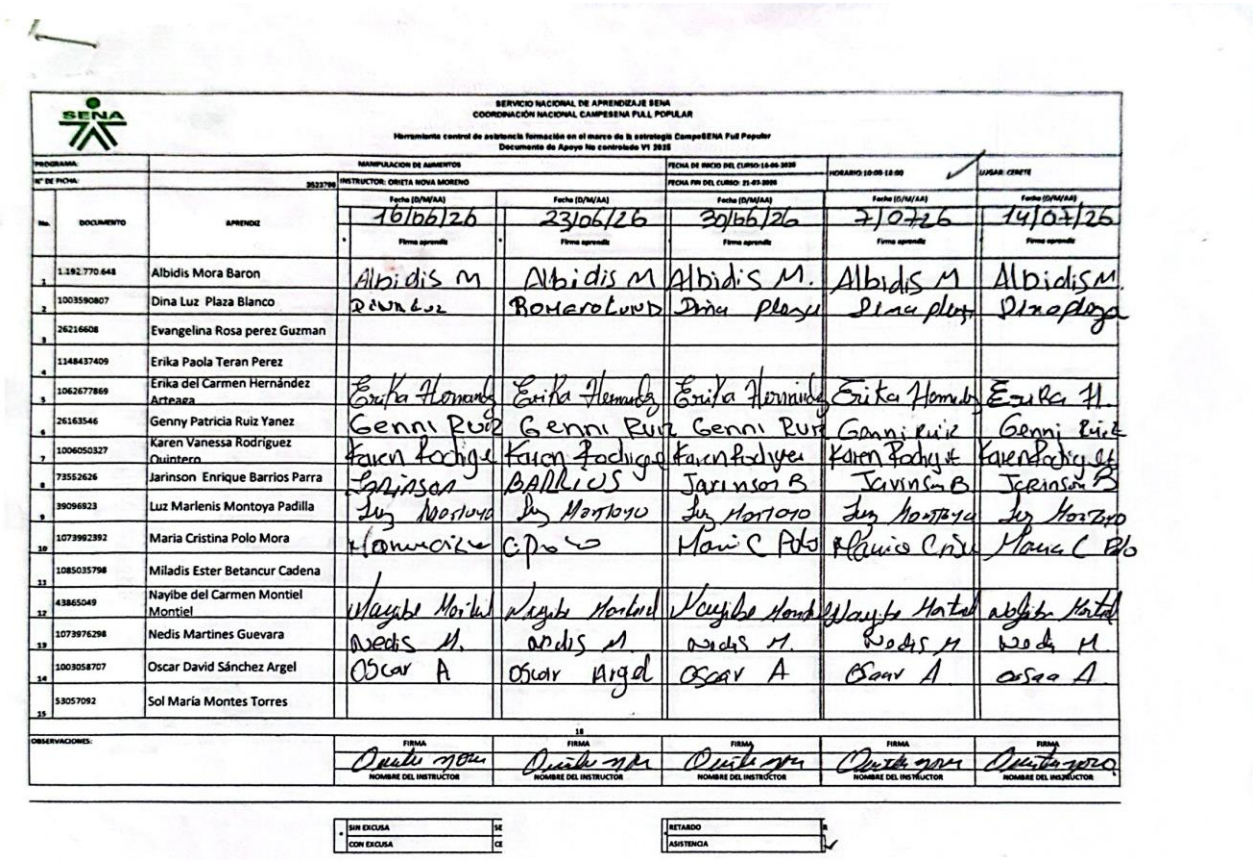
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 20/06/26	Fecha (D/M/AA) 22/06/26	Fecha (D/M/AA) 6/07/26	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	45.478.846	Dalis del Rosario Paez Arias					
2	50.983.043	Elys Deolfina Galvan Diaz					
3	63.311.303	Gloria Haydee Mijica Florez					
4	25.845.380	Lisy Yadira Swerin Espitia					
5	1.003.718.845	Lulls Yulieth Botonero Montes					
6	1.073.816.669	Maria Isabel Plaza Ramos					
7	32704379	Maria Del Carmen Ramos Olea					
8	1073816038	Mayuris Patricia Ramos Olea					
9	1003719195	Nurky Yesith España Roatan					
10	43532303	Patricia Del Carmen Galvan Peñata					
11	26174436	Rosario de las Mercedes Corena Sierra					
12	34980330	Tedys del Carmen Lozano Negrete					
13	50983426	Yenis del Carmen Narvaez Mora					
14	1073822761	Wendy Jurany Portillo Gutierez					
15	50956109	Zully Yulia Durango Banda					

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Ficha # 3523553 Municipio de Cerete vereda el retiro de los indios, los días 11,18, y 25 de junio y los días 2 y 9 de julio de 2026





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS — FECHA DE INICIO DEL CURSO: 16-06-2026 — HORARIO: 10:00-18:00 — LUGAR: CERETE

N° DE FICHA: 2523796 — INSTRUCTOR: ORIETA NOVA MORENO — FECHA FIN DEL CURSO: 21-07-2026

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 16/06/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 23/06/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 30/06/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 7/07/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 14/07/26 — Firma aprendiz
1	1.192.770.648	Albidis Mora Baron	Albidis M	Albidis M	Albidis M.	Albidis M	Albidis M.
2	1003590807	Dina Luz Plaza Blanco	[illegible]	[illegible]	Dina plaza	Dina plaza	Dina plaza
3	26216608	Evangelina Rosa perez Guzman					
4	1148437409	Erika Paola Teran Perez					
5	1062677869	Erika del Carmen Hernández Arteaga	Erika Hernandez	Erika Hernandez	Erika Hernandez	Erika Hernandez	Erika H.
6	26163546	Genny Patricia Ruiz Yanez	Genni Ruiz	Genni Ruiz	Genni Ruiz	Genni Ruiz	Genni Ruiz
7	1006050327	Karen Vanessa Rodriguez Quintero	Karen Rodrigue	Karen Rodrigue	Karen Rodrigue	Karen Rodrigue	Karen Rodrigue
8	73552626	Jarinson Enrique Barrios Parra	Jarinson	BARRIOS	Jarinson B	Jarinson B	Jarinson B
9	39096823	Luz Marlenis Montoya Padilla	Luz Montoya	Luz Montoya	Luz Montoya	Luz Montoya	Luz Montoya
10	1073992392	Maria Cristina Polo Mora	[illegible]	[illegible]	Maria C Polo	Maria C Polo	Maria C Polo
11	1085035798	Miladis Ester Betancur Cadena					
12	43865049	Nayibe del Carmen Montiel Montiel	Nayibe Montiel	Nayibe Montiel	Nayibe Montiel	Nayibe Montiel	Nayibe Montiel
13	1073976298	Nedis Martines Guevara	Nedis M.	Nedis M.	Nedis M.	Nedis M	Nedis M.
14	1003058707	Oscar David Sánchez Argel	Oscar A	Oscar Argel	Oscar A	Oscar A	Oscar A
15	53057092	Sol María Montes Torres					

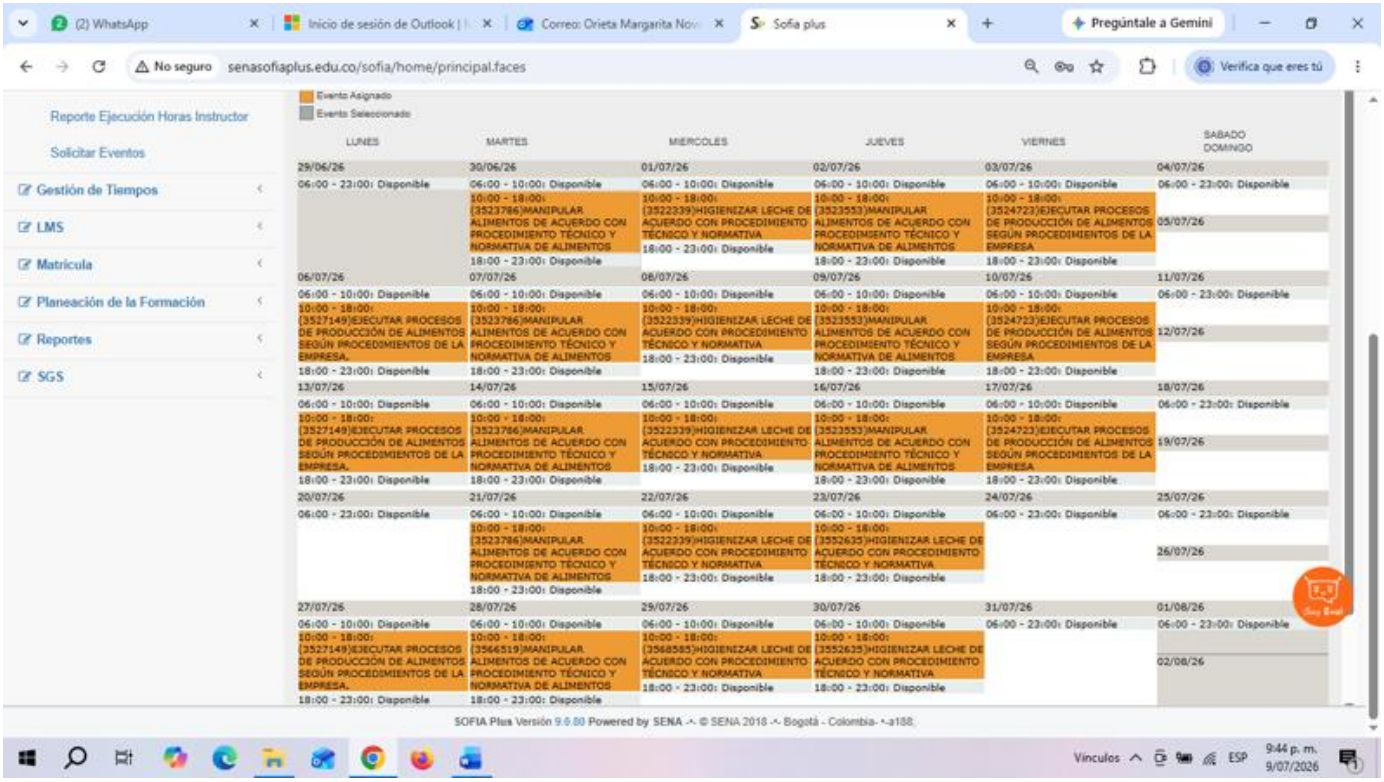
18

OBSERVACIONES:

FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

DIAGRAMA DE HOTRAS DE SOFYA PLUS MES DE JULIO



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3522339 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3523786 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3523553 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3524723 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3527149 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ORIETA MARGARITA NOVA MORENO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHndelaesp	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-911510	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	viernes, 5 de junio de 2026	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	86026	**Fecha Solicitud**	2026-06-04	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-06-05	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Formación			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4226	**Dependencia Solicitante**		911538 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA- FORMACIÓN PROFESIONAL ECONOMÍA CAMPESINA	
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 1566035429378378625
Entidad: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Unidad Organizacional: Persona Juridica
Hora de firma: 2026/06/05 16:34:58 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2026-06-17	2026-06-17	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50								
				2026-06-17	2026-06-17	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-06-18	2026-06-18	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CERETE	0,5	No	50								
				2026-06-18	2026-06-18	CORDOBA / CERETE	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-06-19	2026-06-19	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / TIERRALTA	0,5	No	50								
				2026-06-19	2026-06-19	CORDOBA / TIERRALTA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2026-06-20	2026-06-20	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50							
ORIETA MARGARITA NOVA MORENO	CC: 50926109	Instructor	Autorizada	2026-06-20	2026-06-20	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50	8	4.737.497,00	130.402,00	1.043.216,00	384.000,00	1.427.216,00	Impartir formación
				2026-06-22	2026-06-22	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50							
				2026-06-22	2026-06-22	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-06-24	2026-06-24	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50							
				2026-06-24	2026-06-24	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-06-25	2026-06-25	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CERETE	0,5	No	50							

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2026-06-25	2026-06-25	CORDOBA / CERETE	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
				2026-06-26	2026-06-26	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / TIERRALTA	0,5	No	50						
				2026-06-26	2026-06-26	CORDOBA / TIERRALTA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
													Totales Solicitud de Comisión	**1.043.216,00**	**384.000,00**	**1.427.216,00**

OBJETO DE LA COMISIÓN
Impartir formación

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	78739488	Nombre:	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR - CORDOBA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO			
Nombre:	""	Cargo:	""

Firma Responsable

Verificado Por:	KEILA LUZ DIAZ VELASQUEZ	Fecha Verificación:	05/06/2026 8:58:53

Firmado digitalmente por:
Nombre: NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Cédula de ciudadanía: 78739488
Usuario SIIF: MHndelaesp
5/06/2026 4:35:13 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Montería, 01 de julio de 2026

PRESENTADO A: NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

ORDEN DE VIAJE No : 86026	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	17 de junio de 2026	26 de junio de 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO Ciénaga de Oro, San Pelayo, Cerete y Tierralta	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	Montería

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir Formación Profesional Integral en el programa de Manipulación de alimentos, Elaboración de lácteos concentrados y Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. Fichas: # 3522339, # 3527149, # 3523553, # 3524723 de los municipios de San Pelayo, Cerete, ciénaga de Oro y Tierralta.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir Formación Profesional Integral en el programa CAMPESENA, Fichas: # 3522339, # 3527149, # 3523553, # 3524723

RESULTADOS:

1. Desarrollo de la formación según programación asignada.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Lista de asistencia de los aprendices
2. Tiquetes
3. Imágenes proceso de formación

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Cumplir con las actividades desarrolladas en las sesiones de Formación. Colar y aplicar el producto de acuerdo con especificaciones técnicas.	APRENDICES	17 – 26 de junio de 2026
2. Desarrollar el Proyecto y Programa de Formación en su totalidad. Ejecutar las competencias y resultados de aprendizajes pertinentes	INSTRUCTOR SENA Orieta Nova Moreno	17 – 26 de junio de 2026

CONCLUSIÓNES:

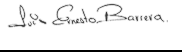
1. Se cumplieron los objetivos propuestos

2. Aplicar conocimientos adquiridos

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
ORIETA MARGARITA NOVA MORENO	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
CORDINADOR ACADEMICO/SUPERVISOR CONTRATO	**LUIS ERNESTO BARRERA**	

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $17.000

TIQUETE Nº 2391

Origen	Destino
Montería	Cienaga de oro

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº
17	06	26		YHA702

NOMBRE: Orito Noa
C.C Nº: 50926109
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $17.000

TIQUETE Nº 2395

Origen	Destino
Cienaga de oro	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº
17	06	26		YHK321

NOMBRE: Orito Noa
C.C Nº: 50926109
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $5000

TIQUETE Nº 92414

Origen	Destino
Montería	Orito

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº:
18	06	26		HAK201

NOMBRE: Orito Noa
C.C. N:º 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10078743331-8 Cel. 310 699 9370 Juan Obispo

---

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $5000

TIQUETE Nº 42572

Origen	Destino
Orito	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº:
18	06	26		YAK601

NOMBRE: Orito Noa
C.C. N:º 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10078743331-8 Cel. 310 699 9370 Juan Obispo

---

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $23.000

TIQUETE Nº 2388

Origen	Destino
Montería	Tierralta

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº
19	06	26		YAA400

NOMBRE: Orito Noa
C.C Nº: 50926109
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $23.000

TIQUETE Nº 2394

Origen	Destino
Tierralta	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº
19	06	26		YAA503

NOMBRE: Orito Noa
C.C Nº: 50926109
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $11.000

TIQUETE Nº 92448

Origen	Destino
Montería	San Pelayo

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº:
20	06	26		YAA000

NOMBRE: Orito Noa.
C.C. N:º 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10078743331-8 Cel. 310 699 9370 Juan Obispo

---

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $11.000

TIQUETE Nº 42656

Origen	Destino
San Pelayo	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº:
20	06	26		

NOMBRE: Orito Noa.
C.C. N:º 30926109
FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10078743331-8 Cel. 310 699 9370 Juan Obispo

Scanned with CamScanner

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $ 11.000

TIQUETE N° 42594

Origen	Destino
Montería	San Pelayo

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
22	06	26		YAK 303

NOMBRE: Orlis Nora
C.C. N:° 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10078743331-5 Cel. 310 699 9370 Juan Obispo

---

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $11.000

TIQUETE N° 81229

Origen	Destino
San Pelayo	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
22	06	26		YAK 301

NOMBRE: Orlis Nora
C.C. N:° 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10078743331-5 Cel. 310 699 9370 Juan Obispo

---

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $17.000

TIQUETE N° 2392

Origen	Destino
Montería	Cienaga de oro

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°
24	06	26		YAK 902

NOMBRE: Orlis Nora.
C.C N°: 50926109
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 17.000

TIQUETE N° 2398

Origen	Destino
Cienaga de oro	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°
24	06	26		YAA 380

NOMBRE: Orlis Nora
C.C N°: 50926109
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $ 5000

TIQUETE N° 7130

Origen	Destino
Montana	Cruz

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
25	06	26		YKK 586

NOMBRE: Orlis Nora
C.C. N:° 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10078743331-5 Cel. 310 699 9370 Juan Obispo

---

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería

TARIFA $ 5000

TIQUETE N° 75401

Origen	Destino
Cruz	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
25	06	26		YAK 930

NOMBRE: Orlis Nora
C.C. N:° 50926109
FIRMA DESPACHADOR:

La Litografía Nit. 10078743331-5 Cel. 310 699 9370 Juan Obispo

---

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $23.000

TIQUETE N° 2389

Origen	Destino
Montería	Tierralta

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°
26	06	26		YNK 802

NOMBRE: Orlis Nora
C.C N°: 50926109
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $23.000

TIQUETE N° 2390

Origen	Destino
Tierralta	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°
26	06	26		YNK 008

NOMBRE: Orlis Nora
C.C N°: 50926109
FIRMA DESPACHADOR

Scanned with CamScanner

	Versión: 02
	Código: GRF-F-057

COMISIONES DE SERVICIOS

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - FUNCIONARIOS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	**MONTERIA-**	**Código Regional :**	**23**
NOMBRE DEL FUNCIONARIO:	**Orieta Nova Moreno**	**Código Centro:**	**9115**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	**50926109**	**Fecha de elaboración:**	**1/07/2026**

En desarrollo de la comisión No **86026** durante los días 17-26 del mes de junio de 2026 se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin genera ción de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
17/06/2026	Cienaga de Oro - Vereda las piedras	MOTO	20.000
18/06/2026	Cerete - Retiro de los indios	MOTO	20.000
19/06/2026	Tierralta - Vereda Crucito	MOTO	20.000
20/06/2026	San Pealyo - Vereda Milenio	MOTO	20.000
22/06/2026	Cerete - Retiro de los indios	MOTO	20.000
24/06/2026	Cienaga de Oro - Vereda las piedras	MOTO	20.000
25/06/2026	Cerete - Retiro de los indios	MOTO	20.OOO
26/06/2026	Tierralta - Vereda Crucito	MOTO	20.000
	RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:		160.000

Para efectos legales el funcionario certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO FUNCIONARIO		JEFE INMEDIATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	Orieta Margarita Nova Moreno	**Nombre completo:**	LUIS ERNESTO BARRERA	**Nombre completo:**	NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
Cargo:	Instructora	**Cargo:**	COORDINADOR ACADEMICO	**Cargo:**	SUBDIRECTOR
Firma:		**Firma:**		**Firma:**	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	ELABORACION DE LACTEOS CONCENTRADOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO:17/06/2026	HORARIO:10:00-18:00	LUGAR: CIENAGA DE ORO
N° DE FICHA: 3522339	INSTRUCTOR:ORIETA NOVA MORENO	FECHA FIN DEL CURSO:22/07/2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 17/06/26	Fecha (D/M/AA) 24/06/26	Fecha (D/M/AA) 01/06/26	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 1003458594	BAUDILIA DE JESUS MARTINEZ MIRANDA	Baudilia M.	Baudilia M.	Baudilia M.		
2	CC - 25874750	BERLIDYS DEL SOCORRO VIDAL MIRANDA					
3	CC - 50985517	DAMARIS DEL S SALGADO PASTRANA	Damaris S.S.P.	Damaris Spastrana	Damaris pastrana		
4	CC - 1068669469	DANNA PATRICIA SALGADO CORONADO	Danna Salgado	Danna Salgado	Danna Salgado		
5	CC - 1069484526	DERLYS MARIA SALGADO TORREGLOSA	Derlys salgado				
6	CC - 1068658611	DENYS SOFIA PACHECO SUAREZ	Denis Pacheco	Denis pacheco	Denis pacheco		
7	CC - 1003457322	ERIKA PATRICIA ARRIETA VILLALBA	Erika Arieta				
8	CC - 25869035	JUANA FIDELINA MIRANDA ZUÑIGA	Juana F Miranda	Juana F miranda	Juana F Miranda		
9	CC - 25873172	JULIA EDITH CARDENAS CASTILLO	Julia Cardenas				
10	CC - 1065292252	JULIA ESTHER MUSLACO MONTALVO	Julia Ester	Julia Ester	Julia Ester		
11	CC - 1068667703	KAREN JOHANNA CORDERO SALGADO	Karen Cordero	Karen Cordero	Karen Cordero		
12	CC - 1003457071	MARIA ISABEL VILLALBA SUAREZ					
13	CC - 25873171	OMAIRA DEL CARMEN PACHECO VIDAL					
14	CC - 1067964171	SANDY SUSANA BARON MIRANDA	Sandy Baron	Sandy Barón	Sandy Barón		
15	CC - 50952179	OSIRIS DEL CARMEN ACOSTA MIRANDA	Osiris AM	Osiris Acosta	Osiris Acosta		
16	CC - 1007152825	VIARNEY PATRICIA RUIZ ALVAREZ					
16	CC - 1047405801	YESICA YULIETH SENA MANCHEGO					

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Orieta Nova	Orieta Nova	Orieta Nova		
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampoSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2026

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS		FECHA DE INICIO DEL CURSO:11-06-2026	HORARIO:10:00-18:00	LUGAR: CERETE
N° DE FICHA:	3523583	INSTRUCTOR: ORIETA NOVA MORENO	FECHA FIN DEL CURSO: 16-07-2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 11/06/24 · Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 16/06/26 · Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 23/06/26 · Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) · Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) · Firma aprendiz
1	1.062.956.514	Angy Sofia Herrera Correa					
2	1065009394	Abel Enrique Carmona Ramos					
3	1003589119	Ana Lucia Ruiz Yanes					
4	7383392	Bayron Luis Hernández Doval					
5	50984957	Ciris Patricia Garcés de la Rosa					
6	1138075337	Cristian Alejandro Camargo García					
7	35117886	Dina Luz Luna Romero					
8	1064981652	Jennifer Bandera Espitia					
9	1065013335	Johana Patricia Corcho Sánchez					
10	1003591873	Leidis del Carmen Argomedo Ruiz					
11	1064983276	Natali del Carmen Jaramillo Galván					
12	37391719	Paola Andrea Uribe Restrepo					
13	1003187930	Paulo César González Garcés					
14	78031764	Ricardo Enrique Velázquez Reyes					
15	15671571	Ulises Segundo Ramos Trujillo					

18

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE	
CON EXCUSA	CE	

RETARDO	R	
ASISTENCIA		✓

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESINA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia Campesina Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2026

PROGRAMA:		ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS		FECHA DE INICIO DEL CURSO 26/05/2026	HORARIO 10:00-18:00	LUGAR: SAN PELAYO	
N° DE FICHA:	3027149	INSTRUCTOR:GRETA NOVA MORENO		FECHA FIN DEL CURSO 27/07/2026			
No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 29/05/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 22/06/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz
1	45.478.846	Dalis del Rosario Paez Arias					
2	50.983.043	Elys Deolfina Galvan Diaz					
3	69.911.903	Gloria Haydee Mijica Florez					
4	25.845.390	Lisy Yadira Swerin Espitia					
5	1.008.718.845	Luilis Yulieth Botonero Montes					
6	1.073.816.669	Maria Isabel Plaza Ramos					
7	32704979	Maria Del Carmen Ramos Olea					
8	1078816058	Mayuris Patricia Ramos Olea					
9	1009719195	Nurky Yesith España Roatan					
10	49532309	Patricia Del Carmen Galvan Peñata					
11	26174436	Rosario de las Mercedes Corena Sierra					
12	34980590	Tedys del Carmen Lozano Negrete					
13	50983426	Yenis del Carmen Narvaez Mora					
14	1073822761	Wendy Jurany Portillo Gutierez					
15	50956109	Zully Yulia Durango Banda					
OBSERVACIONES			FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	ELABORACION DE CONSEVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 19 de junio 2026	HORARIO:10:00-18:00	LUGAR:
N° DE FICHA: 3524723	INSTRUCTOR:	FECHA FIN DEL CURSO:17 de julio 2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 19/06/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 26/06/26 — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) — Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) — Firma aprendiz
1	CC - 26228848	AIDA LUZ ZAPATA LEON	Aida ZAPATA	Aida ZAPATA			
2	CC - 26228347	ARNED DEL CARMEN CORDERO DIAZ	Arned Cordero	Arned Cordero			
3	CC - 26226690	CONSUELO DEL CARMEN DIAZ GONZALEZ	Consuelo D.	Consuelo D.			
4	CC - 1069484526	DERLYS MARIA SALGADO TORREGLOSA	DERLYS S.	Derlys S.			
5	CC - 26216670	DOLFIDES GERTRUDIS FUENTES SALGUEDO	DolFidesF.	DolFides F.			
6	CC - 50975992	EDITH DEL CARMEN ALCIRIA AGUILAR	Edith alciria.	Edith alciria.			
7	CC - 43803033	GLENIS JUDITH MONTERROSA CONTRERAS	Glenis Monterrosa	Glenis Monterrosa			
8	CC - 1123995515	LINA MARIA RUIZ GONZALEZ	Lina ruiz.	Lina ruiz.			
9	CC - 50974367	LIREA MARIA PAEZ GARCIA	Lirea Paez	Lirea Paez			
10	CC - 26210370	MAGOLA DEL CARMEN ATENCIO GUZMAN	Magola Atencio	Magola Atencio			
11	CC - 1073976298	NEDIS MARTINEZ GUEVARA	nedis M.	nedis M.			
12	CC - 26229569	OLGA ELENA LOPEZ PEREZ	Olga López	Olga López			
13	CC - 50975561	ROSMERI ISABEL PACHECO GALINDO	Rosmeri P.	Rosmeri P.			
14	CC - 50904532	URSULA DEL CARMEN RUIZ VELVERDE	Ursula Ruiz	Ursula Ruiz.			
15	CC -10688661970	YARILIS MERCEDES TIRADO RAMOS	Yarilis T.	Yarilis T.			
			18				
OBSERVACIONES:		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	
		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	

SIN EXCUSA	SE		RETARDO	R	
CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓	

Scanned with CamScanner

EVIDENSIAS VIATICOS MES JUNIO

Dia 17 de junio de 2026 Ficha# 3522339 Ciénaga de Oro vereda las piedras



Dia 18 de junio de 2026 Ficha# 3523553 Cerete vereda, el retiro de los indios



Dia 19 de junio de 2026 Ficha# 3524723 Tierralta, vereda Crucito



Dia 20 de junio de 2026 Ficha# 3495889 San Pelayo, vereda el milenio



Dia 22 de junio de 2026 Ficha# 3495889 San Pelayo, vereda el milenio



Dia 24 de junio de 2026 Ficha# 3522339 Ciénaga de Oro vereda las piedras



Dia 25 de junio de 2026 Ficha# 3523553 Cerete vereda, el retiro de los indios



Dia 26 de junio de 2026 Ficha# 3524723 Tierralta, vereda Crucito



Anexo #2 Guias de aprendizaje, Planeación pedagógica y plan de trabajo.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE:

Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Código del Programa de Formación: 96151527-1

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)

Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Preparar áreas, materias primas, insumos, equipos, herramientas u utensilios en el procesamiento de frutas y hortalizas según formulación y orden de producción con
- procesar técnicamente frutas y hortalizas utilizando buenas prácticas de manufactura según formulación y orden de producción.
- Diligenciar reportes de las novedades e inconformidades surgidas durante el procesamiento de frutas y hortalizas en los formatos establecidos por la compañía
- cotejar que los productos resultantes del procesamiento de frutas y hortalizas corresponden en calidad y cantidad a la formulación y orden de producción.

Duración de la Guía: **48 horas**

2. PRESENTACIÓN:

A través del desarrollo de las actividades planteadas tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) al finalizar este proceso el aprendiz podrá establecer los programas de limpieza, producción y desinfección aspectos fundamentales en los procesos a realizar. Estos procesos serán orientados de forma teórico – práctica con el fin de garantizar la correcta adquisición de conocimientos por parte del aprendiz; además manejara todo los temas relacionados con transformación ,limpieza, desinfección e higienización de equipos, utensilios e instalaciones.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 1

Objetivo: Describir y determinar las materias primas y equipos a utilizar en la producción de alimentos de derivados de frutas y hortalizas.

Estrategia de aprendizaje

a. Reunirse en 5 grupos de trabajo, leer y analizar la guía escrita “materias primas y equipos a utilizar en la elaboración de derivados de frutas y hortalizas” entregada por el instructor que contiene los siguientes temas formativos e ilustrativos:

- Necesidades de materias primas e insumos
- Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
- Importancia de la selección de materias primas
- Métodos para lavar equipos y utensilios

b. Cada grupo debe socializar los aspectos más importantes del trabajo realizado ante sus demás compañeros.

PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS



Las frutas y verduras se llevan por un procesamiento con el fin de conservación de estas. Se aprovechan los excedentes de productos, evita pérdidas, se mantienen a lo largo del año y se utilizan técnicas que mantienen la calidad del producto. Son productos que contienen gran cantidad de vitaminas, minerales, proteínas y carbohidratos de fácil asimilación por el organismo humano. Pero como cualquier alimento están sujetas a alteraciones y modificaciones provocadas por ciertos agentes (químicos, físicos o biológicos) que son los principales responsables de su deterioro.

Los procesos de conservación y procesamiento se han desarrollado para disminuir el efecto de los agentes modificadores del producto a lo largo de su desarrollo. Algunos de los métodos de conservación más comunes son:

Calor: Los tratamientos térmicos mantienen la integridad del producto y evitan su contaminación.

Refrigeración: Se someten a bajas temperaturas, para llegar a los niveles donde los microorganismos no pueden reproducirse.

Salmueras: Las salmueras son soluciones o adición de sal en el alimento. Y se utiliza para inhibir el funcionamiento de los microorganismos.

Azúcar: La adición de azúcar en el alimento inhibe el desarrollo de microorganismos.

Acidificación: Durante la acificación se modifica el pH del alimento. Se utilizan ácidos como cítrico, acético, málico, etc.

Fermentación: Este proceso lo realizan bacterias que transforman el azúcar del alimento en ácido láctico, formando un medio ácido que impide el desarrollo de microorganismos.

Deshidratación: Durante el proceso y por la aplicación del calor se remueve el agua libre del alimento. Y eso aumenta su conservación.

La calidad de los productos depende de una serie de factores como: la calidad de la materia prima, la higiene de la preparación y las técnicas utilizadas en el procesamiento. También es importante recordar que se deben utilizarse frutas y hortalizas en buen estado, frescas y bien seleccionadas, de acuerdo con cada proceso para no afectar el sabor ni la calidad del producto final hay.

En el caso de hortalizas hay que mantenerlas turgentes hasta su procesamiento. El estado de madurez de las frutas y hortalizas es importante para obtener un producto con las características deseadas. Una recolección temprana impide la maduración de los productos durante su almacenamiento; además la fruta demasiado verde es propensa a alteraciones fisiológicas por la transpiración. El producto cosechado tardíamente tiene un tiempo de conservación menor, además de ser más sensible a la descomposición por los efectos adversos de la manipulación. La mayor parte de frutas y hortalizas contiene en promedio 85% de agua, 3% de sustancias como glucosa, fructosa y sacarosa, 2% de proteínas y el resto lo constituyen celulosa, compuestos pécticos, sales y vitaminas.

Durante el procesamiento de las frutas y hortalizas es importante monitorear que sus controles de calidad e inocuidad se mantengan. Para que sea apto para el consumidor.

Algunos análisis de laboratorio importantes que se pueden mencionar son: acidez titulable, solidos, solubles, colorimetría, índice de almidón, mediciones aromáticas, producción de etileno, microbiologías, metales pesados, plaguicidas, análisis nutricionales, entre otros.

Siempre es importante que conozcamos la composición de los alimentos que consumimos. Recordemos que el procesamiento es importante para que podamos tener alimentos menos perecederos, lo importante es que sean procesamientos responsables**.**

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 2

Objetivo: Conocer e identificar las materias primas a utilizar en cada proceso de producción según el tipo de producto a elaborar.

Estrategia de aprendizaje

a. Por grupos de trabajo se deben reunir y determinar las materias primas a utilizar.
b. Realizar carteleras, esquemas e ilustraciones con respecto al tema
c. Ejecutar la socialización ante los demás compañeros.
d. Priorizar materias primas en cosecha.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 3

Objetivo: Aprender a clasificar las materias primas por manejo post cosecha y condiciones organolépticas para la elaboración del producto.

MANEJO POSTCOSECHA

DEFINICIÓN DE FRUTA: Producto comestible de una planta constituido por la semilla y su envoltura la cual puede ser pulposa y jugosa o seca.

DEFINICIÓN DE HORTALIZA: Cualquier parte de la planta desde la raíz hasta la yema principal incluyendo hojas, tallos, yemas intermedias, flores, bubos, tubérculos, etc, que sean comestibles.

Las frutas y las hortalizas como todos los organismos vivos respiran. Estas frutas y hortalizas como ya dependen de sus propias reservas, sufren un desgaste el cual sino se maneja bien causa el deterioro acelerado del producto. Estos productos al respirar consumen sus reservas (azúcares) y liberan dioxido de carbono ($CO_,$), Agua ($H20$) más energía en forma de calor.

A mayor manipulación y temperatura, mayor es el proceso de respiración; por lo tanto es muy importante conocer la velocidad de respiración para cada producto y la temperatura de conservación para determinar el tipo de manejo que se le debe dar.

Frutos climatéricos

Los **frutos climatéricos** son aquellos que **siguen madurando** aún después de haber sido recolectados, lo cual se debe a que independientemente de que ya no estén en la planta, aumentan su tasa de respiración **(crisis climatérica)** y producción endógena de etileno, es decir, por la misma planta.

Ejemplos de frutos climatéricos

- Manzana
- Pera
- Nectarina
- Plátano
- Mango
- Kiwi
- Melocotón
- Melón

Frutos no climatéricos

Los **frutos no climatéricos** son aquellos que no presentan **crisis climatérica**, es decir, se deben recolectar casi en su punto de madurez comercial porque una vez cortados de la planta, solo madurarán un poco más, siendo para muchos cultivos una maduración casi despreciable.

Ejemplos de frutos no climatéricos

- Naranja
- Limón
- Mandarina
- Pomelo
- Uva
- Piña
- Fresa

MADURACION

- Conjunto de cambios que suceden en el interior del producto (especialmente los frutos) después que ha cesado su crecimiento y adquiere la mejor calidad desde el punto de vista del consumidor en cuanto a aroma, color y sabor especial.

- Hay 3 conceptos de madurez que se utilizan en el lenguaje comercial y que es necesario conocerlos:
- 1. MADUREZ O COSECHA COMERCIAL: Es cuando un fruto se desprende del árbol y puede llegar a desarrollar madurez de consumo.
- 2. MADUREZ DE CONSUMO: En esta etapa son completas y armónicas todas las caracteristicas del producto como sabor, color, aroma, textura y consistencia. La madurez de cosecha en los no climatéricos debe ser igual o muy cercana a la madurez de consumo.
- 3. MADUREZ FISIOLÓGICA: Es la madurez en que el desarrollo fisiológico de todas las partes del fruto permite que las semillas estén maduras, aptas para su reproducción.

Color, sabor, olor ,apariencia y textura. Estas son las cuatro propiedades organolépticas principales de los alimentos



Estrategia de aprendizaje

a. Reunirse en grupos de trabajo y realizar una lista de las características que deben tener las materias al momento de ser clasificadas.
b. Realizar lista de insumos y equipos necesarios en la elaboración de productos de derivados de frutas y hortalizas.
c. Responder dudas e inquietudes por parte los aprendices.

Ambiente Requerido: ambiente de formación, mesas sillas, tableros.

Materiales: lápices, colores, esferos, marcadores, hojas de examen, pliegos de papel, etc.

- **Objetivo:** Ejecutar el proceso de elaboración técnica de acuerdo a los parámetros técnicos y procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 4

Objetivo: identificar la Importancia, tipos, características y usos de los equipos a utilizar.

Estrategia de aprendizaje

a. Los aprendices deben reunirse en grupos de trabajo y desarrollar los tipos de características y usos que deben tener los equipos a utilizar.
b. Los aprendices deben efectuar preguntas para ser resueltas por el instructor con respecto a dudas e inquietudes obtenidas durante el tema tratado.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 7

. **Estrategia de aprendizaje**

a. Siguiendo las indicaciones del instructor diligenciar de forma individual el Test de BPM donde se identifican los conocimientos, actitudes y hábitos del aprendiz.
b. En grupos de trabajo realizar la actividad práctica de BPM, donde se evidencie las conductas y correcto desempeño del personal en el sitio de elaboración y producción.
c. Leer y analizar el documento de buenas prácticas de manufactura Decreto 3075, al finalizar reunirse en grupos de trabajo y mediante una actividad practica o un ejemplo especifico mostrar a los demás compañeros lo idea principal del decreto estudiado.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 8

Estrategia de aprendizaje

a. Reunirse en grupos de trabajo y realizar una actividad practica (dramatizado, socialización) donde se evidencie la importancia de seguir las normas y/o reglas de seguridad dentro de una empresa.
b. En los mismos grupos realizar mínimo 15 reglas de inspección en el proceso de elaboración artesanal del producto.

c.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 9

Objetivo: Ajustar el proceso de estandarización de los derivados de frutas y hortalizas acorde con procedimientos técnico y normativa vigente

Estrategia de aprendizaje

- **a.** En grupos de trabajo leer los procesos de estandarización artesanal de los productos de derivados de frutas y hortalizas.
- **b.** .hacer un listado de estandarización de productos según normas vigentes.
- **c.** Exponer la estandarización del producto ante los demás compañeros.

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE No. 10

Objetivo: aprender a elaborar lista de chequeo para ser utilizada en los procesos de estandarización del producto.

Estrategia de aprendizaje

- **a.** Realizar lista de chequeo del proceso de estandarización artesanal estipulado.
- **b.** Realizar una actividad práctica donde se evidencia la aplicación y correcto funcionamiento de la lista de chequeo elaborada.



Si consideramos que las frutas y hortalizas con un procesamiento mínimo son, en esencia, elementos vivos que interaccionan con su entorno, para obtener resultados de calidad es necesario conocer los efectos que su preparación pueda ejercer en este tipo de alimento, y sus implicaciones en la calidad final del mismo. Las frutas corresponden a un sistema particular de confección de productos precortados, distintas de las hortalizas porque para estas, al ser en gran medida órganos vegetativos, basta escoger un momento preciso que corresponda a un estado no senescente.

En frutas se enfrenta una estructura con características propias de sabor, color, textura y aroma, a la cual el público está acostumbrado. Por lo tanto, demandará semejantes atributos en una fruta precortada. Sin embargo, si se escoge un momento muy temprano de su desarrollo, se corre el riesgo de procesarla inmadura y, dadas las condiciones de almacenamiento a bajas temperaturas, tendrá poca oportunidad de evolucionar en forma satisfactoria. Por el contrario, si se utiliza fruta

sobremadura, la calidad organoléptica (aspecto, sabor, olor, textura) estará en gran medida garantizada, pero el avanzado estado de madurez impedirá el procesamiento mínimo, o la vida de poscosecha estará comprometida (suele ocurrir en el caso del tomate). Lo último es de especial interés al enfrentarnos a una realidad de fruta climatérica (manzana y tomate), es decir que presentan un alza en la respiración, o a otras que no presentan esta alza y no experimentan un cambio marcado en sus características de calidad. Lo anterior es de gran relevancia para el desarrollo de fruta mínimamente procesada donde la selección de la variedad y el momento óptimo de procesamiento resulta fundamental.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El protocolo de limpieza y desinfección debe establecer prioridades en superficies de contacto con los alimentos o productos a procesar, así como también superficies donde no existe contacto por ejemplo paredes o superficies con las que nunca se hace contacto con los alimentos.

Con la limpieza y desinfección se debe garantizar que la planta esté debidamente limpia a la hora de comenzar a procesar, que los utensilios a utilizar estén limpios antes durante y después del procesamiento en planta, que los detergentes y desinfectantes no entren en contacto con los productos a procesar para evitar contaminación, malos olores o sabores en el producto final. Pasos que se deben cumplir para el ingreso a la planta de procesamiento:

1. Despojar accesorios como reloj, aretes, cadenas, anillos, etc.

2. Portar botas blancas de hule, gabacha de preferencia blanca y manga larga, mascarilla, guantes y redecilla para evitar la caída de cabello en los alimentos.





3. Ingresar a la planta no sin antes desinfectar las botas en los tapetes sanitarios los cuales contienen una disolución desinfectante.



Pasos para la limpieza y desinfección en la planta al inicio y final de la producción de alimentos:

Inicio.

1. Conectar la manguera y el rociador, humedecer con abundante agua las superficies de pisos, paredes, superficies de mesas, utensilios a utilizar.

2. Rociar detergente en las superficies anteriormente humedecidas, posteriormente hacer uso de escobas o esponjas para la limpieza de dichas superficies.

3. Comenzar la limpieza desde arriba, es decir, primero paredes, luego mesas de trabajo y por último suelo.

4. Haciendo uso del rociador retirar los restos de detergente y residuos que resultaron de la limpieza con

abundante agua.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

mesas de trabajo de acero

inoxidable

4. MANUAL DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

hipoclorito de sodio al 12%

5. Elaborar una solución con agua e hipoclorito de sodio

al 0.2 %, para la desinfección de pisos, utensilios y

paredes.

6. Elaborar una solución con hipoclorito de sodio y agua a

una concentración de 15 ppm esta para frutas y

hortalizas (Sumergirlas por 10 minutos).

7. Retirar los restos de la solución desinfectante

enjuagando con abundante agua.

Final.

1. Remover residuos resultantes del proceso para la

elaboración de alimentos.

2. Aplicar solución detergente para una efectiva limpieza

de las superficies y utensilios utilizados.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5 MANUAL DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

3. Enjuagar con abundante agua los restos de

detergentes en pisos, mesas y utensilios.

4. Desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al

0.2%

5. Remover los excesos de agua en pisos con una escoba

de agua.

6. Secar mesas y utensilios con una toalla limpia y seca.

Aquí hacemos la descripción de un producto a base de frutas

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ PULPA DE FRUTAS

Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias.



MATERIALES/ EQUIPOS/ HERRAMIENTAS/ MATERIAS PRIMAS/ INSUMOS

- Olla de 5 litros
- Fogón
- Bolsa ziploc cal 4
- Benzoato
- cítrico y ascórbico
- Fruta
- Licuadora
- colador

- termómetro
- Cuchillo
- CMC
- Agua potable

PROCEDIMIENTO

1. Al iniciar el proceso se debe realizar la limpieza y desinfección para dar cumplimiento a los requisitos sanitarios mediante la L&d del personal, equipos, utensilios y áreas de proceso.

2. Recepción de la materia prima: Se hace para conocer las materias primas que van a intervenir en el proceso (Frutas y hortalizas, Azúcar, Hipoclorito, Agua).

3. Pesaje1: Permite conocer con exactitud la cantidad de materia prima que entrega el proveedor. Para los sólidos en Kilogramos (Kg) y líquidos en litros (l)

4. Selección: Se hace para separar las frutas sanas de las ya descompuestas.

5. Clasificación: Permite separar entre las frutas que pasaron la selección, aquellas que están listas para proceso, con base a su grado de madurez y las verdes o aún pintonas que deben ser almacenadas.

6. Pesaje2: Se pesa de nuevo la fruta con el fin de saber exactamente cuanta fruta entra al proceso.

7. Desinfección: se sumerge la fruta en la solución desinfectante (hipoclorito + agua) por 10 minutos dependiendo de las características de la fruta y su estado de suciedad. Por lo general un lote de solución alcanza para la desinfección de tres lotes de fruta.

8. Enjuague: A la fruta desinfectada se le debe retirar los residuos de desinfectante mediante lavado con agua potable.

9. Escaldado: Consiste en someter la fruta a un calentamiento corto en agua caliente (70°C), con el fin de ablandar la fruta y así aumentar el rendimiento de pulpa, reducir un poco la carga microbiana que aún permanece en la fruta e inactivar enzimas. El escaldado es de 3 a 5 min. (Dependiendo de la fruta), luego de esto se hace un choque térmico con agua potable fría.

10.Adecuación: Las frutas dependiendo de sus características, son sometidas a: Retirarles la cascara/ Cortarla en trozos/ Retirar las partes de la fruta que no sirven para proceso.

11.Licuado: Permite disminuir de tamaño la fruta para poderla despulpar, se utiliza una licuadora o a nivel industrial una despulpadora.

12. Tamizado: Es la operación en la que se logra la separación de la pulpa de los demás residuos como las semillas, cáscaras y otros. Se utiliza un colador o cernidor.

13. Formulación y homogenizado: Se pesa la pulpa y se hace la formulación para adicionar los químicos (Ácido cítrico (para las frutas que se oxidan: banano, tomate de árbol, fresa, piña, durazno, etc.), Benzoato y Sorbato) con agitación. Cuando se empleen mezclas de ellos, su suma no deberá exceder de 1 g/kg.

14. Pasteurización: La pulpa es sometida a un calentamiento a 75°C aproximadamente, por un tiempo de tres minutos.

15. Empacado: La pulpas deben ser aisladas del medio ambiente a fin de mantener sus características hasta el momento de su empleo. Esto se logra mediante el empaque en caliente con el mínimo de aire, si se enfría se puede someter a baño maría. Usar bolsas plásticas transparentes de calibres 4 o 5 con el nombre de la fruta utilizada.

16. Congelación: Las pulpas son sometidas a temperaturas comprendidas entre los -10 y los -30°C con el fin de prolongar su vida útil.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		diferenciar procesos de transformación de frutas y hortalizas alistar las instalaciones, maquinaria, equipo, materia prima e insumos para el proceso seleccionar los productos hortofrutícolas	limpieza y desinfección: conceptualización, contaminantes, métodos de limpieza, herramientas de limpieza, clases de desinfectantes, concentraciones, eficiencia y uso. frutas y hortalizas: fisiología, uso	seleccionar los productos hortofrutícolas desinfectar las frutas y hortalizas adecuar las frutas y hortalizas. operar los equipos de transformación de productos hortofrutícolas.	**Socialización** **Trabajo en equipo** **Taller grupal**

				transformar frutas y hortalizas envasar técnicamente los productos	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Limpieza: Eliminación de suciedad, tierra, residuos de alimentos y otras materias objetables de las frutas y hortalizas.

Desinfección: Proceso de eliminar o reducir la cantidad de microorganismos patógenos en frutas y hortalizas.

Cadena de frío: Serie de pasos que garantizan la conservación de los productos frescos a temperaturas adecuadas desde su producción hasta el consumo.

Almacenamiento: Guardar las frutas y hortalizas en condiciones óptimas para mantener su frescura y calidad.

Trazabilidad: Capacidad de identificar y seguir el rastro de un alimento a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Manipulación higiénica: Practicas que aseguran la higiene en la manipulación de alimentos para evitar contaminaciones.

Pelado: Eliminar la piel exterior de las frutas y hortalizas.

Troceado: Cortar las frutas y hortalizas en trozos de tamaño y forma específicos.

Escaldado: Proceso de sumergir frutas y hortalizas en agua caliente durante un corto período para inactivar enzimas y facilitar otros procesos.

Conservación: Aplicar técnicas para prolongar la vida útil de las frutas y hortalizas.

Alimentos perecederos: Productos que se descomponen rápidamente y requieren refrigeración para su almacenamiento.

Alimentos no perecederos: Productos que pueden conservarse a temperatura ambiente durante más tiempo.

Contaminación: Introducción de sustancias nocivas o microorganismos en los alimentos.

Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC): Sistema para identificar, evaluar y controlar los peligros en la producción de alimentos**.**

Alérgenos: Sustancias que pueden causar reacciones alérgicas en algunas personas.

Agua potable: Agua segura para beber y cocinar, libre de contaminantes.

Acondicionamiento: Preparación de los alimentos para la siguiente etapa del proceso, como envasado o cocción.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.google.com/search?q=manipuladores+de+alimentos%3A&rlz=1C1CHBF_esCO913CO913&oq=&aqs=chrome.2.69i59i450l8.10850567j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ORIETA NOVA MORENO**	**INSTRUCTOR**	**SENA REGIONAL CORDOBA**	**22/04/2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

Fecha de Elaboración	**1/03/2026**
Denominación del Programa de Formación	**TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS**
Modalidad de Ejecución	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa	**96151527-1**
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Orieta Margarita Nova moreno** — **SENA REGIONAL CORDOBA**

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		CRÉDITOS DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (TD + TI)/48	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
		Asistir proceso de producion de alimentos segunn programa de producion	• preparar áreas, materias primas, insumos, equipos, herramientas u utensilios en el procesamiento de frutas y hortalizas según formulación y orden de producción con	Conocer e identificar las materias primas a utilizar en cada proceso de producción según el tipo de producto a elaborar. Aprender a clasificar las materias primas en condiciones organolépticas para la elaboración del producto.	60	2	NO APLICA	ACTIVIDAD GRUPAL	UNIDAD PRODUCTIVA	HERRAMIENTAS,MATERIAS PRIMAS,Y DEMAS INSUMOS QUE REQUIERA EL INSTRUCTOR	**Orieta Margarita Nova moreno**	HIGIENIZA ÁREAS DE PROCESO, EQUIPOS HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DE PRODUCTO	TODAS LAS ACTIVIDADES DESCRITAS POR EL INSTRUCTOR SON REALIZADAS CON ÉXITO
			• procesar técnicamente frutas y hortalizas utilizando buenas prácticas de manufactura según formulación y orden de producción.	a. Reunirse en grupos de trabajo y realizar una lista de las características que deben tener las materias al momento de ser clasificadas. identificar la Importancia, tipos, características y usos de los equipos a utilizar.	100	2	NO APLICA	PRACTICA	UNIDAD PRODUCTIVA	HERRAMIENTAS,MATERIAS PRIMAS,Y DEMAS INSUMOS QUE REQUIERA EL INSTRUCTOR	**Orieta Margarita Nova moreno**	UTILIZA ADECUADAMENTE INGREDIENTES EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS CON FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	DE DESEMPEÑO	TODAS LAS ACTIVIDADES DESCRITAS POR EL INSTRUCTOR SON REALIZADAS CON ÉXITO
			• Diligenciar reportes de las novedades e inconformidades surgidas durante el procesamiento de frutas y hortalizas en los formatos establecidos por la compañía	Describir y determinar las materias primas y equipos a utilizar en la producción de alimentos de derivados de frutas y hortalizas.	30	2	NO APLICA	SOCIALIZACION	UNIDAD PRODUCTIVA	HERRAMIENTAS,MATERIAS PRIMAS,Y DEMAS INSUMOS QUE REQUIERA EL INSTRUCTOR	**Orieta Margarita Nova moreno**	PRE-ALISTA FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS DE PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN	DE CONOCIMIENTO	TODAS LAS ACTIVIDADES DESCRITAS POR EL INSTRUCTOR SON REALIZADAS CON ÉXITO
			• cotejar que los productos resultantes del procesamiento de frutas y hortalizas corresponden en calidad y cantidad a la formulación y orden de producción.	b. En grupos de trabajo realizar la actividad práctica de BPM, donde se evidencie las conductas y correcto desempeño del personal en el sitio de elaboración y producción.	30	2	NO APLICA	ACTIVIDAD GRUPAL	UNIDAD PRODUCTIVA	HERRAMIENTAS,MATERIAS PRIMAS,Y DEMAS INSUMOS QUE REQUIERA EL INSTRUCTOR	**Orieta Margarita Nova moreno**	DESARROLLA EL PROCESO SEMI-INDUSTRIAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	DESEMPEÑO	TODAS LAS ACTIVIDADES DESCRITAS POR EL INSTRUCTOR SON REALIZADAS CON ÉXITO
					220									

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 92130026-1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia:**

  Realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos por el producto.
- **Resultados de Aprendizaje:**
- Garantizar la inocuidad de los productos preparados o procesados, según la legislación y normatividad de la empresa.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura según normas de bpm y salud y seguridad vigentes
- Higienizar instalaciones, utensilios y equipos, mediante la aplicación de técnicas de limpieza y desinfección definidas en los programas de saneamiento en el marco de desarrollo de la
- Manejar y disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos con responsabilidad, de acuerdo con los parámetros establecidos de bioseguridad para la disposición final y tecnologías limpias.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (40 horas):

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz

- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

Estimado aprindiz con el desarrollo de esta guía de aprendizaje,desarrollaremos conocimiento sobre las diferentes factores de contaminación y la aplicación de las normas sanitarias establecisas en la produccion de alimentos fruver teniendo en cuenta el cumplimiento de las mismas.

Para aplicar procesos de higienización en el procesamiento de alimentos según un programa establecido y la normatividad vigente, se deben seguir las siguientes etapas: limpieza, desinfección, y control de plagas. La limpieza debe incluir la eliminación de residuos y suciedad visible, mientras que la desinfección debe enfocarse en reducir la carga microbiana. El control de plagas debe implementar medidas preventivas y correctivas para evitar la contaminación de los alimentos.

Etapas detalladas:

1. Limpieza:

Remoción de residuos: Eliminar los restos de comida y otros residuos de superficies, utensilios y equipos.

Aplicación de detergentes: Usar soluciones detergentes adecuadas para remover la suciedad y bacterias.

Enjuague: Enjuagar con agua caliente y a presión para eliminar la suciedad y los residuos de detergente.

2. Desinfección:

Uso de desinfectantes: Aplicar desinfectantes específicos y recomendados para la industria alimentaria.

Metodos de aplicación: Rociar o pulverizar en superficies y sumergir utensilios y piezas pequeñas.

Enjuague final: Enjuagar con agua potable después de la desinfección para eliminar los residuos de desinfectante.

3. Control de plagas:

Medidas preventivas:

Limpieza y organización: Mantener la cocina limpia, ordenada y sin residuos.

Almacenamiento adecuado: Guardar alimentos en recipientes cerrados y en lugares secos y frescos.

Cierre de posibles entradas: Asegurar que ventanas y puertas estén cerradas y sin agujeros.

Medidas correctivas:

Control de plagas: Utilizar trampas o insecticidas aprobados para eliminar las plagas.

Supervisión y registro: Monitorear la presencia de plagas y registrar las acciones realizadas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

01- Riesgos alimentarios: tipos (físicos, químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención

- 02- Enfermedades transmitidas por alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención

- 03-Enfermedades zoonóticas: agentes causantes, tipos, sintomatología, riesgos, prevención alimento: concepto, clasificación, calidad, inocuidad.

- 04-Métodos de conservación: concepto, técnicas, ventajas, desventajas y controles condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos: edificación e instalaciones, equipos y utensilios

- 05-Higiene alimentaria: definición, objetivo, clasificación, importancia, aplicación limpieza y desinfección: concepto, clasificación, importancia

- 06-Detergentes: concepto, clasificación, utilización.
  Desinfectantes: concepto, clasificación, utilización.

- 07-Plagas: concepto, clases, técnicas de manejo y prevención
  Residuos: concepto, clasificación, disposición y manejo

- 08-Ficha técnica: concepto, utilización

- 09-Normatividad vigente: relacionada con la manipulación de alimentos, ambiental y seguridad en el trabajo.

- 10-Manipuladores de alimentos: concepto, capacitación, riesgos asociados, buenas prácticas de manipulación, responsabilidad social.

3.1 Actividad de Aprendizaje:

• Descripción de la(s) Actividad(es)

01- Describe los siguientes conceptos:

a- -Manipuladores de alimentos
b- capacitación a manipuladores
c- riesgos asociados al manipulador de alimentos
d- buenas prácticas de manipulación, responsabilidad social.que el manipulador debe cumplir

Describe los siguientes conceptos:

a- - Buenas prácticas de manufactura

b- técnicas de limpieza y desinfección de manos, técnicas de secado, tipos de jabones y desinfectantes

c- decretos sobre las buenas prácticas de manufactura

d- educación sanitaria,

e- principios básicos de buenas prácticas de manufactura (bpm)

f- practicas higiénicas en manipulación de alimentos

3.1 Actividades de reflexión inicial

Descripción de la actividad:

1. El instructor plantea la pregunta :
   ¿Qué riesgos existen cuando no se aplican correctamente la higiene personal ?

2. Se presenta un caso corto:
   Ejemplo: "En una institución educativa, el manipulador no se baña todos los días y presenta uñas sucias, cabello largo y sucieda en su piel ".
3. En grupos, los aprendices deberán:
   - Identificar errores.
   - Relacionarlos con la normatividad sanitaria vigente.
   - Explicar posibles consecuencias para la salud pública.
   - Proponer acciones correctivas.
4. Socialización en plenaria y retroalimentación por parte del instructor.

Ambiente requerido:

- Aula de formación con mesas para trabajo en equipo.
- Video beam o tablero.
- Espacio tipo ambiente de cocina pedagógica (si está disponible).

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en problemas (ABP).
- Estudio de casos.
- Trabajo colaborativo.
- Lluvia de ideas.
- Role play (simulación de inspección sanitaria).

Materiales de formación:

- Guieas sobre elementos de protección y seguridad.
- Normas de higiene y seguridad industrial.
- Lista de chequeo de buenas prácticas de manufactura (BPM)

Material de apoyo:

- Videos educativos sobre manipulación higiénica de alimentos.
- Infografías sobre contaminación cruzada.
- Cartillas del **Ministerio de Salud y Protección Social**.
- Presentación en PowerPoint elaborada por el instructor.

Duración de la actividad:
10 horas

- 30 minutos: Reflexión inicial y lluvia de ideas.
- 3 hora: Análisis de caso en equipos.
- 3 hora: Simulación de inspección sanitaria.
- 3 hora: Socialización y retroalimentación.
- 30 minutos: Conclusiones y cierre pedagógico.

Resultado esperado:
Al finalizar la actividad, el aprendiz estará en capacidad de:

- Utilizar la dotación según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial establecida por la empresa y el ministerio de la protección social.
- Aplicar las normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados.
- Utilizar la indumentaria según las normas de manipulación de alimentos.
- Proponer acciones correctivas basadas en la reglamentación vigente.

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

Actividad:
"Detectives de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)"

Descripción de la actividad:
La actividad busca que los aprendices identifiquen los conocimientos previos y comprendan la importancia de aplicar correctamente las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** según la normatividad sanitaria vigente.
Desarrollo:

1. **Exploración de saberes previos ,los aprendices investigan estos conceptos y luego :**
   El instructor pregunta:
   - ¿Qué son las BPM?
   - ¿Qué normas regulan la manipulación de alimentos en Colombia?
   - ¿Qué riesgos existen si no se aplican?

Se registran respuestas en el tablero.

2. **Análisis de situaciones reales (Trabajo en grupos – 1 hora)**
   Se entregan imágenes o descripciones de prácticas correctas e incorrectas en cocina (uso de uniforme, lavado de manos, almacenamiento, control de temperaturas, contaminación cruzada).

Cada grupo debe:

- Identificar la práctica.
- Clasificarla como correcta o incorrecta.
- Justificarla con base en la normatividad vigente (por ejemplo, la **Resolución 2674 de 2013**).
- Proponer mejora si aplica.

3. **Construcción colectiva (Mapa conceptual – 40 minutos)**
   En equipos elaboran un mapa conceptual donde integren:
   - Higiene personal.

- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas.
- Almacenamiento.
- Temperaturas.
- Documentación y registros.

4. **Socialización y retroalimentación (40 minutos)**
   Cada grupo expone y el instructor complementa con fundamentos normativos emitidos por el **Ministerio de Salud y Protección Social**.

Ambiente requerido:
- Aula de formación con mesas para trabajo colaborativo.
- Cocina pedagógica o ambiente simulado de manipulación de alimentos (si está disponible).
- Tablero o video beam.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
- Aprendizaje colaborativo.
- Estudio de casos.
- Aprendizaje basado en problemas (ABP).
- Mapa conceptual.
- Discusión guiada.

Materiales de formación:
- Copia digital o impresa de la **Resolución 2674 de 2013**.
- Lista de chequeo de BPM.
- Hojas, marcadores, papelógrafos.

Material de apoyo:
- Videos educativos sobre lavado correcto de manos y manipulación segura.
- Infografías sobre contaminación cruzada.
- Guías técnicas del **Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)**.
- Presentación en PowerPoint del instructor.

Duración de la actividad:
10 horas

Resultado esperado:
Al finalizar la actividad, el aprendiz podrá:
- Identificar los principios fundamentales de las BPM.
- Reconocer la normatividad sanitaria vigente aplicable.
- Analizar prácticas correctas e incorrectas en manipulación de alimentos.
- Argumentar técnicamente sus decisiones con base normativa.

3.3 Actividades de Apropiación

Actividad:

“Semáforo Sanitario: Identificación y Generación de Alertas en Puntos Críticos”

Descripción de la actividad:

La actividad busca que los aprendices identifiquen riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos y generen alertas preventivas de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

Desarrollo de la actividad:

1. **Simulación de área de preparación**
   El instructor organiza el ambiente como si fuera una cocina o área de manipulación. Se ubican situaciones simuladas (correctas e incorrectas), por ejemplo:
   - Alimentos crudos junto a cocidos.
   - Falta de registro de temperaturas.
   - Manipulador sin elementos de protección.
   - Superficies sin desinfección adecuada.
   - Almacenamiento inadecuado.

2. **Trabajo por equipos – Inspección técnica**
   Cada grupo asume el rol de “Equipo de Control Sanitario” y deberá:
   - Identificar riesgos.
   - Determinar el punto crítico.
   - Clasificar el nivel de riesgo (alto, medio o bajo).
   - Generar una alerta sanitaria escrita.
   - Proponer acción correctiva inmediata.

   Las alertas deben fundamentarse en la **Resolución 2674 de 2013** y lineamientos emitidos por el **Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)**.

3. **Construcción del “Semáforo Sanitario”**
   En cartulina o tablero, cada equipo coloca sus hallazgos:
   - 🔴 Rojo: Riesgo crítico inmediato.
   - 🟡 Amarillo: Riesgo moderado.
   - 🟢 Verde: Condición adecuada.
4. **Socialización y retroalimentación**
   Cada equipo expone sus alertas. El instructor valida la argumentación normativa y complementa conceptos técnicos

Ambiente requerido:

- Aula taller o cocina pedagógica.

- Espacio organizado para simulación de inspección sanitaria.
- Tablero o video beam.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en problemas (ABP).
- Simulación práctica.
- Trabajo colaborativo.
- Juego pedagógico (Semáforo sanitario).
- Análisis crítico.

Materiales de formación:

- Lista de chequeo de puntos críticos (BPM).
- Copia digital o impresa de la **Resolución 2674 de 2013**.
- Formato para generación de alertas sanitarias.
- Cartulinas de colores (rojo, amarillo, verde).
- Marcadores y papelógrafos.

Material de apoyo:

- Videos cortos sobre contaminación cruzada y control de temperaturas.
- Guías técnicas del **Ministerio de Salud y Protección Social**.
- Presentación del instructor con ejemplos de puntos críticos.

Evidencias de aprendizaje:

- Lista de chequeo diligenciada.
- Formato de alerta sanitaria elaborado por cada equipo.
- Clasificación correcta de riesgos según nivel.
- Participación en la socialización.

Instrumentos de evaluación:

- Rúbrica de evaluación de análisis de riesgo.
- Lista de verificación de identificación de puntos críticos.
- Observación directa del desempeño en la simulación.
- Evaluación de sustentación oral.

Duración de la actividad:

10 horas

Resultado esperado:

Al finalizar la actividad, el aprendiz estará en capacidad de:

- Identificar puntos críticos en la manipulación de alimentos.
- Generar alertas preventivas fundamentadas en la normatividad vigente.
- Proponer acciones correctivas oportunas.
- Aplicar criterios técnicos de inocuidad y gestión del riesgo.

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento

Actividad:
"Conocemos palabras claves para manejar las BPM"

Descripción de la actividad:
La actividad tiene como propósito que los aprendices apliquen concectos claves para ser un manipilador de alimentos.
Desarrollo de la actividad:

1. **Contextualización**
   El instructor explica los principios de un manipulador de alimento.
   Se analiza cómo estos principios impactan la satisfacción del usuario en un servicio de alimentación.

2. **Sopas de letras**
   Los aprendices se organizan en grupos.
   - Elaboran su sopa de letras

Cada grupo deberá:
   - Aplicar el glosario ya trabajado en formación.

3. **Retroalimentación y mejora**
   Los observadores presentan fortalezas y oportunidades de mejora.
   Se construye una sopa de letras.
4. **Compromiso de transferencia**
   Cada aprendiz busca la manera de entender las palabras claves de BPM

Ambiente requerido:
- Aula tipo taller organizada como punto de servicio de alimentación.
- Espacio para desarrollo de esta.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
- Sopa de letras.
- Aprendizaje experiencial.
- Trabajo colaborativo.
- Retroalimentación formativa.
- Construcción colectiva (decálogo).

Materiales de formación:

- Política de servicio institucional.
- Código de ética o manual de convivencia (si aplica).
- Formato de observación de desempeño.
- Guía de principios de atención al usuario.

Material de apoyo:
- Presentación del instructor sobre las BPM.
- Videos cortos sobre palabras claves.
- Carteleras o papelógrafos para el decálogo.

Evidencias de aprendizaje:
- Participación en la simulación de atención.
- Aplicación adecuada de principios de respeto y servicio.
- Decálogo del Buen Trato elaborado en grupo.
- Compromiso escrito individual.

Instrumentos de evaluación:
- Rúbrica de evaluación de desempeño en la simulación.
- Lista de chequeo de aplicación de principios claves de BPM.
- Observación directa.
- Autoevaluación y coevaluación.

Duración de la actividad:
10 horas

Resultado esperado:
Al finalizar la actividad, el aprendiz estará en capacidad de:
- Realizar los programas de saneamiento según normatividad vigente.
- Utilizar los insumos de limpieza y desinfección según el producto y requerimientos del proceso.
- Armar y desarmar los componentes de los equipos de acuerdo con el proceso de higienización requerido.
- Descontaminar los utensilios y equipos e instalaciones de acuerdo con los requerimientos de calidad del proceso.
- Realizar el proceso productivo en forma secuencial de acuerdo con la descripción técnica del mismo.

SOPA DE LETRAS HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

E	M	C	B	L	E	L	I	P	I	C	U	I	I	P
A	C	I	M	A	N	I	P	U	L	A	D	O	R	E
L	S	N	C	H	U	U	H	I	G	I	E	N	E	R
I	E	A	R	R	A	E	T	N	R	N	U	T	E	E
M	E	M	H	B	O	R	A	R	E	Z	E	R	E	C
E	C	D	I	U	I	O	U	C	I	T	C	Q	D	E
N	A	I	N	O	M	O	R	I	N	E	E	R	U	D
T	G	N	R	O	E	A	R	G	T	A	N	O	D	E
A	A	G	I	M	E	E	D	O	A	E	P	T	E	R
C	M	E	E	I	L	S	T	O	C	N	O	S	E	O
I	R	E	F	R	I	G	E	R	A	C	I	O	N	A
O	E	E	S	S	D	F	E	C	O	J	A	S	Z	T
N	N	D	P	I	C	O	O	A	I	M	A	A	M	D
E	S	T	E	R	I	L	I	Z	A	C	I	O	N	O
A	O	T	E	O	N	A	E	S	D	O	I	C	I	D

PALABRAS A ENCONTRAR:

- MICROORGANISMO
-PERECEDERO
-HIGIENE
-ALIMENTACION
-REFRIGERACION
-ESTERILIZACION
-AHUMADO
-MANIPULADOR

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
		"Inspector Sanitario por un Día – Aplicación de la Normatividad " "Detectives de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)" "Semáforo Sanitario: Identificación y Generación de Alertas en Puntos Críticos" "Sopas de letras"	Lista de chequeo diligenciada. Formato de alerta sanitaria elaborado por cada equipo. Clasificación correcta de riesgos según nivel. Participación en la socialización.	identifica la cadena de manipulación de alimentos con la política de alimentación vigente de la granja a la mesa de acuerdo con normatividad. clasifica los rangos de temperatura de los alimentos de acuerdo con características identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente identifica el alcance de los programas que conforma el plan de saneamiento de acuerdo con normativa vigente identifica puntos críticos en la manipulación de alimentos de	

				acuerdo con las etapas del proceso describe signos y síntomas de una enfermedad transmitida por alimentos teniendo en cuenta el manual de prevención y manejo de etas en establecimientos educativos verifica el buen estado y limpieza de los implementos de uso personal teniendo en cuenta la vida útil de los mismos, recomendaciones del fabricante y protocolos institucionales. almacena alimentos teniendo en cuenta sus características cumple de manera rigurosa con las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos de	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alerta sanitaria:
Aviso preventivo que se genera cuando se identifica un riesgo que puede afectar la inocuidad de los alimentos o la salud de los consumidores.

Almacenamiento:
Proceso de conservación de alimentos en condiciones adecuadas de temperatura, humedad y orden para evitar contaminación o deterioro.

Análisis de riesgo:
Proceso de identificación y evaluación de peligros que pueden comprometer la seguridad alimentaria.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):
Conjunto de normas y procedimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 que garantizan condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en la manipulación de alimentos.

Cadena de frío:
Mantenimiento continuo de temperaturas adecuadas para conservar alimentos refrigerados o congelados sin alterar su calidad e inocuidad.

Cultura del buen trato:
Conjunto de comportamientos basados en respeto, empatía, amabilidad y comunicación asertiva en la prestación del servicio.

Contaminación cruzada:
Transferencia de microorganismos o sustancias peligrosas de un alimento a otro, generalmente de alimentos crudos a cocidos.

Desinfección:
Proceso mediante el cual se eliminan microorganismos presentes en superficies, equipos o utensilios mediante agentes químicos o físicos.

Higiene personal:
Prácticas de limpieza y presentación personal del manipulador (lavado de manos, uso de uniforme, gorro, uñas cortas) para prevenir contaminación.

Inocuidad alimentaria:
Garantía de que los alimentos no causarán daño a la salud del consumidor cuando se preparan y consumen según su uso previsto.

Manipulador de alimentos:
Persona que interviene directamente en la preparación, almacenamiento, distribución o servicio de alimentos.

Normatividad sanitaria vigente:

Conjunto de leyes y reglamentos que regulan la producción y manipulación de alimentos en Colombia, supervisados por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Peligro:
Agente biológico, químico o físico que puede causar daño a la salud.

Punto crítico de control (PCC):
Etapa del proceso donde se puede aplicar control para prevenir, eliminar o reducir un riesgo a niveles aceptables.

Política de servicio:
Lineamientos definidos por una entidad para garantizar atención con calidad, respeto y enfoque en el usuario.

Programa de Alimentación Escolar (PAE):
Estrategia del Estado colombiano que suministra complemento alimentario a estudiantes oficiales, garantizando calidad e inocuidad en el servicio.

Riesgo sanitario:
Probabilidad de que un peligro cause daño a la salud de los consumidores.

Servicio de alimentación:
Actividad organizada de preparación y suministro de alimentos a una población determinada bajo condiciones técnicas y sanitarias reguladas.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

(Normatividad y documentos técnicos aplicables a higiene, inocuidad, manipulación de alimentos y cultura del servicio en Colombia – Formato APA 7ª edición)

Congreso de la República de Colombia. (1979). *Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional*. Bogotá, Colombia.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). *Resolución 2674 de 2013 – Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se establecen los requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos*. Bogotá, Colombia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ORIETA NOVA**	**INSTRUCTOR**	**SENA REGIONAL CORDOBA**	**01-02-2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**11/02/2026**	
Denominación del Programa de Formación	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa de Formación	**92130026-1**	
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**ORIETA NOVA MORENO** **Nombres y Apellidos**	**CEBTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR** **Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES. 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA	Buenas prácticas de manufactura (decreto 3075 ministerio de la protección social o legislación vigente). Elementos de protección y seguridad. Normas de higiene y seguridad industrial. Concepto de temperatura: refrigeración, congelación, medio ambiente, enfriamiento, crecimiento microbiano, destrucción microbiana. Concepto de alimento, clasificación de los alimentos. Alimentos de mayor riesgo epidemiológico, perecedero, semiperecedero, potencialmente peligroso. Conceptos de: Contaminación, contaminación cruzada, proliferación, crecimiento, recontaminación, supervivencia, infección, intoxicación. Conceptos de: Nutrición	Utilizar la dotación según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial establecida por la empresa y el ministerio de la protección social. Aplicar las normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados. Utilizar la indumentaria según las normas de manipulación de alimentos. Realizar los programas de saneamiento según normatividad vigente. Utilizar los insumos de limpieza y desinfección según el producto y requerimientos del proceso. Armar y desarmar los componentes de los equipos de acuerdo con el proceso de higienización requerido. Descontaminar los utensilios y equipos e instalaciones de acuerdo con los requerimientos de calidad del proceso. Realizar el proceso productivo	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD. CLASIFICA LOS RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS IDENTIFICA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO ASOCIADOS A CAMBIOS DE TEMPERATURA Y MANIPULACIÓN IDENTIFICA LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGÚN NORMA SANITARIA VIGENTE IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE	químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención • 02- Enfermedades transmitidas por alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención • 03-Enfermedades zoonóticas: agentes causantes, tipos, sintomatología, riesgos, prevención alimento: concepto, clasificación, calidad, inocuidad. • 04-Métodos de conservación: concepto, técnicas, ventajas, desventajas y controles condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos: edificación e instalaciones, equipos y utensilios • 05-Higiene alimentaria: definición, objetos	40	2	DE CONOCIMIENTO carteleras DE DESEMPEÑO Exposición Técnica: Exposición DE PRODUCTO Técnica: Informe DE CONOCIMIENTO Técnica: Informe Instrumento: Rubrica de Evaluacion Talleres. DE DESEMPEÑO seleccionar producto a elaborar Técnica: aprender haciendo Instrumento: Lista de chequeo de desempeño DE PRODUCTO: Registro de costos de producción Instrumento: Lista de Chequeo DE CONOCIMIENTO:	• Actividad grupal • Talleres de socializacion Clase I • Prácticas guiadas Actividad grupal/Presencial Talleres participativos, retroalimentación. Actividades prácticas guiadas, trabajo colaborativo.exposiciones	AMBIENTE PRESENCIAL	RIETA NOVA MOREN	El instructor socializa los temas a tratar

Copia no controlada

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboracion de derivados lacteos concentrados.
- Código del Programa de Formación: 96151542
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa
- **Resultados de Aprendizaje**:
- Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos.
- Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.
- Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
- Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (**48 horas**):

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.

- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

La competencia producción derivados lácteos según procedimiento establecidos y legislación vigente, busca que El aprendiz aplique el conocimiento de la tecnología láctea por medio de las operaciones de procedimientos de derivados lácteos y adquiera las herramientas necesarias para enfrentar eficientemente a la industria del sector lácteo. Para ello necesitamos contextualizar conocer la norma e identificar los criterios que se les exigen a los manipuladores de alimentos según la resolución 2674 del 2013 y el decreto 3075 de 1997 en las fábricas ,distribuidoras, comerciantes transporte y servicios gastronómicos y restaurantes de capacitar al personal operativo y manipuladores de alimentos de que conozcan de los conceptos, Normatividad, peligros, riesgos, medidas correctivas y preventivas, técnicas de conservación de alimentos basadas en la Normatividad.

La presente actividad le va a permitir adquirir las competencias para evaluar estos impactos utilizando las metodologías que analizó anteriormente, permitiendo valorarlos y de esta manera determinar si son positivos o negativos en la comercialización de los productos lácteos al mercado en emprender un negocio o incluyéndose en el área laboral de las industrias de alimentos como fábricas distribuidores almacenes comerciantes transporte y servicios gastronómicos o restaurantes de las cuales asumirá estrategia para controlar ,minimizar o mitigar según sea el caso.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje es necesario revisar los materiales del programa explorar los materiales de apoyo y realizar consultas en internet

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**
- Para el logro de los resultados de aprendizajes propuestos ,usted deberá conocer:
- Buenas practicas de manufactura.
- Técnicas de limpieza y desinfección.
- Conocimiento de la naturaleza de las mateias primas involi¡ucradas en el proceso y sus características organolépticas.
- Principios de manipulación y conservación de alimentos.
- Concepto de manejo de residuos.

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Reflexión: Te invito a reflexionar sobre las siguientes texto e imágenes y contestar las preguntasa continuación:

En relación con los alimentos, se manejan conceptos de calidad que hacen referencia de forma conjuntao individual a diversos aspectos higiénicos, sanitarios, químicos, físicos, organolépticos, etc., queaparecen frecuentemente relacionados entre sí, y que pueden ser valorados bajo criterios objetivos ysubjetivos. Actualmente, se observa una sensibilización social más elevada por los temas relacionados con el consumo de alimentos, presentando los consumidores mayores exigencias respecto al nivel decalidad de los productos ofertados en el mercado, tanto en lo que atañe a su valor nutritivo ycondiciones higiénicas, como a su presentación y conservación.

1-





3-



2-

1.¿Que observas en las imágenes anteriores?

2. ¿qué es la leche?

3. cuales son los principales sonstiruyentes de laleche

4. que aspectos de calidad se puede evaluar en leche y productos lácteos

5. ¿con base en el texto y complementado con las imágenes define:

¿ que es calidad?

¿que es inocuidad?

6. cual es la importancia de las bacterias dentro del proceso de producción de los productos lácteos, tanto benéficas como perjudiciales?

7. conoces las bpo, indica que es.

8. cuales son las caracterisiticas que evidencias cuando vas a adquirir un producto alimenticio, llamese lácteo o alguno de sus derivados.

Descripción de la actividad:teniendo en cuenta lo observado en las imágenes responde las preguntas ,para ser socializadas en clases.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de casos

Materiales de formación:libreta de notas,lapiz,teléfono móvil.

Material de apoyo: paginas google

Duración de la actividad: horas.10

Contextualización y conocimientos previos:

MICROBIOLOGÍA DE PRODUCTOS LACTEOS PELIGROS PARA LA SALUD:

Todos los alimentos tienen posibilidades de transmitir enfermedades, y la leche y los productos lácteos noconstituyen una excepción a esta regla. Los animales productores de leche pueden ser portadores deagentes patógenos para los seres humanos. Estos patógenos presentes en la leche pueden aumentar elriesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Además, las actividades de ordeño, la mezclaposterior de la leche y su almacenamiento entrañan riesgos de contaminación por contacto con el hombre oel medio y de proliferación de patógenos intrínsecos. Además, Muchos de los productos lácteos, debido a sucomposición, constituyen un medio propicio para el desarrollo de microorganismos patógenos. La lechetambién puede estar contaminada por residuos de medicamentos veterinarios, de plaguicidas o de otroscontaminantes químicos. Por consiguiente, la aplicación de medidas adecuadas de control de la higiene dela leche y los productos lácteos a lo largo de toda la cadena alimentaria es esencial para garantizar lainocuidad de estos alimentos y su idoneidad para el uso al que se destinan.

Al igual que los demás tipos de alimentos, la leche y los productos lácteos pueden provocar enfermedades.Factores como la contaminación y el crecimiento de patógenos, los aditivos químicos, la contaminaciónambiental y la descomposición de los nutrientes pueden afectar a la calidad de la leche.Los peligros microbiológicos son un importante problema de inocuidad de los alimentos en el sector lecheroporque la leche es un medio ideal para el crecimiento de bacterias y

otros microbios. Estos se puedenintroducir en la leche a partir del medio ambiente o de los mismos animales lecheros. La leche puedecontener microorganismos nocivos como salmonella, escherichia coli O157:H7, listeria monocytogenes,staphylococcus aureus, yersinia enterocolitica, bacillus cereus, clostridium botulinum, mycobacterium bovis,brucella abortus y brucella melitensis.Una zoonosis es una enfermedad infecciosa que puede ser transmitida entre los animales vertebrados y losseres humanos. Las infecciones zoonóticas comúnmente asociadas al consumo de leche y productoslácteos son la tuberculosis, la brucelosis, la leptospirosis, la salmonelosis y la listeriosis.En general se puede resumir la importancia del estudio microbiológico de la leche basado en estos tres aspectos.

Los microorganismos producen cambios deseables en las características físicoquímicas de la lechedurante la elaboración de diversos productos lácteos.Los productos lácteos y la leche pueden contaminarse con microorganismos patógenos o sustoxinas y provocar enfermedad en el consumidor.Los microorganismos pueden causar alteraciones de la leche y productos lácteos haciéndolosinadecuados para el consumo.

MICRORGANISMOS DE IMPORTANCIA Y NIVEL DE RIESGO:

Microorganismos patógenos del queso agrupados por su nivel de riesgo:

Nivel de riesgo	**Microorganismo patógeno**
Alto	Salmonella spp Listeria monocytogenes
	Eschenchia coli enteropatogeno
Medio	Streptococcus (grupos A y C) Yersinia
	enterocolf tica Brucella abortus
	Mycobacterium tuberculosis Pseudomona
	aeroginosa Coxiella burnetü Vibrio spp

Aeromonas bydrophila

Bajo	Staphylococcus aureus Clostridium botulinum
	Clostridiura periringens Corynebacterium
	diptberiae Bacillus cereiis

tabla 1: microorganismos de importancia y nivel de riesgo.
fuente: calidad de los quesos; fundamentos y aspectos generales.

Si la muestra ensayada no cumple con uno o mas de los requisitos indicados en la Norma NTC 750:2009 oNTC 5894:2011, y de acuerdo a los criterios de aceptación o rechazo definidos, se rechazará el lote. Encaso de discrepancia, se repetirán los ensayos sobre una nueva muestra tomada para tales efectos.Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para rechazar el lote.

Descripción de la actividad: Observa el video OMS:Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos

linkhttps://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ&ab_channel=WorldHealthOrganization%28WHO%29

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de casos

Materiales de formación:video

Material de apoyo: paginas google

Duración de la actividad: horas.10

y responde las siguientes preguntas:

1- Como se pueden asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos según la OMS.
2- ¿Que son los microorganismo?
3- ¿Porque los productos lácteos son mas propensos a comtaminarse y porque?
4- Que es una ETA?

5- Cuales son los tipos de microorganismo que podemos observar en el video y que recomendaciones harias al respecto de los cuidados para no contraer una ETA

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

Descripción de la actividad: responde las preguntas anteriores

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: socialización de conceptos

Materiales de formación:libreta de notas,lapicero,tablero,marcadores

Material de apoyo:paginas web

Duración de la actividad: **10 horas**.

•Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.

Los productos lácteos se elaboran a partir de leche, que se somete a diversos procesos. Entre los derivados lácteos se encuentran el queso, el yogur, el dulce de leche y los helados.

Materias primas:
Leche, Cultivos, Cuajo, Ácido láctico, Bicarbonato sódico, Ácido acético glacial alimentario.

Procesos de elaboración

Medir y colar la leche
Calentar la leche
Agregar cuajo
Desuerar
Salar
Moler
Moldear
Empacar

Otros ingredientes
Almidones modificados de maíz o papa
Dextrosa monohidratada o anhidra
Maltodextrinas
Carrageninas

Fosfatos
Goma guar o xantana
Benzoato o sorbato
Sabores y colores
Antimicrobianos

Envases
Los envases para productos lácteos pueden estar hechos de polietileno (PE), polipropileno (PP) o poliestireno (PS). También pueden incluir capas de papel y aluminio.

Calidad

Para producir productos lácteos de buena calidad, es importante utilizar leche de buena calidad y aplicar buenas prácticas de higiene.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: con la orientación del instructor ,selecciona un producto para ser elaborado en clases, el instructor le realizara un listado de las materias primas a utilizar.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: procesos

Materiales de formación:los asignados por el instructor

Material de apoyo:paginas google

Evidencias de aprendizaje:producto final

Instrumentos de evaluación:lista de chequeo

Duración de la actividad: **20 horas.**

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

•Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa**.**

Almacenamiento:

Se mantienen en cámaras refrigeradas (normalmente entre 0 °C y 5 °C) o frigoríficas, de congelados o de congelación (-18 °C o menos)

El empaque debe estar libre de roturas, abolladuras o deformaciones

Normatividad

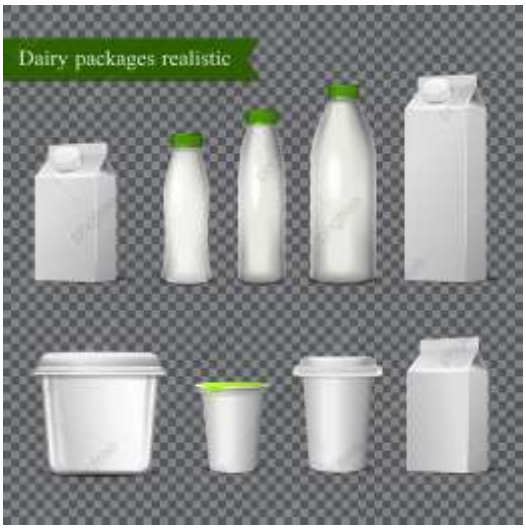
El Decreto 0616 de 2006 establece los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano

La Resolución No. 1407 de 2022 establece las condiciones para las mezclas para helado

Ejemplos de productos lácteos

Queso, Cuajada, Crema, Quesillo, Leche condensada, Dulce de leche, Arequipe**.**

Acontinuacion te presentamos algunos empaques:





Descripción de la actividad: escoge un empaque para productos lácteos y llevalo al ambiente de aprendizaje ,para ser socializado,esta actividad se realiza en grupos de 4 aprendices,donde debes

describir el tipo de empaque que seleccionastes,caracteristicas,de que esta echo,por que de sus colores,y su presentación.debn hacer una descripción minuciosa del envase.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Estrategias o técnicas didácticas activas: procesos

Materiales de formación:libreta de notas,lapiceros,tablero ,borrador.

Material de apoyo:paginas google

Evidencias de aprendizaje:exposición grupal

Instrumentos de evaluación:lista de chequeo

Duración de la actividad: **8 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
No aplica	**No aplica**	teniendo en cuenta lo observado en las imágenes responde las preguntas ,para ser socializadas en clases. Observa el video OMS:Las cinco claves para la inocuidad de	Conocer la hinocuidad de la leche.identificar las materias primas a utilizar y realizar el proceso de elaboración del producto teniendo en cuenta las normas tecnicas	identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones, maquinaria y equipos para el procesamiento de derivados lácteos	Lista de chequeos Socialización Elaboración de productos lacteos

		los alimentos con la orientación del instructor ,selecciona un producto para ser elaborado en clases, el instructor le realizara un listado de las materias primas a utilizar		concentrados conforme a la normativa. aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en producción de leches concentradas según recomendaciones técnicas y normativa. evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado. reconoce tipos y funciones de materias primas e insumos utilizadas en elaboración de derivados lácteos concentrados. opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de derivados lácteos	

				CONCENTRADOS ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. **ELABORA DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO** **VERIFICA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS LECHES CONCENTRADAS CONFORME A LA** **NORMATIVA**	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

cuajar: provocar la coagulación de la leche mediante cuajo, acidificación o ambos procedimientos.

cuajo: sustancia procedente del estómago de rumiantes lactantes que se utiliza para favorecer el cuajado de la leche. También existe el cuajo vegetal, procedente del cardo o del jugo de higuera, y el cuajo microbiano.

desuerado: proceso por el cual se elimina el suero de la cuajada.

extracto seco: todos los componentes del queso, excluida el agua.

fermentación: proceso que se da durante la curación por el que la grasa, las proteínas y los carbohidratos se descomponen mediante cambios bioquímicos con la ayuda de la temperatura, la humedad, las bacterias y los enzimas. Todo ello afecta a la textura, al sabor y al aroma del queso curado.

glóbulos: forma que adopta la grasa en la leche. Su tamaño variará según la raza del animal.

glucólisis: degradación de la lactosa en ácido láctico.

lactasa: enzima producida por el intestino delgado que permite la digestión de la lactosa y corta el enlace entre sus dos componentes, la glucosa y la galactosa.
lactosa: azúcar presente en la leche, compuesto por glucosa y galactosa.

lipólisis: proceso responsable de la formación de aromas característicos en el queso, como consecuencia de la degradación de la parte grasa.
voltear: término que define el proceso de girar regularmente un queso durante el proceso de maduración para garantizar que la humedad y el moho se distribuyen uniformemente.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

https://totformatge.com/es/formatgepedia/glosario-basico/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ORIETA NOVA**	**INSTRUCTOR**	**SENA REGIONAL CORDOBA**	**14-04-2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION DE LACTEOS CONCENTRADOS
FICHA	3522339
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOSPARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN YNORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
Berlidys delm Socorro Vidal Miranda	Elabora un producto a base de leche concentrada.	X		15/07/2026		
Baudilia de Jesús Martínez Miranda		X				
Danna Patricia Salgado Coronado		X				
Denys Sofía Pacheco Suárez		X				
Derlys Maria Salgado Torreglosa		X				
Damaris del Socorro Salgado Pastrana		X				
Erika Patricia Arrieta Villalba		X				
Julia Esther Mulasco Montalvo		X				
Julia Edith Cardenas Castillo		X				
Juana Fidelina Miranda Zúñiga		X				
Karen Johanna Cordero Salgado		X				
María Isabel Villalba Suárez		X				
Omaira del Carmen Pacheco Vidal		X				
Osiris del Carmen Acosta Miranda		X				
Sandy Susana Barón Miranda		X				
Viarney Patricia Ruiz Álvarez		X				
Yesica Yulieth Sena Manchego		X				

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3523786
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOSPARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN YNORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
Albidis Mora Baron	Actividad a desarrollar:Identificar los puntos clave de las BPM.	X		14//07/2026		
Dina Luz Plaza Blanco		X				
Evangelina Rosa perez Guzman		X				
Erika Paola Teran Perez		X				
Erika del Carmen Hernández Arteaga		X				
Genny Patricia Ruiz Yanez		X				
Karen Vanessa Rodríguez Quintero		X				
Jarinson Enrique Barrios Parra		X				
Luz Marlenis Montoya Padilla		X				
Maria Cristina Polo Mora		X				
Miladis Ester Betancur Cadena		X				
Nayibe del Carmen Montiel Montiel		X				
Nedis Martines Guevara		X				
Oscar David Sánchez Argel		X				
Sol María Montes Torres		X				

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3523553
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOSPARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN YNORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
Angy Sofia Herrera Correa	Actividad a desarrollar:Identificar los puntos clave de las BPM.	X		16//07/2026		
Abel Enrique Carmona Ramos		X				
Ana Lucía Ruiz Yanes		X				
Bayron Luis Hernández Doval		X				
Ciris Patricia Garcés de la Rosa		X				
Cristian Alejandro Camargo García		X				
Dina Luz Luna Romero		X				
Jennifer Bandera Espitia		X				
Johana Patricia Corcho Sánchez		X				
Leidis del Carmen Argomedo Ruiz		X				
Natali del Carmen Jaramillo Galván		X				
Paola Andrea Uribe Restrepo		X				
Paulo César González Garcés		X				
Ricardo Enrique Velázquez Reyes		X				
Ulises Segundo Ramos Trujillo		X				

NOMBRE DEL PROGRAMA

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA	3527723
COMPETENCIA	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
Aida Luz Zapata Leon	Elabora un producto con frutas de tu region aplicando tecnicas aprendidas.	X		13/07/2026		X
Arned del Carmen Cordero Díaz		X				X
Consuelo del Carmen Díaz González		X			X	
Derlys Maria Salgado Torreglosa		X			X	
Deidys del Carmen Gonzalez Chica		X				X
Dolfides Gertrudis Fuentes Salguedos		X			X	
Edith del Carmen Alciria Aguilar		X			X	
Glenis Judith Monterrosa Contreras		X			X	
Lirea María Páez Garcia		X				X
Lina Maria Ruiz Gonzalez		X				X
Magola del Carmen Atencio Guzmán		X			X	
Nedis Martinez Guevara		X			X	
Olga Elena López Pérez		X				X
Rosemeri Isabel Pacheco Galindo		X			X	
Ursula Del Carmen Ruiz Valverde		X			X	

NOMBRE DEL PROGRAMA

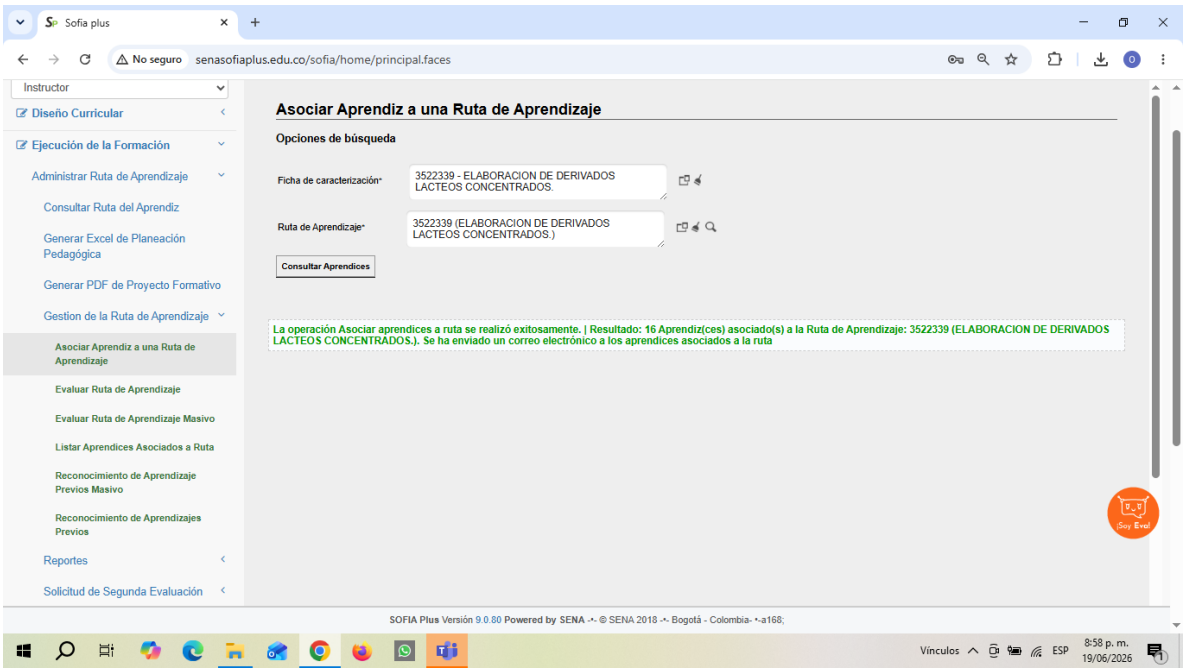
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

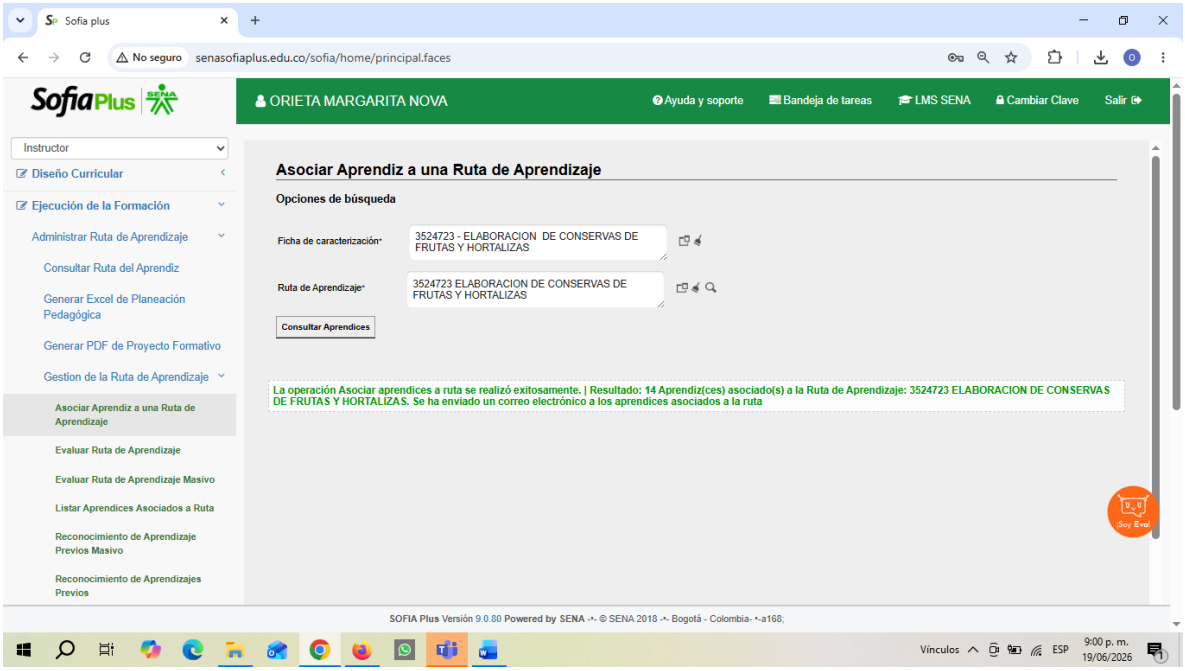
	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA	3527149
COMPETENCIA	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
INSTRUCTOR	ORIETA NOVA MORENO

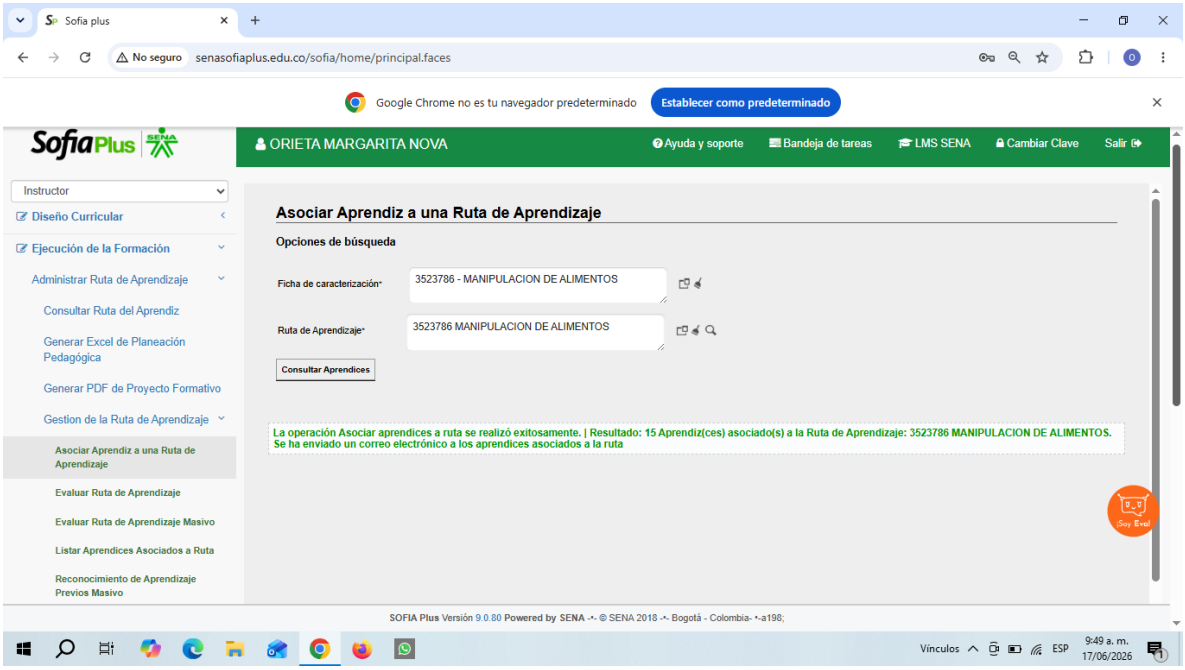
Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
Dalis del Rosario Paez Arias	Elabora un producto con frutas de tu region aplicando tecnicas aprendidas.	x		13/07/2026		x
Elys Deolfina Galvan Diaz		x				x
Gloria Haydee Mijica Florez		x			x	
Lisy Yadira Swerin Espitia		x			x	
Luilis Yulieth Botonero Montes		x				x
Maria Isabel Plaza Ramos		x			x	
Maria Del Carmen Ramos Olea		x			x	
Mayuris Patricia Ramos Olea		x			x	
Nurky Yesith España Roatan		x				x
Patricia Del Carmen Galvan Peñata		x				x
Rosario de las Mercedes Corena Sierra		x			x	
Tedys del Carmen Lozano Negrete		x			x	
Yenis del Carmen Narvaez Mora		x				x
Wendy Jurany Portillo Gutierez		x			x	
Zully Yulia Durango Banda		x			x	

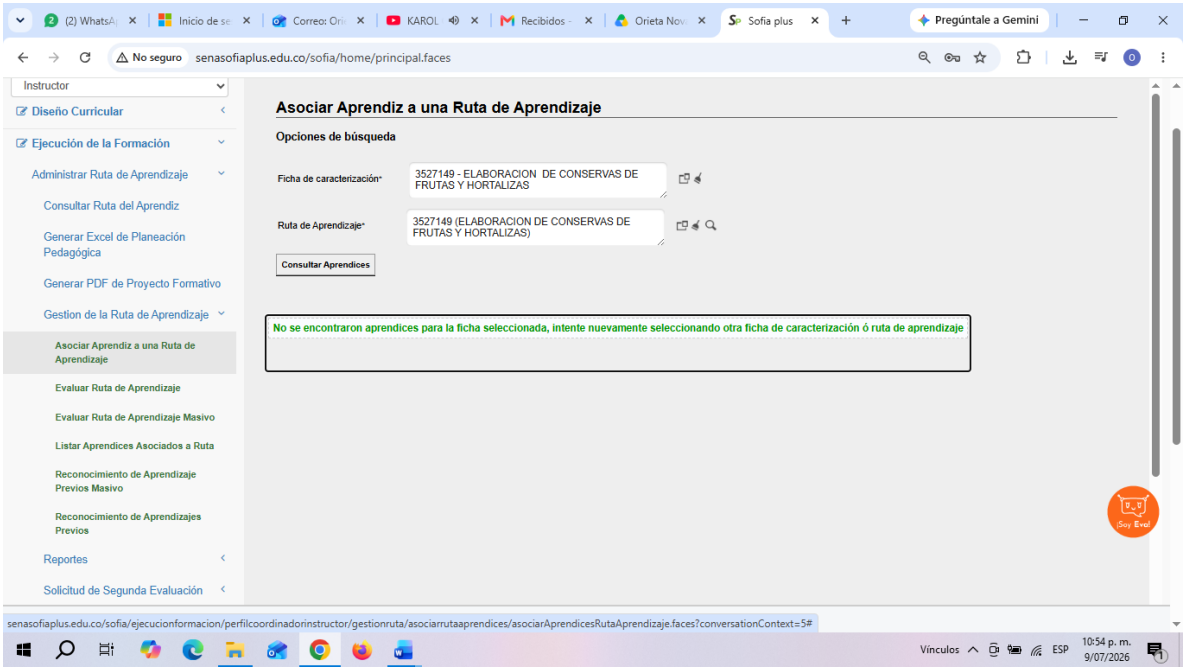
Anexo # 3:

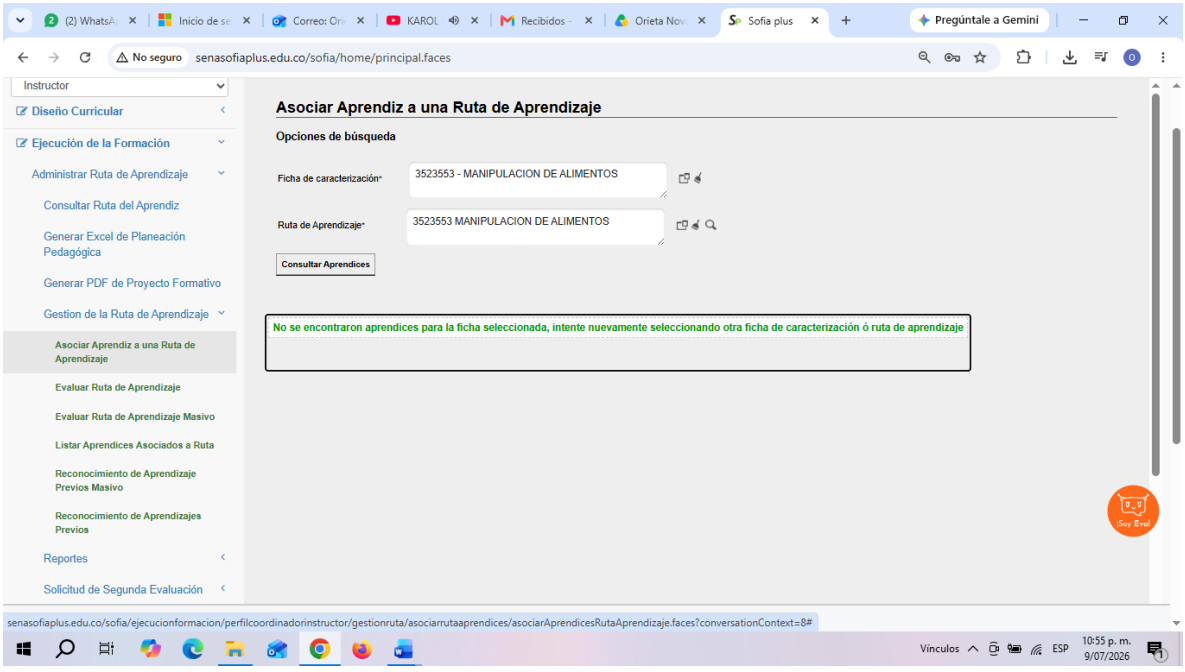
Obligación # 3: Pantallazo de fichas asociadas en Sofia plus fichas # 3522339, 3523786, 3524723, 3523553 y 3527149.




Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
ORIETA MARGARITA NOVA
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3524723 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Ruta de Aprendizaje*
3524723 ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 14 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 3524723 ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a168;
Vínculos
ESP
9:00 p. m.
19/06/2026


Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Google Chrome no es tu navegador predeterminado
Establecer como predeterminado
SofiaPlus
ORIETA MARGARITA NOVA
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3523786 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
3523786 MANIPULACION DE ALIMENTOS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 15 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 3523786 MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a198;
Vínculos
ESP
9:49 a. m.
17/06/2026


Sofia plus
Pregúntale a Gemini
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3527149 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Ruta de Aprendizaje*
3527149 (ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS)
Consultar Aprendices
No se encontraron aprendices para la ficha seleccionada, intente nuevamente seleccionando otra ficha de caracterización ó ruta de aprendizaje
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/asociarrutaaprendices/asociarAprendicesRutaAprendizaje.faces?conversationContext=5#
Vínculos
ESP
10:54 p. m.
9/07/2026


Sofia plus
Pregúntale a Gemini
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3523553 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
3523553 MANIPULACION DE ALIMENTOS
Consultar Aprendices
No se encontraron aprendices para la ficha seleccionada, intente nuevamente seleccionando otra ficha de caracterización ó ruta de aprendizaje
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/asociarrutaaprendices/asociarAprendicesRutaAprendizaje.faces?conversationContext=8#
Vínculos
ESP
10:55 p. m.
9/07/2026

ANEXO # 4. evidencias fotográficas de la participación de cada evento del mes de Julio.

Socialización de la tercera oferta y Revisión de cuentas



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Socialización de la 3° oferta académica - Revisión de Cuentas.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	William Cuartas	75823263		X		CABP	Williamcuartas@sena.edu.co	3126721925		
	[illegible]	1063821492		X		CABP	[illegible]	3173[illegible]		
	[illegible]	10932363		X		C.A.B.P	[illegible]	3103666362		
	[illegible]	30685791		X		CABP	[illegible]	3126[illegible]		
	[illegible]	34489493		X		CABP	[illegible]	[illegible]		
	Julissa Arrieta	1064726425		X		CABP	[illegible]	3136[illegible]		
	[illegible]	1069493526		X		CABP	[illegible]	3106[illegible]		
	[illegible]	50917612				CABP	[illegible]	3012602[illegible]		
	[illegible]	50926104				CABP	[illegible]	3012029[illegible]		
	[illegible]	1067857937		X		CABP	[illegible]	3128023660		
	ANDRES JARA	1.067.584.140		X		CABP	[illegible]	3215002941		
	ROSA G	70G488760		X		CABP	[illegible]	3[illegible]		ROSA C.
	[illegible]	1067870529		X		CABP	[illegible]	302 2893769		

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



Acompañamiento en la oferta Municipio de Buenavista





Alistamiento los días 9 y 10 de julio de 2026





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Acompañamiento a la formación

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CEL.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA
	Manuela [illegible]	1061693978		SI			[illegible]	[illegible]	SI	
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	SI	
	Diego Madera V	1061961633		X			[illegible]	[illegible]	SI	
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	SI	
	[illegible]	1061660[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	SI	
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	SI	
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	SI	
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	SI	
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	SI	
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	SI	
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	SI	
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	SI	
	[illegible]	[illegible]		X			[illegible]	[illegible]	SI	

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 encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 MES DE Julio DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Alistamiento

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dayana Violeth	1003095950		X		CABP	DayanaVioleth	3137741531	X	
	Genny Puentes	52953433		X		CABP		30833812	X	
	Geny Rodriguez	26229120		X		CABP		3103648887	X	
	Eiman Miguel Villalobos	1067887908		X		CABP		3002274837	X	
	Jorge Espitia Del Valle	1067846347		X		CABP		3013666878	X	
	Carlotha Vele	34.970	765	X		CABP		3103898479	X	
	Arleth Montiel	30565106		X		CABP		31165943	X	
	Judith Jimenez	1066726792		X		CABP		3222115544	✓	
	William Curtidor	7602076		X		CABP		3126541405	✓	
	Ruben Fuentes	76026544		X		CABP		3135478774	✓	
	[illegible]	5079762		X		CABP		3012606	✓	
	[illegible]	3068[illegible]		X		CADP		3126197587	✓	
	Berenice Ferretti	22422284		X		CABP		3174314587	✓	
	LUISA MARTINEZ	1068667895		X		CABP		3023048900	✓	
	Jesus David Martinez	1064493576		X		CABP		3106903598	✓	

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.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Alistamiento

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Orito Nom M.	5092610[illegible]		X		CABP	[illegible]	300202[illegible]	X	[illegible]
	Dilian [illegible] T.	1067811937		X		CABP	[illegible]	3[illegible]027360	X	[illegible]
	Salen Stano	1067870329		X		CABP	[illegible]	3203973167	X	[illegible]
	Hanuela Nogales M.	34989493		X		CABP	[illegible]	320519[illegible]	X	[illegible]
	Stela Rodriguez R	[illegible]		X		CABP	[illegible]	[illegible]	X	[illegible]
	ANDRES JOSE	1.007.884.140		X		CABP	[illegible]	321[illegible]	X	[illegible]
	Tony Luna H	10967111		X		CABP	[illegible]	3203[illegible]	X	[illegible]
	Pedro Hoyos	45523995		X		CABP	[illegible]	3160[illegible]	X	[illegible]
	Carlos Ruiz	78019472		X		CABP	[illegible]	3008[illegible]	X	[illegible]
	Roque Garcia	78715855		X		CABP	[illegible]	3[illegible]	X	[illegible]
	Odisseu Arteta	1062406925		X		CABP	[illegible]	3005[illegible]	X	[illegible]
	EDWIN NAVAS	78 702935		X		CABP	[illegible]	3[illegible]	X	[illegible]
	Jessica Peter	50926514		X		CABP	[illegible]	[illegible]	X	[illegible]
	Jorge Orozco	1032395140		X		CABP	[illegible]	[illegible]	X	[illegible]
	Yurima Cebollo	1067[illegible]		X		CABP	[illegible]	3[illegible]	X	[illegible]

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 encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Alistamiento

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Cristhian Cogollo	1067924476		Si		CABP	[illegible]	3107221707	Si	
	Maria Alejandra G	1067939665		X		CABP	[illegible]	3106849498	X	
	Alex Orozco G.	7386549		X		CABP	[illegible]	3215473532	X	
	Maria Jose Soto M	1067939336		X		CABP	[illegible]	3195199891	Si	
	Sandra Zuluaga	50884087		X		CABP	[illegible]	3141832462	X	
	Berto Ortega S	26203792		X		CABP	[illegible]	3502394009	X	
	Eliana Durango P	1067880358		X		CABP	[illegible]	3007120226	Si	
	Yamith Santamaria	30685200		X		CABP	[illegible]	3205107643	Si	
	William Curtidor	1052780023063		X		CABP	[illegible]	3126541705	X	
	Marcela Negrete M	34989493		X		CABP	[illegible]	3205184812	✓	
	Fabio Horta M	4552.7.995		X		CABP	[illegible]	3160504673	Si	
	Julissa Arrieta	1062426025		X		CABP	[illegible]	3005477098	Sí	
	Jabi Lopez B	1063145410		X		CABP	[illegible]	3204838878	S.	
	Shirly Elorch	52884154		X		CABP	[illegible]	3104194403	Si	
	Roque Garcia	7851899		X		CABP	[illegible]	3152186205	Si	

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Alistamiento

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Angelo Arroyo	6618692		Si		CABP	Alenaro.arroyo@gmail.com	3242345452		
	Mauren Gómez	50935609		X		CABP	Mauren.gomez@	3014476149	Si	
	Hernaldi Arrieta	1122818043		X		LABP	Hdarrieta@sena.edu.co	3008578114		
	Angie Tessa P	1067916812		X		CABP	andreissa@hotmail.com	3222585849		
	Gabriel Ramirez	73096597		X		CABP	gabrielantonioramirezluna@9.net.com	73096597		
	Elis Almanza	50958810		X		CABP	eblmanza@sena	3104571884		
	ANDRES JARA	1.061 884.190		X		CABP	andresjaramillo@gmail.com	3215009741		
	Tonny Luna	10.967111		X		CABP	Tonnyolluna@hotmail.com	3103605232		
	Fernando Badagui	1064985335		X		CABP	ingfer7@gmail.com	3013977512		
	Kenner Jhon Ochoa	1063138119		X		CABP	Kennerjhon@gmail.com	3737755779		
	Ruben Furnieles	78026344		X		CABP	rfurnielesm@sena.edu.co	3135478771		
	Alonso Acosta	1076602?		X		CABP	aacostalo@sena.edu.co	3004681432	Si	
	Edwin Alvarez	78772935		X		CABP	ejoseva@hotmail.com	3168110614	Si	
	Jesus David Montiel	1069493526		X		CABP	jmontiel@sena.edu.co	3106403998	Si	
	Mariadel Soto	1064995529		X		CABP	Mjsotaro@gmail.com	3126917826	Si	

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Alistamiento.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Zhirley Gaitt	50938579		X		CABP	Zhirley@gmail.com	3106001836	Si	
	Carlos Ravelo	3479705		X		CABP	carlosravelo@hotmail.com	3103896429	Si	
	Deby Yepez	1067860992		X		CABP	deyepez04@gmail.com	3147965832	si	
	Oneida Noriega	50926109		X		CABP	oneidanoriega@sena.edu.co	3008025146	Si	
	Salen Solano	1067870529		X		CABP	ssolano9@gmail.com	3023877617	Si	
	Didian Soto T	1067851937		X		CABP	dsoto@sena.edu.co	3128027860	Si	
	Ciro Montero	74084627		X		CABP	cmontero@sena.edu.	3186706924	Si	
	Georgi Benitez	64698714		X		CABP	gbenitezs@sena.edu.	3164744942		
	Melissa Zabala	1062956401		X		CABP	mel.zabalago.rob@gm	3122776624	SI	
	Yenny Benavides	1067883962		X		CABP	mbenavides@sena.edu	3008393050		
	Juana Diego Feliz H	1002998218		X		CABP	juanadiegofeliz@gmail.com	3137880209	SI	
	Juan Duente	1065374785		X		CABP	jduente@sena	3173423834		
	YORLENTE AGUADO	50917462		X		CABP	yorle6672@gmail.	3012602454	Si	
	LUISA MARTINEZ	1068669895		X		CABP	luisamartinezpaba@	3023048900	SI	LUISA MARTINEZ
	SERGIO OROZCO	1032385140		X		CABP	sergiooroz1@sena.edu.co	3225288316	Si	

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Jornada de alistamiento

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jorge Espitia Del V	1067846347		x		CABP	Jlespita@sena.edu.co	3013666598	x	
	Gabriel Carlett V	1067863728		X		CABP	gabrielcarlettesmail.com	3228569457	X	
	Arleth Montiel	30565106		x		CABP	arlethmontiel@gmail.com	3116559432	x	
	Stella Rodriguez	50926682		x		CABP	sarodriguez@sena.edu.co	3008216560		
	Esteban Figueroa	10932363		X		C.A.B.P	adfigueroa@sena.edu	3103666362	X	
	LORENA CENE	1067821192		X		CABP	LORISA32@GMA	3117585248	X	
	Diego Madera	1067961633		X		CABP	Dimovi0804@hotmail	3134422373	X	Diego Madera
	Berenice Carrillo	22422246		x		CABP.	berenice231758@hot	3174214587	X	

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.

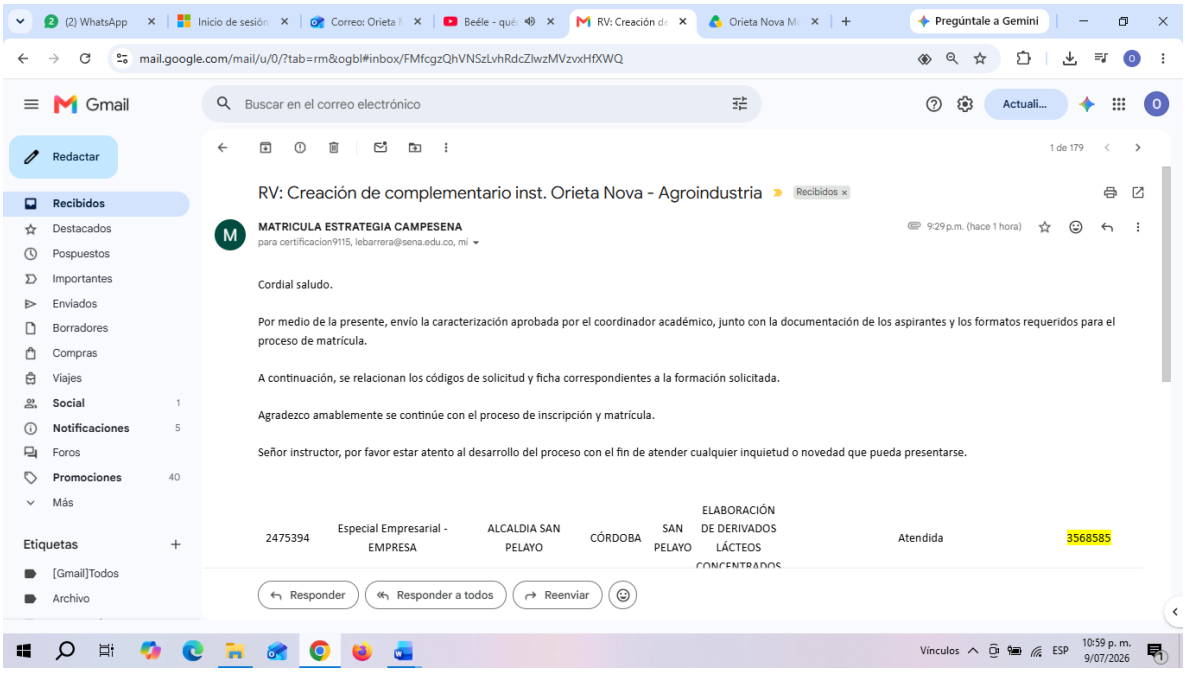
ANEXO # 5

Soportes de documentos en pdf y cargados en carpeta Drive del Instructor

Link

https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1-WQnjo3ZCfG5mgoYxPBd4FfbQkqrXrfp

FICHAS CREADAS MES DE JULIO 2026



RV: Creación de complementario inst. Orieta Nova - Agroindustria

MATRICULA ESTRATEGIA CAMPESENA
para certificacion9115, lebarrera@sena.edu.co, mi

Cordial saludo.

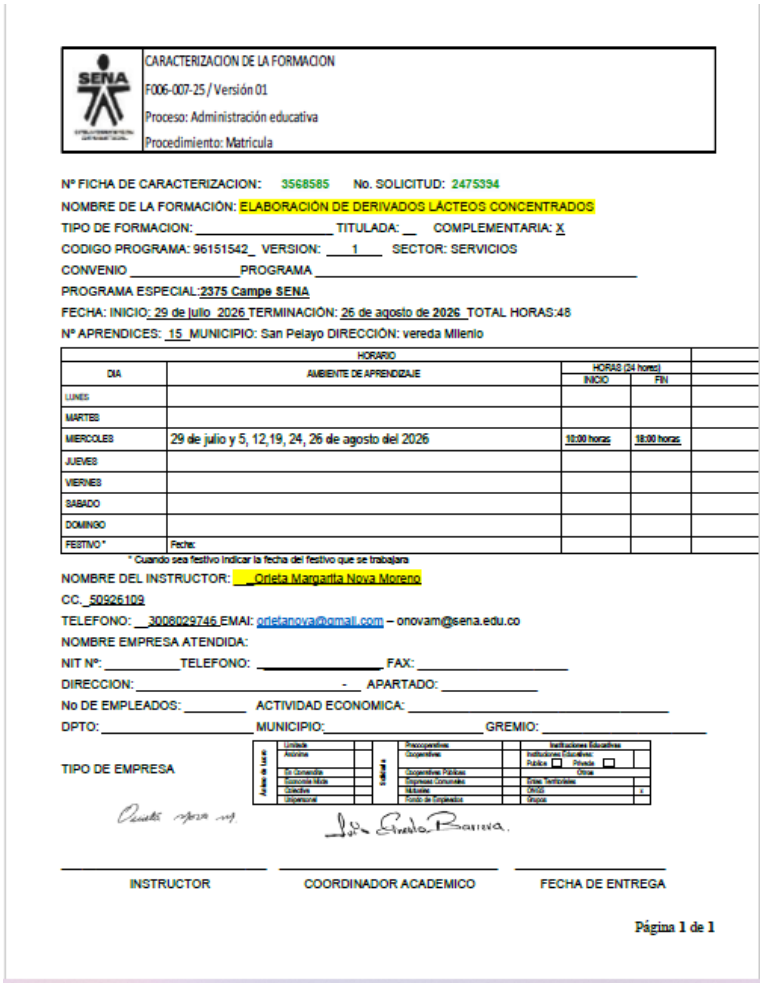
Por medio de la presente, envío la caracterización aprobada por el coordinador académico, junto con la documentación de los aspirantes y los formatos requeridos para el proceso de matrícula.

A continuación, se relacionan los códigos de solicitud y ficha correspondientes a la formación solicitada.

Agradezco amablemente se continúe con el proceso de inscripción y matrícula.

Señor instructor, por favor estar atento al desarrollo del proceso con el fin de atender cualquier inquietud o novedad que pueda presentarse.

2475394	Especial Empresarial - EMPRESA	ALCALDIA SAN PELAYO	CÓRDOBA	SAN PELAYO	ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	Atendida	3568585



CARACTERIZACION DE LA FORMACION
F006-007-25 / Versión 01
Proceso: Administración educativa
Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 3568585 No. SOLICITUD: 2475394
NOMBRE DE LA FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS
TIPO DE FORMACION: _____ TITULADA: __ COMPLEMENTARIA: X
CODIGO PROGRAMA: 96151542_ VERSION: ___1___ SECTOR: SERVICIOS
CONVENIO _____PROGRAMA _____
PROGRAMA ESPECIAL:2375 Campe SENA
FECHA: INICIO: 29 de Julio 2026 TERMINACIÓN: 26 de agosto de 2026 TOTAL HORAS:48
Nº APRENDICES: 15 MUNICIPIO: San Pelayo DIRECCIÓN: vereda Milenio

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES	29 de julio y 5, 12,19, 24, 26 de agosto del 2026	10:00 horas	18:00 horas
JUEVES			
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

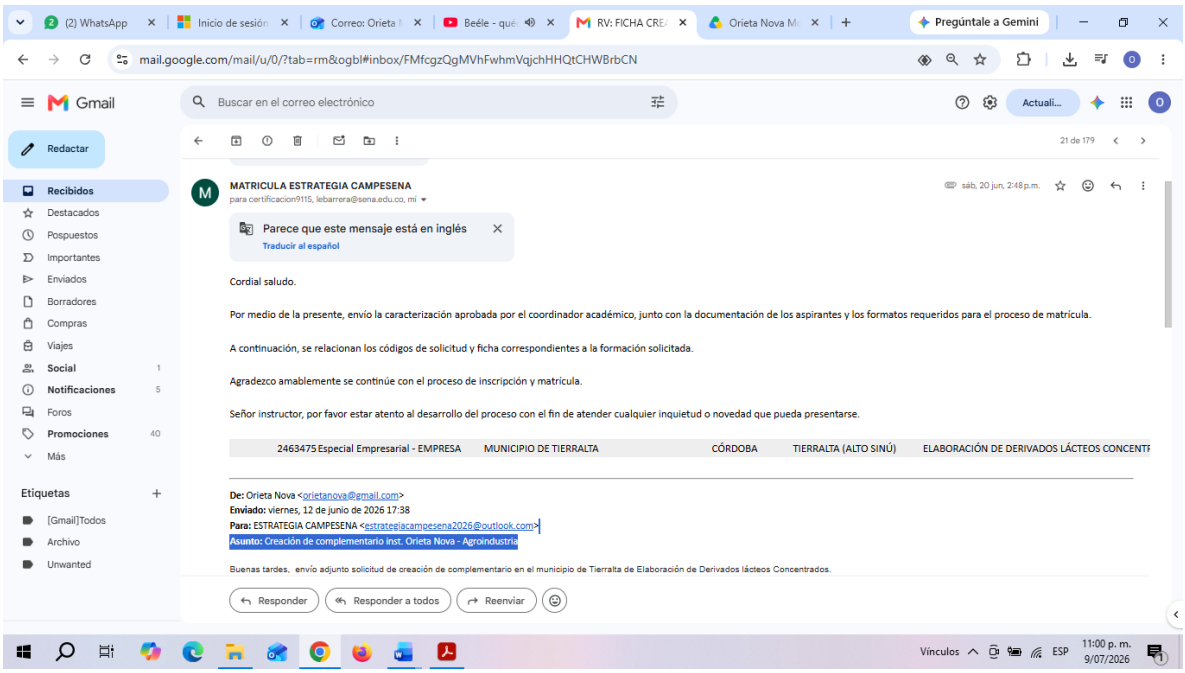
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Orieta Margarita Nova Moreno
CC. 50926109
TELEFONO: 3008029745 EMAI: orietanova@gmail.com – onovam@sena.edu.co
NOMBRE EMPRESA ATENDIDA:
NIT Nº: _____TELEFONO: _____ FAX: _____
DIRECCION: _____ - APARTADO: _____
No DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONOMICA: _____
DPTO: _____MUNICIPIO:_____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Antes de Ley 590		Estatal		Privada	
	Unidad Asistida		Nacional	Cooperativas	Instituciones Educativas: Pública ☐ Privada ☐
	En Comandita		Cooperativas Públicas	Otras	
	Economía Mixta		Empresas Comunales	Entes Territoriales	
	Colectiva		Mixtas	ONGS	X
	Empresarial		Fondo de Empleados	Mixtas	

INSTRUCTOR | COORDINADOR ACADEMICO | FECHA DE ENTREGA

Página 1 de 1



SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: **3552635** No. SOLICITUD: **2463475**

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS

TIPO DE FORMACION: _____ TITULADA: __ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 96151542 VERSION: 1 SECTOR: SERVICIOS

CONVENIO _____PROGRAMA _____

PROGRAMA ESPECIAL:2375 Campe SENA

FECHA: INICIO: 23 de julio de 2026 TERMINACIÓN: 27 de agosto de 2026 TOTAL HORAS:48

Nº APRENDICES: 15 MUNICIPIO: Tierralta DIRECCIÓN: vereda Vizcaya

HORARIO				
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN	
LUNES				
MARTES				
MIERCOLES				
JUEVES	23 – 30 de julio y 6,13,20,27 de agosto del 2026	12:00 horas	18:00 horas	
VIERNES				
SABADO				
DOMINGO				
FESTIVO *	Fecha:			

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Orieta Margarita Nova Moreno

CC. 50926109

TELEFONO: 3008029746 EMAI: orietanova@gmail.com – onovam@sena.edu.co

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: Reasentamiento Indígena

NIT Nº: _____TELEFONO: _____FAX: _____

DIRECCION: _____ - APARTADO: _____

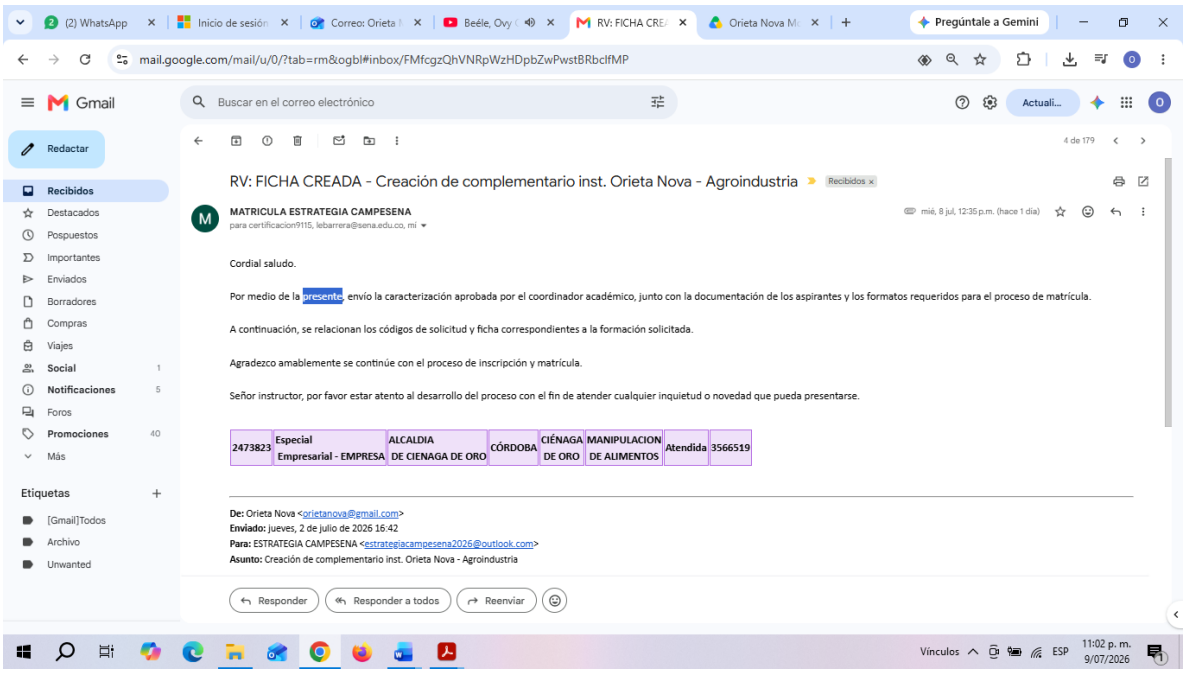
No DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONOMICA: _____

DPTO: _____ MUNICIPIO: _____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Asiste a Ley			Industria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas		Instituciones Educativas:	
	Anónima			Cooperativas		Pública ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otras	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	X
	Universal			Fondo de Empleados		Grupos	

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA



SENA	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: **3566519** No. SOLICITUD: **2473823**
NOMBRE DE LA FORMACIÓN: MANIPULACION DE ALIMENTOS
TIPO DE FORMACION: _____ TITULADA: __ COMPLEMENTARIA: X
CODIGO PROGRAMA: 93610000 VERSION: 1 SECTOR: SERVICIOS
CONVENIO _____ PROGRAMA _____
PROGRAMA ESPECIAL: 2375 Campe SENA
FECHA: INICIO: 28 de julio de 2026 TERMINACIÓN: 31 de agosto de 2026 TOTAL HORAS:48
Nº APRENDICES: 15 MUNICIPIO: Ciénega de oro DIRECCIÓN: Vereda

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES	31 de agosto del 2026		
MARTES	28 de julio, 4,11,18.25, de agosto del 2026	12:00 horas	18:00 horas
MIERCOLES			
JUEVES			
VIERNES		12:00 horas	18:00 horas
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Orieta Margarita Nova Moreno
CC. 50926109
TELEFONO: 3008029745 EMAI: orietanova@gmail.com – onovam@sena.edu.co
NOMBRE EMPRESA ATENDIDA:
NIT Nº: _____ TELEFONO: _____ FAX: _____
DIRECCION: _____ - APARTADO: _____
No DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONOMICA: _____
DPTO: _____ MUNICIPIO: _____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Antes de Iniciar		Naturaleza		
Limitada		Precooperativas		Instituciones Educativas
Anónima		Cooperativas		Instituciones Educativas: Pública ☐ Privada ☐
En Comandita		Cooperativas Públicas		Otras
Economía Mixta		Empresas Comunales		Entes Territoriales
Colectiva		Mutuales		ONGS
Unipersonal		Fondo de Empleados		Mixtos

Orieta Nova M.

Ing. Emilio Barrera.

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA