

PACO - CONTRATISTA

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



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, Julio del 2026

Señor (a)

JORGE MARIO PARDO CASTRO

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

Centro Agroindustrial

Armenia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Julio de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.7506296 de 2026

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ, identificado con la cédula de ciudadanía nro.24674810, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: a) Un primer pago correspondiente al mes de Febrero de 2026 por valor de CUATRO MILLONESQUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y PESOS MCTE (\$ \$4.579.580)b) 4 pagos iguales por los meses de marzo a junio de 2026, por valor de CUATROMILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE (\$ \$4.737.497) cada uno. Y c) un pago final correspondiente al mes de Julio de 2026 por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$ \$2.526.666).

Plazo: 26-07 de 2026.

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

Ejecución mensual de actividades



N°	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
1	Planear procesos formativos que respondan a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los Aprendices en formación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO, diseñando y/o actualizando los documentos requeridos para la ejecución de la FPI.	No realicé la planeación de los procesos formativos que respondieran a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los Aprendices, de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad establecidos en la plataforma COMPROMISO, ni diseñé o actualicé los documentos requeridos para la ejecución de la FPI.	No Aplica
2	Entregar los archivos producidos en el desarrollo del objeto y las obligaciones contractuales, manteniendo actualizado el Portafolio del Instructor, utilizando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, emitir y reportar los juicios de evaluación a más tardar el último día de la programación del proceso formativo.	Realicé la entrega de los archivos producidos en el desarrollo del objeto y de las obligaciones contractuales, mantuve actualizado el Portafolio del Instructor utilizando los formatos vigentes del Sistema Integrado de Gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, y emití y reporté los juicios de evaluación de las fichas 3533366-3538570-3555496-3535905-3535907-3528056	Guías de Aprendizaje, Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus
3	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Diseño y Desarrollo Curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato, aplicando según la modalidad las estrategias de enseñanza aprendizaje, seguimiento y evaluación continua del proceso, reportando en oportunidad al Aprendiz su avance en el proceso formativo, teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO.	Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática a las fichas 3533366-3538570-3555496-3535905-3535907-3528056	Guías de Aprendizaje
4	Ejecutar la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y lugar establecidos por necesidades del servicio.	Ejecuté la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y el lugar establecidos por las necesidades del servicio.	Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus
5	Reportar en el aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Reporte 160 horas en el aplicativo Sofíaplus para el mes de Julio	Programación Horario
6	En caso de ser requerido, participar de las jornadas de desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, Apoyo y Seguimiento a Proyectos Productivos y demás actividades programadas por la Coordinación	En este periodo no se apoyaron jornadas de desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, Apoyo y Seguimiento a Proyectos Productivos y demás actividades programadas por la Coordinación	No Aplica



N°	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
	Académica y/o Supervisores para fortalecer los procesos de formación.	Académica y/o Supervisores para fortalecer los procesos de formación a los cuales haya sido asignado.	
7	Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores.	Di respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o los Supervisores.	Consignación y Planillas de Aportes, Documentos de gestión contractual archivo GC, Correos Electrónicos
8	Aplicar el Reglamento del Aprendiz SENA y en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, reportar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación.	Apliqué el Reglamento del Aprendiz SENA y, en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, las reporté oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación.	Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus
9	Promover y divulgar activa y oportunamente el Portafolio de Servicios Institucionales y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA, para garantizar el proceso de inscripción de Aprendices.	Promoví y divulgué de manera activa y oportuna el Portafolio de Servicios Institucionales, y participé en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA para garantizar el proceso de inscripción de Aprendices.	Pantallazos redes sociales ver paginas adjuntas
10	Mantener actualizados los pagos al sistema de Seguridad Social (Salud, Pensión y ARL) y presentar los debidos soportes en oportunidad, de acuerdo con la normatividad legal vigente.	Realicé el pago de seguridad social correspondiente al mes de Junio de 2026, Planilla 37614120	Consignación y Planillas de Aportes
11	Presentar y entregar en las fechas establecidas, a la supervisión de contrato los informes mensuales de ejecución de las actividades realizadas, novedades o inconvenientes que se presenten durante la ejecución del contrato con los soportes correspondientes.	Presenté y entregué, en las fechas establecidas, a la supervisión del contrato los informes mensuales de ejecución de las actividades realizadas, así como las novedades o inconvenientes ocurridos durante la ejecución contractual, con sus respectivos soportes.	Consignación y Planillas de Aportes, Documentos de gestión contractual archivo GC.
12	Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones de uso de los ambientes y plataformas de formación, así como velar por el aseo y el cuidado de los equipos y elementos que hacen parte de estos.	Cumplí e hice cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones de uso de los ambientes y plataformas de formación, y velé por el aseo y el cuidado de los equipos y elementos que hacen parte de estos.	Cronograma ejecutado Resúmenes de sesión Material instruccional utilizado (presentaciones, guías, talleres, enlaces a LMS). Registros del ambiente uso de plataforma, enlaces a Teams Evaluaciones aplicadas Evidencias fotográficas o pantallazos
13	Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y participar de las jornadas programadas.	Cumplí e hice cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, y participé en las jornadas programadas.	Plataforma Compromiso



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

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

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

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



1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 37614120 pagada y el operador ante ASOPAGOS referente al MES JUNIO

Cordialmente,

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

JORGE MARIO PARDO CASTRO
C.C. No. 9.725.947
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7506296 de 2026



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

RESUMEN PLANILLA PAGADA

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



DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-06	2026-06	37614120	I	2026-06-30	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	550.000	0	BANCOLOMBIA
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	37614120	2026-07-03	Pagada							

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

RESUMEN PLANILLA PAGADA

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



DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-06	2026-06	37614120	I	2026-06-30	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	550.000	0	BANCOLOMBIA
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	37614120	2026-07-03	Pagada							

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

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



Comprobante en línea

27 Jun 2026 08:13

Pago PSE



Pago exitoso

CUS 426218555

Comercio
ASOPAGOS

Referencia 1
10.10.11.80

Fecha
27 Jun 2026 08:13

Referencia 2
CC

Número de factura
37614120

Referencia 3
24674810

Descripción del pago
Pago de seguridad Social Integrado

Valor del Pago
\$550.000

Número de comprobante
TR260627081313HF0TQJ

Costo de la transacción
\$ 0

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



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

CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCION DE COLOMBIA - PACO

Armenia, Julio de 2026

En desarrollo del principio de debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, me permito informar que al revisar la información registrada y declarada en las plataformas tecnológicas del Estado disponibles, incluyendo las modificaciones ocurridas durante el tiempo de ejecución, para identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión riesgos en la toma de decisiones, que el contratista Olga Lucia Martinez Gómez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 24674810, cuenta con los contratos registrados en el documento anexo que expide el Portal Anticorrupción de Colombia – PACO, link: <https://portal.paco.gov.co/>.

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato CO1.PCCNTR.7506296 de 2026

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

JORGE MARIO PARDO CASTRO

Nombre Supervisor

C.C. No.9.725.947

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.7506296 de 2026

Cargo



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

Nombre del instructor: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

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

PERIODO DE REPORTE DE EVIDENCIAS

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

Fecha inicial del reporte de evidencias <i>Debe registrar la fecha de elaboración de su anterior informe de evidencias.</i>	6/1/2026
Fecha final de reporte de----- ----- evidencias <i>Debe registrar la fecha de entrega de este informe</i>	6/30/2026
Fichas orientadas	<i>3522266-3538570-3555496- 3535905-3535907-328056</i>

INSTRUCCIONES

Los siguientes anexos corresponden a las actividades relacionadas con el apoyo a la formación y las relacionadas con las obligaciones



contractuales. Todas las evidencias aquí relacionadas deberán cumplir con lo siguiente:

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



EVIDENCIAS

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

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



PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

Evaluación ruta de aprendizaje

FICHAS DE CARACTERIZACIÓN

Datos de la Búsqueda

Debe seleccionar al menos un filtro.

Lista

- 3522266-ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES.
- 3535905-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
- 3535907-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
- 3538570-MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS,
- 3555496-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

Para cerrar esta ventana presione la tecla Esc.

© SENA 2018 - Bogotá - Colombia - 169,

11:00 a. m.
7/07/2026

COMPLEMENTARIA VIRTUAL

FICHA 3535905



OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3535905)

Mis cursos / P_92130063_V_3535905_R_63_C_9120

General

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Anuncios

Información del programa

- Diseño curricular
- Información del programa

9:00 p. m. 7/07/2026

ASOCIAR RUTA APRENDIZAJE

edu.co/sofia/home/principal.faces

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3535905 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3535905

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3535905. 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 -- a162

7:14 a. m. 9/06/2026

CRONOGRAMA



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN - NOMBRE DE LA REGIONAL

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

Para acceder al documento descargable, haga clic [AQUÍ](#)

FECHA DE INICIO:	09-06-2026
FECHA DE FIN ADMINISTRATIVA	08-07-2026
FECHA MÁXIMO ENVÍO ACTIVIDADES	02-07-2026

(Verificar información dispuesto en las guías de aprendizaje y ajustar según sea el caso)

UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA - HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones. No calificable. Participación en el "Foro social". No calificable. Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". No calificable.	09/06/2026	14/06/2026
AA1. Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.	290801023-01. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	10-06-2026 a las 13:00 PM	Evidencia de conocimiento: AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función. Calificable	09/06/2026	14/06/2026
AA2. Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas, con relación a la enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo	290801023-02. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo	16/06/2026 a las 13:00 PM	Evidencia de conocimiento: AA2-EV01. Identificación de riesgos de ETA. Calificable Evidencia de producto:	15/06/2026	19/06/2026

ANUNCIOS

13-SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
12-INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
11-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 2	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
10- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
09-SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
08- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 2	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
07-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 1	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
06- GRABACIÓN SESIÓN DE APRENDIZAJE 1	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
05- SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 1	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
04- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 1	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
03-DESARROLLO ACTIVIDADES INICIALES	anonfirstame7 ...	anonfirstame7 ...	0
01- ACTUALIZACIÓN DATOS	anonfirstame7 ...	anonfirstame7 ...	0
00- BIENVENIDA	anonfirstame7 ...	anonfirstame7 ...	0

uss.php?id=6660515



OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ | Modo de edición

Buscar en los foros | Añadir un nuevo tema de debate

Debate ↓	Comenzado por	Último mensaje	Rélicas
21- CERTIFICACIÓN Cronometrado	OLGA LUCIA MA... 7 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 7 jul 2026	0
20- CIERRE DEL CURSO Cronometrado	OLGA LUCIA MA... 5 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 5 jul 2026	0
19- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrado	OLGA LUCIA MA... 1 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 1 jul 2026	0
18- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrado	OLGA LUCIA MA... 27 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 27 jun 2026	0
17- SESIÓN SÍNCRONICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrado	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	0
16- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrado	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	0
15- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrado	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	0
14- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrado	OLGA LUCIA MA... 20 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 20 jun 2026	0
13- SESIÓN SÍNCRONICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrado	OLGA LUCIA MA... 17 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 17 jun 2026	0
12- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrado	OLGA LUCIA MA... 17 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 17 jun 2026	0
11- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 Cronometrado	OLGA LUCIA MA... 17 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 17 jun 2026	0

9:02 p. m. 7/07/2026

FOROS

y/zajuna/mod/forum/view.php?id=7657475

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ | Modo de edición

Se ha alcanzado la fecha límite para publicar en este foro, por lo que ya no puede publicar en él.

Calificar usuarios

Debate ↓	Comenzado por	Último mensaje	Rélicas	Suscribir
Situaciones básicas de riesgo y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	CLAUDIA PATRIC... 29 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 1 jul 2026	3	☒
Sistema HACCP y BPM	GABRIELA ALVAR... 2 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 3 jul 2026	1	☒
SISTEMA HACCP - BPM	JORGE LUIS AMA... 1 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 2 jul 2026	3	☒
Importancia de la correcta manipulación de alimentos	SURENOY NARI... 2 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 3 jul 2026	3	☒
implementación del BPM	YULDOR JOSE IB... 2 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 3 jul 2026	1	☒
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	ANGIE CANTERO 23 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	1	☒
HACCP Y BPM	ALEXANDRA MA... 2 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 2 jul 2026	1	☒
Foro tematico sistema HACCP y BPM	CARMEN JULIA R... 1 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 1 jul 2026	1	☒
FORO TEMATICO SISTEMA HACCP -BPM	ANDREA PAOLA ... 25 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 25 jun 2026	1	☒
FORO TEMATICO SISTEMA HACCP -BPM	INGRID LUZZETH ... 23 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 25 jun 2026	3	☒
FORO TEMATICO SISTEMA HACCP -BPM	OLGA LUCIA MA... 7 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 3 jul 2026	20	☒
foro tematico	DANIEL ALEJAN... 29 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 29 jun 2026	1	☒
CORDIAL SALUDO. SISTEMA HCCP-BPM.	JORGE LUIS AMA... 23 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	3	☒
CIERRE DEL FORO	OLGA LUCIA MA... 2 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 2 jul 2026	0	☒

9:03 p. m. 7/07/2026

SESIONES SÍNCRONICAS



course/view.php?id=119776

Vencimiento: sábado, 27 de junio de 2026, 00:00

✓ Sesiones en línea

✓ Enlaces sesiones en línea

✓ Grabaciones sesiones en línea

- 01-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (10-06-2026)
- 01-RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (10-06-2026) PDF
- 02-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
- 02-RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (16-06-2026) PDF
- 03-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3
- 03-RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 PDF
- 04-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (27-06-2026)
- 04-RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (26-06-2026) PDF

✓ Material de apoyo al instructor [Ocultado a los aprendices](#)

Material de apoyo al instructor

Ocultado a los aprendices

CALIFICACIONES

Ficha de caracterización* 3535905-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ✓

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

Aprendiz* ADALBERTO DE JESUS LOPEZ ✓

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo ▼

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

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

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

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

Soy Eval

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a206;



Crear Novedad Complementaria Virtual

Código del Programa 92130063
Versión del Programa 2
Centro de Formación 9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL
Ficha de Caracterización 3535905 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
Tipo de Programa COMPLEMENTARIA
Cupo Total de la Ficha 80
Número de Aprendices en la Ficha 51
Fecha de Terminación de la Ficha 08/07/2026

Aprendiz

Identificación Aprendiz	Aprendiz
CC - 1007284728	BRANDON MIGUEL ACUÑA COBO
CC - 52054354	CARMEN OMAIRA ALVARADO MEZA
TI - 1092537564	EILEEN ELIANA AMAYA LARROTTA
CC - 1073253152	JULIANA ARISTIZABAL MUÑOZ
CC - 52080989	MARYSOL BLANCO FANDIÑO
CC - 1054121408	MIREYA VIVIANA BOHADA DAZA
CC - 39718265	ROSALBA CASTILLO RAMOS
PPT - 5953546	SOREILYS FLOR CASTILLO RODRIGUEZ

Página 1 de 1

Tipo de Novedad

CANCELACIÓN

Subtipo de Novedad*

NUNCA INGRESO AL CURSO

Guardar

Cancelar

Se ha creado la novedad exitosamente.



SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a206

MENSAJERIA

Ayuda Buscar

Reportar alta Para mí Búsqueda

Resultados

Resultados principales

RR Estudiante roly Roy
NOTAS FINALES MANIPULACIÓN ALIMENTOS Via 03/07
buen día. Debido a un archivo tan g... Bandaja de entr...
Presentación...

Olga Lucia Martinez Gomez
NOTAS FINALES MANIPULACIÓN ALIMENTOS Via 03/07
aprendices un cordial saludo neces... Elementos enl...

Olga Lucia Martinez Gomez
recta final curso manipulación alimentos Via 03/07
¡Hola, queridos estudiantes! ¡An... Bandaja de entr...

Olga Lucia Martinez Gomez
actividades pendientes manipulación de alimentos Via 01/07
¡Hola! Hemos evidenciado que y... Elementos enl...

Olga Lucia Martinez Gomez
actividades pendientes manipulación de alimentos Via 01/07
¡Hola! Hemos evidenciado que y... Elementos enl...

Olga Lucia Martinez Gomez
ANIMO CURSO MANIPULACIÓN ALIMENTOS Via 01/07
¡Hola! Hemos evidenciado que ... Elementos enl...

Olga Lucia Martinez Gomez
actividades pendiente manipulación de alimentos Via 01/07
¡Hola! Hemos evidenciado que ... Elementos enl...

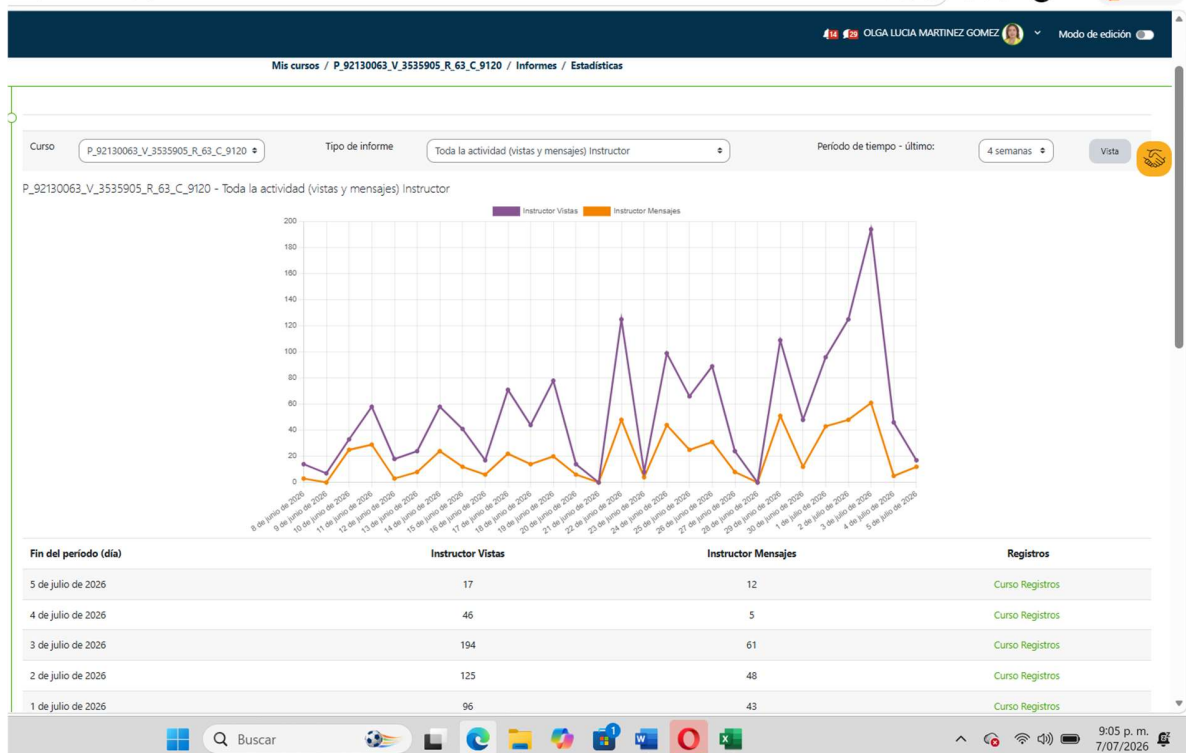
Todos los resultados

Olga Lucia Martinez Gomez
Solicitud actualización soplaplus 18/23
Cordial saludo. Por medio de la pre... Elementos enl...

Olga Lucia Martinez Gomez
NOTAS FINALES MANIPULACIÓN ALIMENTOS Via 03/07
aprendices un cordial saludo neces... Elementos enl...

Seleccionar un elemento para leerlo
No hay nada seleccionado

ESTADISTICA



SOLICITUD CERTIFICACIÓN

Inicio Vista Ayuda

Elementos enviados 2

enviados 2 (40)

entr... 5287 (40)

enviados 2

elimina... 10

desecho 14

15

conversaci...

busqueda

live -Olga...

sololicitud certificación ficha 3535905

Resumir este correo electrónico

Olga Lucia Martinez Gomez

Para: Certificacion9120

Miércoles 08/07/2026 7:14

INFORME CIERRE FICHA 353... 20 KB

Mostrar los 3 datos adjuntos (1 MB)

Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Cordial saludo.

Por medio de la presente, solicito muy comedidamente la certificación de la ficha 3535905.

FICHA 3535907



OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3535907)

Mis cursos / P_92130063_V_3535907_R_63_C_9120

General Colapsar todo

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Anuncios

Información del programa

Diseño curricular

Información del programa

Buscar

9:00 p. m.
7/07/2026

ASOCIAR RUTA APRENDIZAJE

du.co/sofia/home/principal.faces

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3535907 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3535907

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendiz(es) a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 90 Aprendiz(es) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3535907. 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 - a162.

Buscar

7:17 a. m.
9/06/2026

CRONOGRAMA



OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

Para acceder al documento descargable, haga clic [Aquí](#)

FECHA DE INICIO:	09-06-2026
FECHA DE FINA ADMINISTRATIVA	08-07-2026
FECHA MAXIMO ENVIO ACTIVIDADES	02-07-2026

(Verificar información dispuesta en las guías de aprendizaje y ajustar según sea el caso)

UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA - HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones. No calificable. Participación en el "Foro social". No calificable. Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". No calificable.	09/06/2026	14/06/2026
AA1. Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.	290801023-01. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento, de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	10-06-2026 a las 13:00 PM	Evidencia de conocimiento: AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función. Calificable.	09/06/2026	14/06/2026
AA2. Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano.	290801023-02. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	16/06/2026 a las 13:00 PM	Evidencia de conocimiento: AA2-EV01. Identificación de riesgos de ETA. Calificable. Evidencia de producto: AA2-EV02. Conservación de alimentos. Calificable.	15/06/2026	19/06/2026
AA3. Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de	290801023-03. Proponer métodos para	20/06/2026	Evidencia de producto:		

Buscar

8:54 p. m.
7/07/2026

ANUNCIO

juna/mod/forum/view.php?id=7618826

Chat

13- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
12- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
11- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
10- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
09- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
08- SESIÓN UNIDAD APRENDIZAJE 2	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
07- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 2	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
06- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 1	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
05- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
04- SESIÓN SINCRONICAS UNIDAD DE APRENDIZAJE 1	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
03- INICIO ACTIVIDADES INICIALES UNIDAD 1	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
02- DESARROLLO ACTIVIDADES INICIALES	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
01- ACTUALIZACIÓN DE DATOS	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
00- BIENVENIDA	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0

Buscar

8:55 p. m.
7/07/2026



OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3535907)

Mis cursos / P_92130063_V_3535907_R_63_C_9120 / Anuncios

Anuncios

Anuncios y novedades generales

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate	Comenzado por	Último mensaje	Rélicas
21-CERTIFICACION Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 7 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 7 jul 2026	0
20-CIERRE DEL CURSO Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 5 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 5 jul 2026	0
19- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 1 jul 2026	OLGA LUCIA MA... 1 jul 2026	0
18-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 27 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 27 jun 2026	0
17-SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	0
16- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	0
15-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 24 jun 2026	0
13-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	

8:55 p. m.
7/07/2026

FOROS

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

Vencimiento: martes, 9 de junio de 2026, 00:00

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Foro social

A través de este foro, puede realizar su presentación personal ante el instructor y sus compañeros que incluya la información básica, experiencia, ocupación actual, expectativas y cómo considera que podría aplicar los conocimientos adquiridos en su vida.

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Suscribirse a este foro

Debate	Comenzado por	Último mensaje	Rélicas	Suscribir
Presentación	JULIANA PIRAGU... 26 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 29 jun 2026	1	☒
Presentación	ANDRUC YULIA... 23 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 23 jun 2026	1	☒
presentación	JOSE IVAN MATE... 22 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 23 jun 2026	1	☒
FORO SOCIAL	OLGA LUCIA MA... 7 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 1 jul 2026	25	☒
Foro-Manipulación	ORLEIDYS HERN... 17 jun 2026	OLGA LUCIA MA... 18 jun 2026	1	☒

Actualización de datos

Ir a...

Sondeo de conocimientos previos

8:56 p. m.
7/07/2026

CALIFICACIONES



fiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

ALIMENTOS,

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

Aprendiz* YENNIFFER SALAZAR

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

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

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

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

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a206;

Crear Novedad Complementaria Virtual

Código del Programa 92130063
Versión del Programa 2
Centro de Formación 9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL
Ficha de Caracterización 3535907 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, COMPLEMENTARIA
Tipo de Programa 80
Cupo Total de la Ficha 58
Número de Aprendices en la Ficha 08/07/2026
Fecha de Terminación de la Ficha

Aprendiz

Identificación Aprendiz	Aprendiz
CC - 1143416095	ALBERTO CARLOS MARMOL LARA
CC - 1012316402	ANDRES CAMILO SANCHEZ DIAZ
CC - 1061717426	ANGELA MARIA OCHOA ORDOÑEZ
CC - 1113668861	ANGI CATHERIN DAGUA RIVERA
CC - 1025530271	ANYELEN CAMILA GUEVARA PITA
PPT - 5147371	ARGELIS GUTIERREZ SOTO
CC - 43617269	ASTRID OLIVA MARIN GIRALDO
CC - 1111805219	CAMILA LISETE PALACIOS RIASCOS
CC - 1014211783	CAREN ESTHEFANY PAEZ RUBIO
CC - 1014860753	CRISTOPHER DUUVA GUERRERO NEIRA

Anterior 12 Siguiente

Página 1 de 2

Tipo de Novedad CANCELACIÓN

Subtipo de Novedad* NUNCA INGRESO AL CURSO

Guardar Cancelar

Se ha creado la novedad exitosamente.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a144;

SESIONES SINCRÓNICAS



Agenda de sesiones, 27 de junio de 2026, sábado - Sesiones, 27 de junio de 2026, sábado

FORO TEMÁTICO HACCP-BPM
Vencimiento: sábado, 27 de junio de 2026, 00:00

▼ Sesiones en línea

▼ Enlaces sesiones en línea

▼ Grabaciones sesiones en línea

- 01-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (10-06-2026)
- RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (10-06-2026) PDF
- 02- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (16-06-2026)
- 02- RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (16-06-2026) PDF
- 03-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 (20-06-2026)
- 03-RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 PDF
- 04-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (27-06-2026)
- 04-RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (26-06-2026) PDF

▼ Sección 12

DOCUMENTO IDENTIDAD

Buscar

8:57 p. m.
7/07/2026

ESTADISTICA

Mis cursos / P_92130063_V_3535907_R_63_C_9120 / Informes / Estadísticas

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

Curso: P_92130063_V_3535907_R_63_C_9120 Tipo de informe: Toda la actividad (vistas y mensajes) Instructor Período de tiempo - último: 4 semanas Vista

P_92130063_V_3535907_R_63_C_9120 - Toda la actividad (vistas y mensajes) Instructor

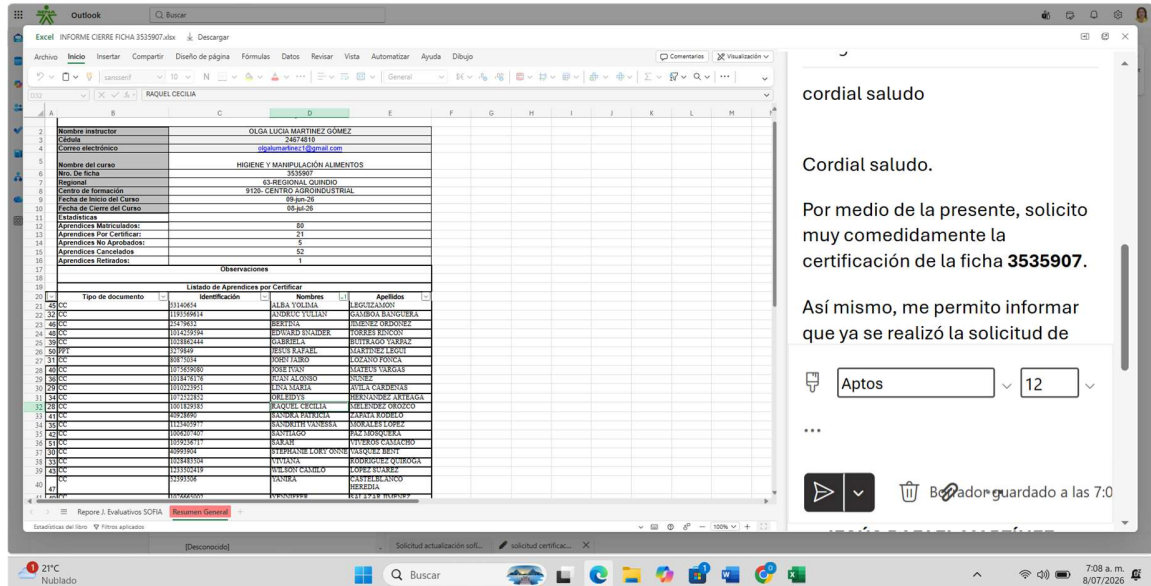
Instructor Vistas Instructor Mensajes

Fin del periodo (día)	Instructor Vistas	Instructor Mensajes	Registros
5 de julio de 2026	10	14	Curso Registros
4 de julio de 2026	18	3	Curso Registros
3 de julio de 2026	155	53	Curso Registros
2 de julio de 2026	100	44	Curso Registros
1 de julio de 2026	70	23	Curso Registros

Buscar

8:58 p. m.
7/07/2026

SOLICITUD CERTIFICACIÓN



FICHA 3528056

Programa de Formación*

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Consultar

Ficha de Caracterización*

FICHA 3528056 (MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.)

Consultar

Competencias del Programa de Formación

☐

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ALIMENTOS	+ -
RUTA FICHA 3228753	+ -
MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN CONDICIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA.	+ -
MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS ID 3176280	+ -
RUTA FICHA 3209689	+ -
MANIPULAR ALIMENTOS APLICANDO BPM	+ -
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	+ -
MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS ID 3176279	+ -
3257856 MANIPULAR ALIMENTOS GOBERNACION G2	+ -
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	+ -

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*

RUTA MANIPULACION ALIMENTOS 3528056

Guardar

Activar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a133;

12:36 p.m.
12/06/2026



Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3528056 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje* RUTA MANIPULACION ALIMENTOS 3528056

Cancelar

Aprendices

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

Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒ CC 4372046	FEDERICO ALFONSO	VELA		En Transito
☒ CC 6287127	DOMINGO	RODRIGUEZ HURTADO		En Transito
☒ CC 52773084	ANGELA MARIA	BRITO CARDONA		En Transito
☒ CC 31331313	MARIBEL	REYES GIRALDO		En Transito
☒ CC 5991277	ELIAS	HERNANDEZ CASTRO		En Transito
☒ CC 1090272345	ANDRES FELIPE	HOLGUIN YARA		En Transito
☒ CC 9739361	WILMER	ORTEGA MUÑOZ		En Transito
☒ CC 89000389	LEONARDO	RODRIGUEZ RINCON		En Transito
☒ CC 41923499	LUZ DELIA	UZGAME FRAILE		En Transito
☒ CC 1094886790	ERIKA TATIANA	MONTES CASTAÑEDA		En Transito

Anterior 1 2 3 Siguiente

Página 1 de 3

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.89 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a133.

plus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3528056 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje* RUTA MANIPULACION ALIMENTOS 3528056

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 28 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA MANIPULACION ALIMENTOS 3528056. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.89 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a133.



Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3528056-MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

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

Aprendiz* WILLIAM HERNANDEZ

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

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

Página 1 de 1

Guardar Cancelar



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

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a205;

Buscar



Excel Reporte_Final de Juicios V3 Ficha (3).xls Descargar

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

Comentarios Visualización

Para @Certificacion9120 x

CC

solicitud certificación ficha 3508585 Borrador guardado a las 7:34

Reporte_Final de Juicios V3 FL... 18 KB

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

cordial saludo

El siguiente es para solicitar la certificación de la ficha 3508585, de antemano agradezco todo el apoyo y colaboración

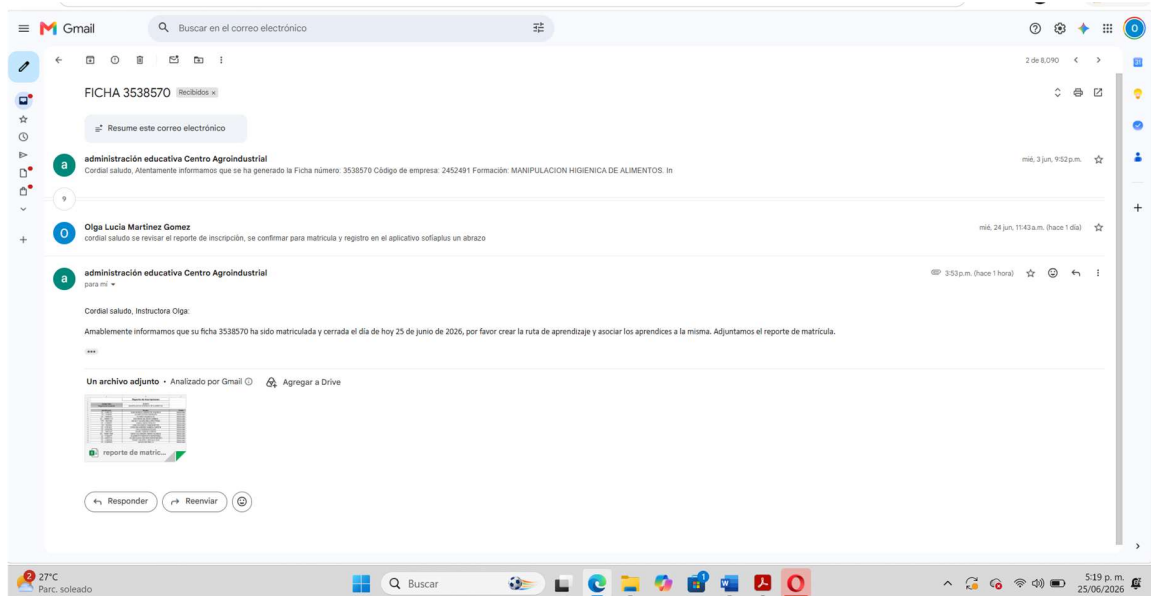
un abrazo

Aptos 12 B I U ...

CC	Nombre(s)	Apellido(s)	Juicio de Evaluación
3448-111	ALBERTA	BERTRAND KEY	APROBADO
33902-2282	ANDRES FELIPE	BOGARAN YARA	APROBADO
3479565	ROBERTA YARELY	BRUNO CAMBORA	APROBADO
34578602	DAVID	BELEND	APROBADO
3382426	DIANA VEREDICA	OSORIO	APROBADO
3471127	DONNINO	RODRIGUEZ BELVADO	APROBADO
3391277	ELIAS	BERNANDEZ CASTRO	APROBADO
3431313	FRANIELINA	ALBONOR BENIGNO	APROBADO
338886796	ERICKA TATIANA	ARONCE CABARETA	APROBADO
338813389	EDUARDO	OLIVAS BOBADILLA	APROBADO
3473546	FEDERICO ALFONSO	VALA	APROBADO
3454546	FERNANDO ANTONIO	DUQUE RODRIGUEZ	APROBADO
3458185	FERNANDO SERENA	VALERIO HERNANDEZ	APROBADO
3523378	JOSE AGUSTIN	QUESTA	APROBADO
34601	JOSE ALBERTO	RODRIGUEZ ESPINO	APROBADO
339203389	LEONARDO	RODRIGUEZ BANCION	APROBADO
338886796	LIVIA FERNANDO	RODRIGUEZ CUBIA	APROBADO
34715128	LIVIA YARELY	GRATIAS GRATIAS	APROBADO
34501498	LIZ BELL	UTALME FRAJER	APROBADO
3456746	MARICARMEN	CAROLINA VIRE	APROBADO
34511175	MARIA ZOEALDA	CARDONA	APROBADO
34511175	LUCAS	BRUNO GARCIA	APROBADO
345142638	MARTA LUCIA	CARDONA USGAM	APROBADO
345142638	LUCAS	CUBELOR BENIGNO	APROBADO
345142638	SERAFIN	BALECHOR BENIGNO	APROBADO
345142638	VICTOR ALFONSO	MADENO LATORRE	APROBADO
345142638	WILLIAM	HERNANDEZ	APROBADO
345142638	WILLIAM	ORTEGA MUÑOZ	APROBADO



FICHA 3538570





Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

Ficha de Caracterización*

FICHA 3538570 (MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS)

Consultar

Competencias del Programa de Formación

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

Actividad Aprendizaje

Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ALIMENTOS	
MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN CONDICIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA EN VILETA.	
APLICAR LAS BPM EN EL PUESTO DE TRABAJO	
MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS ID 3176279	
MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS ID 3176280	
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	
RUTA FICHA 3209609	
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	
3220560 HIGIENE GOBERNACION	
FICHA 3241853 (MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS)	

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*

RUTA FICHA 3538570

Guardar

Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

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

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

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

Gestión de Ambientes

Gestión de Tiempos

LMS

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3538570 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje*

RUTA FICHA 3538570

Cancelar

Aprendices

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

Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒ CC 7516638	ALVARO	HOYOS GONZALEZ		En Tránsito
☒ CC 16359475	ALVARO	VALENCIA OIL		En Tránsito
☒ CC 41902157	ALBA NOHELIA	OSORIO DE VALENCIA		En Tránsito
☒ CC 8732805	JHON JAMES	DE LA TORRE CLAVIJO		En Tránsito
☒ CC 1140861366	JERSON JAVIER	RAMIREZ RICARDO		En Tránsito
☒ CC 41952600	JAGUELINE	PINILLA		En Tránsito
☒ CC 41952843	FRANCY MAVERLY	AREVALO RUIZ		En Tránsito
☒ CC 7527489	CARLOS EUDILIO	PABON REYES		En Tránsito
☒ CC 22407215	ELVIRA ELENA	VIZCAINO MONTENEGRO		En Tránsito
☒ CC 1094041117	ANA MARIA	SALCEDO GAMBOA		En Tránsito

Anterior 1 2 3 Siguiente

Página 1 de 3

Asociar Ruta de Aprendizaje

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



Browser address bar: No seguro senasofiaplus.edu.co/safia/home/principal.faces

Left sidebar menu:

- 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
 - Gestión 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
 - Complementaria Virtual
 - Eventos de Divulgación Tecnológica
- ✓ Gestión de Ambientes
- ✓ Gestión de Tiempos
- ✓ LMS

Main content area: Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3538570 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje: RUTA FICHA 3538570

Consultar Aprendices

Message: La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 23 Aprendiz(es) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA FICHA 3538570. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Footer: SOfIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2019 -- Bogotá - Colombia -- a168.

System tray: 27°C, Parc. soleado, 5:16 p.m., 25/06/2026





Ficha de caracterización* 3538570-MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

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

Aprendiz* ALBA NOHELIA OSORIO

Juicio Evaluativo Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

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

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica

OFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - --a189;

9:13 p. m. 29/06/2026



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S)		Capacitar Manipulación Alimentos Ficha 353859								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	
	Carolina Cantón	41871621	/	Si			310310377		Carolina Cantón	
	Jaqueline Pinilla	42952600	/	No			3243061324		Jaqueline Pinilla	
	Diego Alejandro Pabon	4094911824	/	No			305342737		Diego Alejandro Pabon	
	Elvira Elena Viquez	22407225	/	No			3226551386		Elvira Viquez	
	Marycely Dayan scarez	4221985371	/	No			3122660678		Marycely Dayan scarez	
	Oscar Macquer Ruiz	4094903742	/	Si			3128756298		Oscar Macquer Ruiz	
	Alvaro Valencia Si	49359475	/	Si			3115047262		Alvaro Valencia Si	
	Ana Maria Salcedo	4094941117	/	Si			3027401301		Ana Maria Salcedo	
	Jonathan de la Torre	4932.85	/	Si			3172564485		Jonathan de la Torre	
	Elizabeth Piedrahita	41922974	/	No			3154474299		Elizabeth Piedrahita	
	Ricardo Angel Salcedo	409494843	/	No			3244954273		Ricardo Angel Salcedo	
	ASHLEY YILIVISKE BELLO	46947035	PPT	No			3215456187		ASHLEY YILIVISKE BELLO	
	Carlos Eudelio Pabon	7527489	/	Si			3105901767		Carlos Eudelio Pabon	
	Luz Marina Ricardo	41918195	/	Si			3007566553		Luz Marina Ricardo	
	Jose Javier Ramirez	7549045	/	Si			3147621364		Jose Javier Ramirez	

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

GOR-F-085 V02



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

OBJETIVO (S) Capacita manipulación de alimentos Ficha 3538570										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Alba Nothelia Osorio	41902153	/		No			3106428484		Alba Nothelia Osorio
	Camile Isaza Giraldo	48939323	/		No			3232810444		ACAMILA ISAZA
	Cielo Gonzalez Rojas	24575266	/		No			3011203616		+ Cielo Gonzalez
	Daniel Forero Forero	19287320	/		No			3236645591		+ Daniel F
	Maria Silvana Hoyos Rivera	41963709	/		No			3014386200		+ Maria Silvana
	Michael Andres Quimbayo Pinilla	1005089461	/		No			3117924030		+ Michael
	Maria Nelsy Pinilla Fluz	41935411	/		No			3143467464		+ Maria Nelsy Pinilla
	Ruby Amparo Cuernone	41910553	/		No			3192323306		+ Ruby Amparo Cuernone
	Olguevic Hoyos Rivera	41922531	/		No			3171103226		+ Olguevic Hoyos Rivera
	Alvaro Hoyos Gonzalez	31516638	/		No			3137986672		+ Alvaro Hoyos Gonzalez
	Francy Mayrily Aracelo Ruiz	419522842	/		No			3053267064		+ Francy Mayrily Aracelo Ruiz
	Michal Caroline Marchule	1096690033	/		No			3244510553		+ Michal Caroline Marchule
	Laura Juliene Restrepo Kaulke	1096670262	/		No			3116315823		+ Laura Juliene Restrepo Kaulke

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.



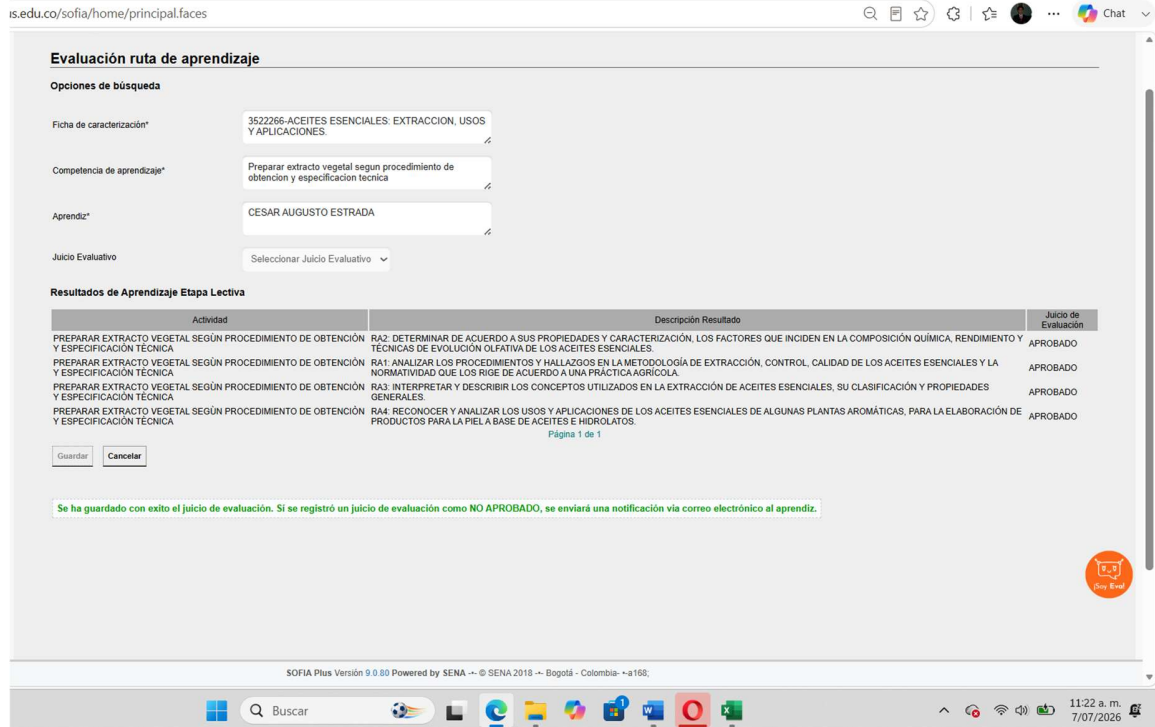
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)									
capacitación manipulador alimentos FICHA 3538590									
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Carolina Gamboa	41871621	/	Si			310310377		Carolina Gamboa
	Jaqueline Piniña	42952600	/	No			3243041324		Jaqueline Piniña
	Diego Alejandro Pabon	4094911824	/	No			305842737		Diego Alejandro Pabon
	Elvira Elena Viscaino	22407215	/	No			3226551386		Elvira Viscaino
	Marjorys Dayan Suarez	4221985371	/	No			3122660698		Marjorys Dayan Suarez
	Oscar Macazver Ruiz	4094903742	/	Si			3123756298		Oscar Macazver Ruiz
	Alvaro Valencia Gil	49359475	/	Si			3115049262		Alvaro Valencia Gil
	Ina Maria Salcedo	4094941117	/	Si			3029401301		Ina Maria Salcedo
	Jonathan Ochoa Torre	9732.35	/	Si			3172564435		Jonathan Ochoa Torre
	Elizabeth Piedrahita	41922974	/	No			3154474199		Elizabeth Piedrahita
	Ricardo Angel Salcedo	409498843	/	No			3244454273		Ricardo Angel Salcedo
	Anthony Yilivise Bellon	46947038	PPT	No			3215456187		Anthony Yilivise Bellon
	Carlos Eudelio Pabon	7527489	/	Si			3105901767		Carlos Eudelio Pabon
	Luz Marina Ricardo	41911195	/	Si			3007566553		Luz Marina Ricardo
	Jose Javier Ramirez	7549045	/	Si			3147613644		Jose Javier Ramirez

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

FICHA 3522266

[illegible]



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S)		capacita. en extracción Accesorios esenciales								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
✓	Vicki P. Luna	16211244						3004116844		<i>Vicki P.</i>
	Ces. A. Esteban	7554753						3154281486		<i>Ces. A. Esteban</i>
	Eduard Sontoy							9115183372		<i>Eduard Sontoy</i>
	Luis Fernando							320463458		Luis Fernando
	Mariana Gonzalez	1002762207						3163209291		<i>Mariana Gonzalez</i>
	Andrés H. Sánchez	1030632462						3022674805		<i>Andrés H. Sánchez</i>
	Hydi Gonzalez	1092462157						3113337099		<i>Hydi Gonzalez</i>
	Emmanuel Valencia	1092856271						3216411712		<i>Emmanuel Valencia</i>
	Sofia Tafasco R.	1058079454						3135286594		Sofia TR
	Linda Sofia	1114400918						300088068		Linda
	Nataly Rodriguez	1092462160						3007821000		Nataly R.
	Sebastián Boccia	1002461521						3009007110		Sebastián
	Hiker Sandoval	1039329532						3291232103		Hiker
	Cristian P.							318991816		<i>Cristian P.</i>
	JERONIMO O.	109662424						3207841303		Juan

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 19 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2024

OBJETIVO(S)	Capacitación extramural Accesorio esencial Ficha 3552260									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ECUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
✓	Nelly P. Lopez	16211214						3004116044		Nelly P.
	Es. A. Esteban	7554753						3154481486		
	Eduvict Sontop							9115183372		
	Luis Fernando							3204634508		Luis Fernando
	Marina Gonzalez	100276227						3163209291		Marina G.
	Andrés H. Riancho	1030630462						3022674805		Andrés
	Thyl Gonzalez	1092462157						3113337089		Thyl
	Emmanuel Valencia	1092856771						3216441715		Emmanuel
	Sofia Tafasco R.	1055079454						3135286994		Sofia TR
	Linda S.C.	1114400978						300088368		Linda
	Nataly Rodriguez	1092462160						300088368		Nataly R.
	Protego Boyce	1002461621						3009007110		Protego
	Aiker Sandoval	1079723731						3291322108		Aiker
	Burton P.							315824186		Burton
	JERONIMO O.	109667424						3202841302		Jerome

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

FICHA 3533496

RE: FICHA 3555496: Olga Lucia Martinez Gomez - Outlook - Personal: Microsoft Edge

about:blank

Ignorar Bloquear Eliminar Archivar Informar Responder Responder a Reenviar Reunión Recuperar mensaje mensaje Compartir en Teams Seguimiento de confirmaciones de lectura Seguimiento Zoom Mover Limpiar Reglas Pasos rápidos Leído / No leído Copilot

RE: FICHA 3555496 Publica Resumir este correo electrónico

Para: Olga Lucia Martinez Gomez <olmartinezg@sena.edu.co>

Asunto: Re: FICHA 3555496

Cordial saludo, Instructora Olga:

Amablemente informamos que se ha cargado la inscripción de su ficha 3555496. Adjuntamos resultado y reporte de inscripción para su revisión, por consiguiente, la ficha pasará a proceso de matrícula.

Humedad Ahora 9:01 a.m. 26/06/2026



Ficha de Caracterización* FICHA 3555496 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.) Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA*

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad de aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS CODIGO 92130000	
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - PACORA	
3464960HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
RUTA3465348	
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO PROTOCOLOS DE SEGURIDAD	
MANIPULAR ALIMENTOS SEGUN NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE MEDIANTE LA IMPLEMENTACION DE POES Y APLICACION DE BPM PARA DISMINUIR LOS RIESGOS DE CONTAMINACION	
MANIPULACION DE ALIMENTOS GUATAQUI	
MANIPULACION TOCAIMA	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* RUTA APRENDIZAJE 3555496

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

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

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

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3555496 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Consultar

Ruta de Aprendizaje* RUTA APRENDIZAJE 3555496 Consultar

Consultar Aprendizices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 26 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA APRENDIZAJE 3555496. 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 -- a225.



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 27 junio - 2021

REGIONAL: Quindío CENTRO DE FORMACIÓN: Agronómico CIUDAD/MUNICIPIO: Armero

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación Alimentaria NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3555496

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ MATRÍCULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CC	39352965	Martha Jueth	Barral de la Cruz				
2	CC	41918304	Maria Silvana Hoyos	Rivera				
3	CC	4187102	Carolina E. Gaudin					
4	CC	19307441	Nestor Valdivia	Gil				
5	CC	756638	FELICIANO HERNANDEZ					
6	CC	13352157	Julian Valencia	LOPEZ				
7	CC	41951824	CAMILA URBAG	CAMILA URBAG				
8	CC	109494112	Ana Maria Salcedo	Gambora	CIUSA #29-13	Sionapalecia	30246101	Ana Maria
9	CC	4722805	Yhon James de la Torre		CIUSA #23-13		3172544415	Yhon James
10	CC	6947030	Aslee Giliuska	Beltrán				
11	CC	41922944	Elizabet Piedrahita	la clarita			3151724490	Elizabet
12	CC	10047488	Miguel A. Salcedo	la clarita				Miguel Salcedo
13	CC	41922591	Miguel Antonio	Rivera	la clarita			
14								
15								
16								
17								
18								
19								







PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL								VERSION: 3
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA								CÓDIGO: GFPI-PL-001
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 30 Junio - 2026								
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agrindustria	CIUDAD/MUNICIPIO:	Armenia			
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y manipulación Alimentaria				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRÍCULA)		3555496		
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR								
CHARLAS INFORMATIVAS		☐		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		☐		MATRÍCULA
								☐
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CC	39754965	Martha Ximeth Buitrago	Buitrago				
2	CC	41918304	Maria Silvana Hoyos Rivera	Hoyos				
3	CC	41971621	Carolina A. Gaitan	Gaitan				
4	CC	19357471	ALVARO VALENZUELA	Valenzuela				
5	CC	7516638	ALVARO HERRERA	Herrera				
6	CC	16052153	Julian Valencia	Valencia				
7	CC	41939827	CAMILA ISRAEL	CAMILA ISRAEL				
8	CC	609494117	Ana Maria Salcedo Gamboa	Salcedo Gamboa	CIJISA #23-13	Siropapaleria	3022401301	Ana Maria Salcedo
9	CC	9732805	Yhon James de la Torre	de la Torre	CIJISA #23-13		3172564415	Yhon James de la Torre
10	CC	6947033	ASLEC GILIBSKA BELIORIA	Belioria				
11	CC	4192294	Elizabeth Piedrahita	Piedrahita	la clarita		3151474190	Elizabeth Piedrahita
12	CC	10047488	Miguel A. Salcedo	Salcedo	la clarita			Miguel Salcedo
13	CC	41922581	Blanca Lucia Hoyos Rivera	Hoyos Rivera	la clarita			
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.



OFERTA EDUCATIVA



RESPUESTA LISTA CHEQUEO M1 3535905

RESPUESTA LISTA CHEQUEO M1 3535905



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

Compartiendo zajuna.sena.edu.co en esta pestaña **Dejar de compartir**

Búsqueda (Ctrl+Alt+E)

El estado se ha establecido en No molestar. Solo obtendrá las notificaciones de mensajes urgentes y las de sus contactos prioritarios.

02:41:41

Chat Gente Participar Responder Vista Aplicaciones Más Cámara Micrófono Dejar de estudiar Salir

Actividad Chat Llamadas Tareas Equipos Calendario Copilot Aplicaciones

Olga Lucia Martinez Gomez

Aura Andrea Sanchez Suarez

DM

Diana Patricia Camacho Milan

Liliana Alexandra Duarte Barrera

DM

24°C Parc: soleado

Buscar

ESP LAA

11:14 a. m. 22/06/2026

Registro de asistencia. Atención sincrónica Instructores 2026

* Obligatorio

CENTROS DE FORMACIÓN - REGIONAL QUINDÍO

7. Seleccione el centro de formación *

9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL

Atrás Siguiente

No revele nunca su contraseña. [Notificar abuso](#)

Microsoft 365

Este contenido lo creó el propietario del formulario. Los datos que envíes se enviarán al propietario del formulario. Microsoft no es responsable de las prácticas de privacidad o seguridad de sus clientes, incluidas las que adopte el propietario de este formulario. Nunca des tu contraseña.

[Microsoft Forms](#) | Encuestas, cuestionarios y sondeos con tecnología de inteligencia artificial [Crear mi propio formulario](#)

[Privacidad y cookies](#) | [Privacidad de la salud del consumidor](#) | [Términos de uso](#)

Buscar

ESP LAA

11:16 a. m. 22/06/2026



La respuesta se ha enviado.

Algo importante que puede hacer a continuación

[Guardar mi respuesta](#)

[Enviar otra respuesta](#)

Microsoft Forms

¡Prepárese para su propia invitación al evento!

[Comenzar ahora →](#)



Asistencia de inteligencia artificial [Crear mi propio formulario](#)

[Privacidad y cookies](#) | [Privacidad de la salud del consumidor](#) | [Términos de uso](#)



No hay evidencias

52.En todos los espacios de comunicación se evidencia un lenguaje cortés y respetuoso, con uso de las normas de Netiqueta y buenas prácticas ortográficas y gramaticales.

SI

Evidencias

No hay evidencias

NOTAS DEL ACOMPAÑAMIENTO

CREAR NOTA

Esta de acuerdo con esta lista de chequeo: ☒ SI ☐ NO

Guardar

SAVA | Dirección de Formación Profesional

Versión 4.0.0





Evidencias

No hay evidencias

52. En todos los espacios de comunicación se evidencia un lenguaje cortés y respetuoso, con uso de las normas de Netiqueta y buenas prácticas ortográficas y gramaticales.

SI

Evidencias

No hay evidencias

NOTAS DEL ACOMPAÑAMIENTO

2026-06-22 11:42:09 OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Estado acompañamiento: **TERMINADO**

Instructor aprueba lista de acompañamiento

Evidencias

[RESPUESTA-LISTA-CHEQUEO-M1-3535905pdf.pdf](#)



Buscar



ESP
LAA



11:41 a. m.
22/06/2026





PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

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

2. PRESENTACIÓN

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



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

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

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

Ambiente requerido: Salon

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exploración y consulta.

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

Material de apoyo: Documentacion, guias de aprendizaje.

Duración de la actividad: 5 horas.

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

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

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

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exploración y consulta.

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

Material de apoyo: Documentacion, guias de aprendizaje.

Duración de la actividad: 10 horas.



3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Extracción de aceites esenciales

Ambiente requerido: Laboratorio.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Prácticas de laboratorio.

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

Material de apoyo: Documentación, guías de aprendizaje.

Duración de la actividad: 20 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

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

Ambiente requerido: Salón y laboratorio.

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

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

Material de apoyo: Documentación, guías de aprendizaje.

Evidencias de aprendizaje: Producto con sustancias de origen natural.

Instrumentos de evaluación: Lista de Chequeo

Duración de la actividad: 13 horas.

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

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



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Peligro: El potencial inherente de causar daño.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

ANUNCIO

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

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



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

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

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

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

Riesgo: La probabilidad de que un peligro cause daño.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Tópico: El uso de aceites esenciales sobre la piel.

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

Viscosidad: Relativo al espesor o finura de un líquido.

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

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

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



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

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



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE



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



2. PRESENTACIÓN

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

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

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

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

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



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

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

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

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

Luego, socialícelo con los demás compañeros del curso.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Realice la siguiente actividad:

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

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

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

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

[Bing Vídeos](#)

Video 3 Enfermedades transmitidas por alimentos – ETAS

[Bing Vídeos](#) [Bing Vídeos](#)

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



Ambiente requerido: Ambiente convencional

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

Materiales de formación: Papel, esferos

Material de apoyo: Conectividad a Internet, TV, computador

Duración de la actividad: 5 horas.

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

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

Descripción de la actividad:

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

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

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

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

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



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

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

3.2.1.2 Usando imágenes defina:

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

Ambiente requerido: Ambiente convencional

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

Materiales de formación: Papel, esferos

Material de apoyo: Conectividad a Internet, TV, computador

Duración de la actividad: 5 horas.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



Ejemplo:

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

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



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

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

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

3.2.2.4 Abastecimiento o suministro de agua potable.

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

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

3.3 Actividades de apropiación:

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

Descripción de la actividad:

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

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

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

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



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

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

Video Explicación Producto No Conforme

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

Ambiente requerido: Ambiente convencional

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

Materiales de formación: Papel, esferos

Material de apoyo: Conectividad a Internet, TV, computador

Duración de la actividad: 5 horas.

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

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

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

Descripción de la actividad:

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

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

Aplica acciones de mejora de acuerdo con resultados de verificación

Ambiente requerido:

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación

Material de apoyo:

Evidencias de aprendizaje:

Instrumentos de evaluación:



Duración de la actividad: horas.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
			De conocimiento: “Acta de visita a establecimientos de preparación de alimentos” para la verificación del cumplimiento de las BPM	<i>Comprende el concepto y las características de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta referentes técnicos y normativos. Identifica los agentes de contaminación según clasificación, variables e incidentes en el crecimiento de microorganismos según referentes técnicos.</i>	Revisión del “Acta de visita verificación del cumplimiento de las BPM
			De Desempeño: Estudio de caso “Factores de crecimiento de Microorganismos	<i>Identifica las enfermedades de transmisión por alimentos según referentes técnicos. Reconoce el sistema de análisis de</i>	Observación directa



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



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

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

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



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- ✓ Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- ✓ Código del Programa de Formación: 96151529
- ✓ Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- ✓ Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- ✓ Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- ✓ Competencias:
Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- ✓ Resultados de Aprendizaje:
 - ✓ Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas Preventivas según normativa.
 - ✓ Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de Contaminación de los alimentos.
 - ✓ Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.
 - ✓ Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de Producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
- ✓ Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Aprender es una oportunidad para potenciar nuestras habilidades y destrezas, permitiéndonos crecer en todos los aspectos. Cada nuevo conocimiento nos acerca a un desarrollo integral, guiándonos hacia un aprendizaje estructurado y significativo.



Es importante trabajar de manera autónoma, organizada y sistemática, ya que esto nos ayuda a avanzar con seguridad y lograr nuestras metas. Al conectar lo que ya sabemos con lo nuevo, fortalecemos nuestra comprensión y damos sentido a lo aprendido. Además, al colaborar con otros, enriquecemos nuestras ideas y aprendemos juntos.

El esfuerzo y el compromiso con el aprendizaje nos preparan mejor para los desafíos; la disciplina y la constancia nos llevan al éxito en cualquier área del conocimiento. Aprovechemos cada experiencia para mejorar y desarrollar nuestro potencial.

¡Juntos crecemos y construimos un aprendizaje sólido y significativo!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Visualización de diferentes videos que muestran situaciones indeseables en la elaboración y ventas ambulantes de alimentos, los cuales han sido virales en redes sociales; luego de observarlos se socializa con el grupo preguntándoles ¿Qué sensación te genera este video y por que?. Listemos las cosas no deberían hacersen mientras se manipule el alimento.

Ambiente requerido: espacio cerrado con electricidad

Estrategias o técnicas didácticas activas: Discusión socializada, sensibilización y reflexión frente a la manipulación de alimentos.

Materiales de formación: Video beam o televisor, cable HDMI, internet.

Material de apoyo: Algunos videos a usar pueden ser:

- El de las piñas en Cali: <https://www.facebook.com/share/r/1Ud9RaQXHu/?mibextid=wwXlfr>



- El de los tintos en Pereira: <https://www.facebook.com/share/r/1EJqyV77s/?mibextid=wwXlfr>
<https://www.facebook.com/share/r/1A1SbCH3Jy/?mibextid=wwXlfr>



Duración de la actividad: 4 horas.

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



Descripción de la actividad: Aprendiendo vocabulario y conceptos básicos de interés usados en la formación de higiene y manipulación de alimentos.

Ambiente requerido: salón amplio con buena ventilación e iluminación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: “Apareamiento”, en esta actividad a la mitad del grupo se le entregan tarjetas para colgar individualmente en el cuello con los nombres de las palabras claves del tema a tratar y a la otra mitad del grupo se le entregan las tarjetas con las definiciones de esas palabras claves, las cuales también se deben portar colgadas del cuello, cada pareja debe encontrarse en un tiempo de 15 minutos, después de este tiempo cada pareja sale en frente del grupo, se verifica que coincidan palabra y definición para finalmente socializar entre todos el concepto.

Materiales de formación: cartulina, marcadores, lana

Material de apoyo: resolución 2674 en su versión vigente

Duración de la actividad: 4 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

3.3.1 Descripción de la actividad: Se dictan en cinco bloques la teoría necesaria para formar en higiene y manipulación de alimentos basados en la resolución 2674 en su versión vigente y normatividad relacionada, distribuidos de la siguiente manera:

- Normatividad legal vigente: Definiciones de la resolución, estructura y capítulos relevantes
- Fuentes de Contaminación de los alimentos: tipos de peligros, tipos de contaminación, vectores
- Medidas higiénicas de prevención: Estado de salud, vestimenta, lavado de manos
- ETA's: principales enfermedades transmitidas por los alimentos, su fuente, tiempo de incubación y sintomatología.
- Plan de Saneamiento: estructura y contenido de los cuatro programas pre-requisito.

Ambiente requerido: salón con video beam o televisor, tablero, mesas y sillas

Estrategias o técnicas didácticas activas: talleres, trabajo en equipo

Materiales de formación: Diapositivas, carteleras.

Material de apoyo: sopa de letras, crucigrama.



SOPA DE LETRAS - BPM

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

1. Limpieza	6. Temperatura	11. BPM
2. Desinfección	7. Peligros	12. Aftoxina
3. Humedad	8. Riesgos	13. Hongos
4. Nutrientes	9. Dotación	14. Tapabocas
5. ETA	10. Almacenamiento	15. Alimentos

CRUCIGRAMA
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: _____ Fecha: _____

Vertical

1. Todo producto natural y pericial, elaborado o no, que se obtiene por procesos biológicos, químicos y físicos, destinados para el consumo humano (general).

2. Asegura que puede causar daños o enfermedades los alimentos alérgicos y malnutricionales.

4. Conjunto de características inherentes a un producto que cumplen los requisitos y condiciones al consumidor.

5. Se presenta cuando se consumen alimentos contaminados con productos químicos o con toxinas producidas por los microorganismos.

Horizontal

3. proceso de acción que protege la vida de las personas y organismos que se producen al comer. Se evita el contacto directo del cuerpo humano con el punto de venta por medio de las medidas y el uso de los alimentos.

6. Se presenta cuando se consumen alimentos contaminados por los microorganismos, toxinas bacterianas, toxinas de origen vegetal, etc.

7. Toda persona que trabaja en el comercio y las áreas, prepare los alimentos la higiene, no solo el producto y protección al consumidor de estos y microorganismos de la vida.

Evidencias de aprendizaje: Taller escrito para realizar en parejas o tríos.

Instrumentos de evaluación: taller muy gráfico y sencillo



FECHA: _____

NOMBRE COMPLETO: _____

Señale con una X dentro del cuadro si es manipulador de alimentos:



Escriba debajo de cada figura el tipo de peligro:



Nota: este ejercicio tiene como finalidad orientar y motivar en el desarrollo de los temas de esta actividad de aprendizaje, por tal razón no es calificable. No obstante, es primordial realizarlo.

Duración de la actividad: 16 horas.



3.3.2 Descripción de la actividad: Elaborar el plan de saneamiento básico que exige la resolución 2674 versión vigente y que incluye:

1. El programa de Limpieza y desinfección
2. El programa de Control Integrado de Plagas
3. El programa de Agua Potable
4. El programa de Residuos Sólidos

Ambiente requerido: salón con computadores, video beam o televisor, hojas mesas y sillas

Estrategias o técnicas didácticas activas: Programas elaborados digital o manualmente con una estructura definida, con imágenes o cuadros según la destreza en el manejo de office.

Materiales de formación: Hojas de papel

Material de apoyo: guías de elaboración de programas para restaurantes:

[chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2021/11/GUIA_DE_LIMPIEZA_Y_DESINFECCION.pdf](https://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2021/11/GUIA_DE_LIMPIEZA_Y_DESINFECCION.pdf)

https://en-mx.ecolab.com/-/media/Widen/Pest-Elimination/Custom-Training-Tools/Pest-Training-Cards---Spanish_.pdf

Evidencias de aprendizaje: Cuatro programas escritos y adecuados con su lugar de trabajo, se revisará diseño, estructura y contenido, además se expondrán a todo el grupo.

Instrumentos de evaluación: Entregable de los cuatro programas pre-requisitos

Duración de la actividad: 12 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Esta actividad se puede hacer en dos vías, la primera una clase práctica donde previamente se ha conseguido una cocina o lugar apto para elaborar un alimento entre todos los participantes, en esta actividad se aplicaran todas las buenas prácticas aprendidas durante la formación, incluyendo la dotación a usar en la clase práctica, la L&D del lugar, utensilios y materia prima, lavado correcto de manos, para finalmente degustar y compartir entre todos. Una segunda opción para cuando no se cuente con una cocina, es la elaboración de un folleto afín al gremio, donde cada grupo conformado por máximo 4 personas, dejen por escrito todas las buenas prácticas que debe cumplir un establecimiento, para esto harán uso de todos los conceptos dados en la formación y que incluyen entre otros:



*Correcto Lavado de Manos, Buen uso de la Dotación, Limpieza y desinfección de lugar de trabajo, materias primas, equipos/utensilios, Correcta manipulación de los alimentos, Manejo adecuado de los residuos sólidos, etc.

Estos folletos serán presentados a todo el grupo en forma de exposición.

Ambiente requerido: Cocina con suministro de agua y energía o salón de clases con mesas y sillas respectivamente.

Estrategias o técnicas didácticas activas: práctica de manipulación de alimentos

Materiales de formación: Hojas de papel, marcadores, cartulina, pegante, cosedora, colores, stickers.

Material de apoyo: Folletos, manuales corporativos de empresas reales que sirven de guía.

Evidencias de aprendizaje: videos y álbum de fotos del momento de la práctica y/o folletos

Instrumentos de evaluación: Visual durante la práctica, álbum de fotos y/o socialización de folletos.

Duración de la actividad: 4 horas.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		Elaboración de folleto de BPM	Evidencias de Conocimiento	Establece los factores de contaminación de los alimentos, de acuerdo a la fuente y tipos de alimentos.	Socialización del folleto



		Elaboración de un producto alimenticio. Desarrollo de caso práctico	Evidencias de Desempeño	*Utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional *Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos Alimenticio. *Ejecuta responsablemente el plan de saneamiento establecido. *Relaciona las enfermedades producidas por contaminación de alimentos con las fuentes que las originan.	Visualización del cumplimiento de las BPM según la normatividad legal vigente.
--	--	---	-------------------------	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: transferencia involuntaria de microorganismos, como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: persona que tiene contacto directo con alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos durante su actividad laboral. Esto incluye la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de alimentos

PELIGRO : es una condición ó característica intrínseca que puede causar lesión o enfermedad

RIESGO: es la combinación de la probabilidad y la consecuencia de no controlar el peligro



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

6.1 RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, ministerio de salud y protección social, Bogotá D.C

6.2 <https://www.minsalud.gov.co/Portada2021/index.html>

6.3 <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Diana Lucía Ocampo P Rosa Elena Bolaños G	Instructoras	centro del comercio	27- julio- 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Olga Lucía Martínez Gómez	Instructoras	C.Agroindustrial	06-06-2026	
Autor (es)		Instructoras			

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3505232 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	17,90
--------------------------------------	--------------

FICHA 3538570 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	19,90
--------------------------------------	--------------

FICHA 3555496 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	17,90
--------------------------------------	--------------

FICHA 3535905 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00
--------------------------------------	--------------

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	10,00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3528056 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	13,00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3535907 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.
- MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,70

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
16/06/2026	24/06/2026	OTROS	7,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			7,00

INSTRUCTOR: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL