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

Montería, 30 de Septiembre 2026

Señor

Luis Ernesto Barrera

SUPERVISOR CONTRATO No**. CO1_PCCNTR_ 9205052 INTRUCTOR G20**

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de Setiembre del año 2026

Referencia: No**.CO1_PCCNTR_ 9205052** del año 2026

JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.063.149.410 de Lorica en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($ 47.374.970) esta suma

será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497).

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre del 2026.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	**Ficha: 3410281. Programa; Comercialización de alimentos** Negociar productos y servicios según condiciones del mercado y políticas de la empresa. RA1. - presentar a los clientes las características, ventajas y usos de los productos o servicios s **Ficha: 3495154 Programa: Agroindustria alimentaria.** Competencia; C Aplicar procesos térmicos según procedimientos y normas vigentes. R.A Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos de calidad **Ficha: 3543295-. Programa; Comercialización de alimentos** Recibir productos alimenticios e insumos según ficha técnica RA1. - realizar la inspección de productos alimenticios e insumos y	**Anexo 1**: Planeación Pedagógica Ficha No. **, 3410281,3495154**. **3410260, 3543488, 3543488** **Anexo 2**: Guías de Aprendizaje programa de formación Ficha No. **3410281,3495154**. **3410260, 3543488, 3543488** **Anexo 3**: Plan Concertado Ficha No**, 3410281,3495154**. **3410260, 3543488, 3543488** **Anexo 4; Reporte de Horas en Sofía Plus.**

		reportar las novedades de los **FICHA 3410260- AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA** Competencia: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. RA4- Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y conformidades. **FICHA 3543488- PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.** Competencia: Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa RA1 Recepcionar leche de acuerdo con el protocolos establecidos por la empresa	
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se realizó elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación	**Anexo 1**: Planeación Pedagógica Ficha No. **, 3410281,3495154**. **3410260, 3543488, 3543488** **Anexo 2**: Guías de Aprendizaje programa de formación Ficha No. **3410281,3495154**. **3410260, 3543488, 3543488**

			Anexo 3: Plan Concertado Ficha No**, 3410281,3495154**. **3410260, 3543488, 3543488**
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se reporto registro de inasistencias y juicios evaluativos en Sofia plus acorde a los lineamientos institucionales	Anexo 6: pantallazo plataforma de Sofia plus. Inasistencias, juicios evaluativos.
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
5	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al

		cumplimiento de esta obligación	cumplimiento de esta obligación
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se subió documentos requeridosen Secop ll del mes de Septiembre.	Documentos cargados en Secop II.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion -Terminacion).	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

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

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

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	130926	MONTERIA-MONTELIBANO- SAN ANDRES DE SOTAVENTO	20 de agosto de 2026	31 de agosto 2026

Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:

- **Certificación de antecedentes fiscales:** 11 de Septiembre de 2026
- **Certificación de antecedentes penales:** 11 de Septiembre de 2026
- **Certificación de antecedentes disciplinarios**11 de Septiembre de 2026
- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas** 11 de Septiembre de 2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, **1114452257** periodo de Agosto operador SOI (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Cordialmente,



JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS

Contratista

C.C. No. 1.063.149.410

Recibí a satisfacción:

Firma

LUIS ERNESTO BARRERA

SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9159018**

Cargo del supervisor: **COORDINADOR ACADEMICO**

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
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.”
3	Julio 2026	Se incluye apartado en relación con la obligación de adjuntar los certificados penales, fiscales y disciplinario, la cual deberá diligenciarse indicando la fecha de expedición de las certificaciones, la cual deberá corresponder al mes de presentación del respectivo informe mensual de ejecución contractual.

	Código: GFPI-F-134
	Versión: 05

PROCESO

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	Pública Clasificada	Pública Reservada
X		

Copia no controla

Fecha de Elaboración	**11/08/2026**
Denominación del Programa de Formación	**AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**1108207**
Nombre del Proyecto Formativo (no aplica para complementaria)	**REALIZAR DIAGNOSTICO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD E HIGIENE DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA**
Código del Proyecto (no aplica para complementaria)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**• Nombres y Apellidos** **JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS**
	Regional y Centro de formación **CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
EJECUCION	REALIZAR EL DIAGNOSTICO DEL COMPORTAMIENO DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN EL CONTEXTO DEPARTAMENTAL EN RELACION A SU PRODUCCION	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES	CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE	MEDICIÓN DE VARIABLES: REGISTRO Y CONTROL DE VARIABLES DE PROCESO EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR ALTAS Y BAJAS TEMPERATURA (CONCEPTOS, TÉCNICAS Y APLICACIÓN) MANUALES Y FICHAS TÉCNICAS, DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN (MANÓMETROS, TERMÓMETROS, MEDIDORES DE FLUJO, MEDIDORES DE HUMEDAD RELATIVA) UTILIZADOS EN LOS	MEDICIÓN DE VARIABLES: REGISTRO Y CONTROL DE VARIABLES DE PROCESO EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR ALTAS Y BAJAS TEMPERATURA (CONCEPTOS, TÉCNICAS Y APLICACIÓN) MANUALES Y FICHAS TÉCNICAS, DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN (MANÓMETROS, TERMÓMETROS, MEDIDORES DE FLUJO, MEDIDORES DE HUMEDAD RELATIVA) UTILIZADOS EN LOS	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DE VARIABLES PARA LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CON APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS POR ALTAS Y/O BAJAS TEMPERATURAS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE VERIFICA AL INICIO LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	agentes y mecanismos que causan deterioro en los alimentos	8	8	TALLER, EXPOSICION	GUIA DE APRENDIZAJE	AULA	Ayudas audiovisuales	SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA	

	Código: GFPI-F-134
	Versión: 05

PROCESO

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública X	**Pública Clasificada**	**Pública Reservada**

Copia no controla

Fecha de Elaboración	**11/08/2026**
Denominación del Programa de Formación	**COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**632215**
Nombre del Proyecto Formativo (no aplica para complementaria)	**APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÒN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOSIMPLEMENTADO**
Código del Proyecto (no aplica para complementaria)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**• Nombres y Apellidos** **JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS** **Regional y Centro de formación** **CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
EJECUCION	Inspección de condiciones de recepción y almacenamiento de productos en el punto de venta de la empresa	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTOA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.	TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, ROTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.-LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD VIGENTE PARA EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.-TÉCNICAS DE MANEJO DE EQUIPOS DE MEDICIÓN Y ESCALAS, E INTERPRETACIÓN DE VARIABLES DE CONTROL EN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.-NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL EN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.-TÉCNICAS DE MUESTREO E INSPECCIÓN.-BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.-TÉCNICAS DE MANEJO DE EQUIPOS DE MEDICIÓN Y ESCALA INTERPRETACIÓN DE VARIABLES DE PROCEDIMIENTOS DE CONTROL EN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.-MÉTODOS DE INTERPRETACIÓN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS.-BUENAS PRACTICAS LOGÍSTICAS.-TÉCNICAS DE	COLOCAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LAS ÁREAS ASIGNADAS SEGÚN TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, NATURALEZA DEL PRODUCTO, Y NORMATIVIDAD VIGENTE PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.-UBICAR Y REGISTRAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.-VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS MANTENGAN SU CALIDAD E INOCUIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A TIEMPO DE VIDA ÚTIL.-MONITOREAR Y REGISTRAR LAS VARIABLES DE TEMPERATURA Y/O HUMEDAD RELATIVA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO INSPECCIONAR Y TOMAR MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS DE ACUERDO A PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.-IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS EN EL ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LEGISLACIÓN PARA ROTULADO	ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.-REALIZA PROGRAMAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE DE SEGURIDAD E HIGIENE Y LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.-AJUSTA LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA GARANTIZAR SU DISPONIBILIDAD Y LA EFECTIVIDAD DE USO EN EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.-IMPLEMENTA TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, FLUJO DE MATERIALES, CONTROL DE CALIDAD Y REGISTRO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E INOCUIDAD, DE ACUERDO CON LA NATURALEZA, TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y LAS VARIABLES PSICROMETRICAS	PREPARACION DE SOLUCIONES	8	8	TALLER, EXPOSICION	GUIA DE APRENDIZAJE	AULA	Ayudas audiovisuales	SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA	

	Código: GFPI-F-134
	Versión: 05

PROCESO

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública [X]	Pública Clasificada [ ]	Pública Reservada [ ]

Copia no controla

Fecha de Elaboración	**11/08/2026**
Denominación del Programa de Formación	**COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**632215**
Nombre del Proyecto Formativo (no aplica para complementaria)	**APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÒN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOSIMPLEMENTADO**
Código del Proyecto (no aplica para complementaria)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**• Nombres y Apellidos** **JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS**
	Regional y Centro de formación **CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
EJECUCION	Inspección de condiciones de recepción y almacenamiento de productos en el punto de venta de la empresa	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN	EALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOSRESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚNPOLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, ROTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.- LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD VIGENTE PARA EL ALMACENAMIENTO Y 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS-FICHAS TÉCNICAS.- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS.-TÉCNICAS DE INSPECCIÓN PARA ALIMENTOS.-TÉCNICAS DE ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS Y SENSORIALES PARA ALIMENTOS.-LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD VIGENTE PARA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.-BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.-CONCEPTOS BÁSICOS DE SISTEMAS DE CALIDAD.- HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS APLICADAS A LAS OPERACIONES DIARIAS.-TÉCNICAS DE OPERACIÓN DE EQUIPOS PARA INSPECCIÓN DE ALIMENTOS.-TÉCNICAS PARA EL DILIGENCIAMIENTO Y CONTROL DE REGISTRO.- ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL.	COLOCAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LAS ÁREAS ASIGNADAS SEGÚN TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, NATURALEZA DEL PRODUCTO, Y ALMACENADOS DE ACUERDO CON SU ESTADO EINCOMPATIBILIDADES.- VERIFICAR LA CANTIDAD Y LA CALIDAD DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS.-ANALIZAR LAS MERMAS DE LOS PRODUCTOS SEGÚN EL REGISTRO DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE LOSPRODUCTOS.- VERIFICAR EL PREENFRIMIENTO DE CONTENEDORES, VAGONES, CAJAS Y VEHÍCULOS ANTES DE REALIZARCALIBRADOS SEGÚN MANUAL DE INSTRUCCIONES DEL EQUIPO Y PLAN DE MANTENIMIENTO.- VERIFICAR QUE EL TIEMPO DE INSPECCIÓN CORRESPONDA CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTORECIBIDO Y LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.-APLICAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE	REVISA LAS CONDICIONES DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTEINSPECCIONA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON LOSPARÁMETROS DEFINIDOS EN LA FICHA TECNICA, Y LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LAORGANIZACIÓNREVISA LA DISPONIBILIDAD, MANTENIMIENTO, Y CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA ELDESARROLLO DE LAS OPERACIONES DE RECIBO Y DESPACHO DE ALIMENTOS SEGÚN EL MANUAL DEINSTRUCCIONES DEL FABRICANTEDESARROLLA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE SEGURIDADE HIGIENE Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE	Taller normativida 2674 de 2013	8	8	TALLER, EXPOSICION	GUIA DE APRENDIZAJE	AULA	Ayudas audiovisuales	SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA	

	Código: GFPI-F-134
	Versión: 05

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	Pública Clasificada	Pública Reservada
X		

Copia no controla

Fecha de Elaboración	11/08/2026
Denominación del Programa de Formación	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	632215
Nombre del Proyecto Formativo (no aplica para complementaria)	APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOSIMPLEMENTADO
Código del Proyecto (no aplica para complementaria)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	• Nombres y Apellidos JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS
	Regional y Centro de formación CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
EJECUCION	Inspección de condiciones de recepción y almacenamiento de productos en el punto de venta de la empresa	Negociar productos y servicios según condiciones del mercado y políticas	Presentar clientes las características, ventajas y usos los productos o servicios	PERFILES DE CLIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES. PRODUCTOS Y SERVICIOS Y SU CLASIFICACIÓN. CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS Y EXTRÍNSECAS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. MANUALES DE PRODUCTOS, CARACTERÍSTICAS, BENEFICIOS, VENTAJAS Y OBJETIVOS. MANUAL DEL FABRICANTE. CERTIFICADO DE PRODUCTORES SOBRE CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO. NORMAS ISO 9000, ISO 14000. ESTÁNDARES ESPECIALES HACP, CE,ECO LABEL	APOYAR LAS PRESENTACIONES DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CON EL USO DE CATÁLOGOS, MANUALES, PROGRAMAS O NAVEGADORES QUE CONTIENEN GRÁFICOS O ANIMACIONES. REFORZAR INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS CON DEMOSTRACIONES, MUESTRAS, DEGUSTACIONES O EXHIBICIONES, DE ACUERDO CON LA ESTRATEGIA PROMOCIONAL DE LA ORGANIZACIÓN. PRESENTAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS CON BASE EN ARGUMENTOS SOBRE BENEFICIOS Y CARACTERÍSTICAS, RELACIONADAS CON CALIDAD-PRECIO, VALOR AGREGADO Y NECESIDADES QUE SATISFACE. RESPALDAR LA INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO O SERVICIO A PRESENTAR CON LA	CIERRE DE VENTAS EN EL PROCESO DE NEGOCIÓN. -INFORMAR LA DISPONIBILIDAD DE PRODUCTO Y CONDICIONES DE ENTREGA A LOS CLIENTES, A TRAVÉS DEL SISTEMA DE COMUNICACIÓN ESTABLECIDA. -REALIZA LAS PRESENTACIONES DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CON BASE EN ARGUMENTOS SOBRE BENEFICIOS, DEMOSTRACIONES, MUESTRAS, DEGUSTACIONES, EXHIBICIONES Y EL USO DE CATÁLOGOS, MANUALES, PROGRAMAS O NAVEGADORES QUE CONTENGAN GRÁFICOS O ANIMACIONES, APOYADOS EN LA CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR. -DETERMINA EL ESCENARIO FÍSICO Y DE COMUNICACIÓN PARA LA PRESENTACIÓN Y ARGUMENTACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DE LOS	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	8	8	TALLER, EXPOSICION	GUIA DE APRENDIZAJE	AULA	Ayudas audiovisuales	SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA	

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Agroindustria alimentaria
- Código del Programa de Formación: 936161
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): Realizar diagnóstico de las condiciones de calidad e higiene de empresas agroindustriales del departamento de Córdoba
- Fase del Proyecto (si aplica): Planeación.
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): Realizar el diagnostico de los puntos críticos en los procesos de producción en las empresas seleccionadas de producción
- **Competencia:** Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.

Resultados de Aprendizaje:

- Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos
- diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa
- monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa
- implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 144 Horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz:

Estimado aprendiz, esta guía lo orientará para que usted desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

El Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Determinación de Puntos Críticos) es importante porque asigna prioridades y controla los peligros potenciales más significativos en la producción de alimentos, como contaminantes químicos, físicos y microbiológicos. La industria puede garantizar a los consumidores que sus productos son tan seguros e inocuos como lo permite la Ciencia y la Tecnología.

El técnico en agroindustria alimentaria no es ajeno a esa tarea, por tal motivo es importante que en el desarrollo de esta competencia, se realice el control de los procesos identificando los lugares donde puede ocurrir peligros durante la elaboración de los alimentos con el fin de establecer las medidas estrictas para reducir los peligros de transmisión de patógenos por los alimentos fortaleciendo la protección de la Salud Publica.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Los aprendices formarán un círculo donde se tendrá como objeto principal de la actividad un ovillo de hilo. El primer integrante dice su nombre y, como propuesta, dice que le gusta hacer en su tiempo libre (esta propuesta puede ser modificada en función del contexto y el contenido en el que estemos).

A continuación, inesperadamente, el primero tira el ovillo a otro compañero y este repite la función. De esta forma el hilo va repartiéndose hasta llegar al último alumno, formando así una telaraña. Finalmente, la última persona que ha dicho su nombre le devolverá el ovillo al penúltimo y éste repetirá el nombre del último, y así sucesivamente. Finalmente, el ovillo de hilo tiene que llegar a la persona que inició la actividad

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: resuelva el siguiente estudio de caso y realice una reflexión con sus compañeros de grupo exponiendo sus ideas en base a la situación planteada.

En las industrias de alimentos es necesario el control de los procesos debido fundamentalmente a que previene que se presenten casos en los cuales de origen a productos no conforme ¿ De que manera y con que información demostraría que este producto estaba conforme ?

Ambiente requerido: aula de formacion

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de caso
Materiales de formación: libros, cuadernos, lapiceros, etc.
Material de apoyo: internet, dispositos móviles, pc
Duración de la actividad: 1 horas.

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

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP, tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la

inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo Sistema HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.

El Sistema HACCP puede aplicarse a lo largo del programa de formación, desde el productor primario hasta el consumidor final. Además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación del Sistema HACCP puede ofrecer otras ventajas significativas, facilitar asimismo la inspección por parte de las autoridades de reglamentación, y promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos. Los principios del Sistema HACCP establecen los fundamentos de los requisitos para la aplicación del Sistema de HACCP, mientras que las directrices ofrecen orientaciones generales para la aplicación práctica.

A partir de lo anterior, en grupo de dos aprendices realice un ensayo sobre la importancia de aplicar HACCP en el programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria.

A partir de lo planteado en el punto anterior:

- Hacer grupos de trabajo de seis aprendices.
- Con los grupos de trabajo seleccionar un ensayo y socializarlo para realizar un análisis del mismo.
- Escoger un representante de cada grupo para realizar las conclusiones finales del análisis realizado.

Con la orientación del instructor y con las conclusiones obtenidas en cada grupo de trabajo, construir los conceptos básicos necesarios para el desarrollo de la presente actividad.

Ambiente requerido: aula de formacion

Estrategias o técnicas didácticas activas: cuestionario

Materiales de formación: libros, cuadernos, lapiceros, etc.

Material de apoyo: internet, dispositos móviles, pc

Duración de la actividad: 1 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

A1. De forma Individual realice la consulta del glosario que se propone:

Acción Correctiva, Análisis de Peligro, Árbol de Decisión para un PCC, Aseguramiento de Calidad, Auditoria, Auditoría Externa, Auditoría Interna, Control, Criterio, Desviación, Equipo HACCP, Etapa, HACCP, Ingredientes, Inocuidad de los Alimentos, Límite Crítico, Medida de Control, Medidas Preventivas, Monitoreo, Peligro, Plan HACCP, Programas pre-Requisitos HACCP, Punto de Control, Punto Crítico de Control, Riesgo, Severidad, Sistema HACCP, Validación, Verificación.

4. Duración de la actividad (máximo 2 hrs)

5. Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Individualmente, el aprendiz realizará las siguientes actividades de acuerdo con las explicaciones y el material de apoyo suministrado por el instructor en cada formación:

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).
Individualmente, el aprendiz realizará las siguientes actividades de acuerdo con las explicaciones y el material de apoyo suministrado por el instructor en cada formación:

Actividad de desarrollo cognitivo

A2. Teniendo en cuanta el material de apoyo suministrado por el instructor ”Diagrama de Flujos” realice un cuadro sinóptico de los temas ahí plasmad

Ambiente requerido: aula de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: cuestionario, talleres, simulaciones, mesas redonda, exposiciones.
Materiales de formación: libros, cuadernos, lapiceros, etc.
Material de apoyo: internet, dispositos móviles, pc
Duración de la actividad: 80 horas.

A3. Luego de observar el video expuesto por el instructor "HACCP Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control" realice un escrito donde responda los siguientes interrogantes: ¿Como nace el sistema HACCP? ¿En que se basa el sistema HACCP?

¿Quienes utilizan la herramienta HACCP?

¿Cual es propósito del sistema HACCP? Mencione y explique los principipios del sistema HACCP,

¿En cual etapa de la producción de alimentos se puede aplicar los principios del sistema HACCP?

¿Que garantiza el sistema HACCP en la elaboración de alimentos?

Ambiente requerido: aula de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: cuestionario, talleres, simulaciones, mesas redonda, exposiciones.

Materiales de formación: libros, cuadernos, lapiceros, etc.

Material de apoyo: internet, dispositos móviles, pc

Duración de la actividad: 80 horas.

A4. Realice una lectura autoregulada del material de apoyo "HACCP", realice un cuadro donde explique cada uno de los temas plasmados en el material.

A5. Teniendo en cuenta el decreto 60 del 2002 suministrado por el instructor elabore un un resumen del articulo 5 y 6, luego socialice en mesa redoda con sus compañeros.

A6. Realice la prueba escrita de los temas tratados

Ambiente requerido: aula de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: cuestionario, talleres, simulaciones, mesas redonda, exposiciones.

Materiales de formación: libros, cuadernos, lapiceros, etc.

Material de apoyo: internet, dispositos móviles, pc

Duración de la actividad (máximo 4 hrs)

Actividad de desarrollo procedimental

A7. El intructor entregara un caso de una empresa que desea implementar HACCP en la elaboración de un producto, en grupo de tres aprendices deberan desarrollar las actividades referente a diagramas de flujo y puntos críticos de control. Entregar formatos diligenciados.

Duración de la actividad (máximo 12 hrs)

Actividad de desarrollo Actitudinal

Individualmente, responda y argumente:

- ✓ De acuerdo con sus conocimientos sobre HACCP porque considera que es importante su aplicación en la industria de alimentos?

Ambiente requerido: aula de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: cuestionario, talleres, simulaciones, mesas redonda, exposiciones.

Materiales de formación: libros, cuadernos, lapiceros, etc.

Material de apoyo: internet, dispositos móviles, pc

Duración de la actividad (máximo 4 hrs)

5.1 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Formar grupos de trabajo de 4 aprendices, el instructor asignara un producto a elaborar; cada grupo debe desarrollar los pasos del proceso haciendo uso del diagrama de flujo vertical e identificar los peligros potenciales en cada etapa, describiendo si es peligro Biológico, Químico o Físico y la forma en la que afectaría el proceso. Presentar un informe escrito con sus respectivas imágenes.

A9. Teniendo en cuenta el proceso anterior asignado establezca los puntos críticos de control haciendo uso del árbol de toma de decisiones

Ambiente requerido: taller de carnes

Estrategias o técnicas didácticas activas: practica experimental

Materiales de formación: tableros, Resma tamaño carta, Lapiceros, Marcadores, Televisor, Video Bean, Computadores, cartulina, cinta adhesiva.

Material de apoyo: pc, video vean, formatos, lapiceros, entre otros. Evidencias de aprendizaje: Instrumentos de evaluación:

Duración de la actividad: horas.

6. 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
Ejecucion	Realizar el diagnostico de los puntos críticos en los procesos de producción en las empresas seleccionadas de producción	A.1 Ensayo principios HACCP en industrias de alimentos. A.2 Diagrama de flujos de procesos agroindustria, identificación puntos criticos de control y control Estudio de caso elaboración de productos e implementación de HACCP.	Documento escrito en forma grupal	IDENTIFICA PROCEDIMIENTOS, REGISTROS Y NO CONFORMIDADES DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000 DE ACUERDO LA LÍNEA DE PROCESO. DESCRIBE EL MANUAL DE LAS BPM, IDENTIFICANDO LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, SEGÚN	Cuestionario

				NORMATIVIDAD VIGENTE	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Controlado: Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.

Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.

Desviación: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

Diagrama de flujo: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

Medida correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Plan de HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

Punto crítico de control (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Sistema de HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Transparente: Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.

Validación: Constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.

Vigilar: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

https://blogdelacalidad.com/diagrama-de-flujo-flujograma-de-proceso/

http://agroindustriahco.blogspot.com/2012/01/que-es-haccp.html
https://ferramentasdaqualidade.org/fluxograma/?utm_source=blogdelacalidad&utm_medium=diagrama-de-flujo-flujograma-de-proceso
http://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm#bm3.5

1. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Jabi Alberto Lopez BallesterosS**	**instructor**	**Centro agropecuario y biotecnología el porvenir**	**15 de junio 2025**

2. **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:** AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- **Código del Programa de Formación:** 936161
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):** REALIZAR DIAGNOSTICO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD E HIGIENE DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA
- **Fase del Proyecto (si aplica):** Planeación
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):**
- **Competencia:** Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes
- **Resultados de Aprendizaje:**

  REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 72 horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido(a) aprendiz SENA.
La inocuidad alimentaria constituye uno de los pilares fundamentales en los procesos de transformación y comercialización de alimentos. La revisión de las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones permite prevenir la contaminación de los productos, garantizar la calidad y proteger la salud del consumidor.

Durante el desarrollo de esta guía, el aprendiz fortalecerá sus conocimientos sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados (POE), limpieza y desinfección, seguridad industrial, normatividad sanitaria, manejo de equipos, sistemas HACCP y empaques, aplicándolos en situaciones reales del entorno productivo.

Tu participación activa, el trabajo colaborativo y el compromiso con cada actividad serán claves para alcanzar los resultados de aprendizaje propuestos. Este proceso no solo fortalecerá tus conocimientos, sino que te preparará para enfrentar situaciones reales en ambientes productivos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

Los aprendices observarán imágenes y videos relacionados con establecimientos de alimentos que presentan incumplimientos en las condiciones higiénicas y técnicas. Posteriormente participarán en una discusión orientada a identificar los riesgos para la inocuidad alimentaria, la salud pública y la calidad de los productos.

Duración:

4 horas

Aula de clase:

Ambiente de formación equipado con computador, videobeam y conexión a internet.

Estrategias didácticas:

- Lluvia de ideas.
- Preguntas orientadoras.
- Análisis de casos.
- Conversatorio.
- Aprendizaje colaborativo.

Materiales de formación:

- Guía de aprendizaje.
- Taller de reflexión.
- Papelógrafos.
- Marcadores.

Material de apoyo:

- Videos sobre contaminación alimentaria.
- Videos sobre enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Presentaciones multimedia sobre inocuidad alimentaria.

3. 2 Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos Previos
Actividad: Diagnóstico de conocimientos sobre BPM, saneamiento y seguridad industrial

Descripción:

Los aprendices identificarán y socializarán los conocimientos adquiridos previamente relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, limpieza y desinfección, seguridad industrial, normatividad sanitaria y sistemas de aseguramiento de la inocuidad. Se aplicará una prueba diagnóstica para determinar el nivel de conocimiento del grupo.

Duración:

4 horas

Aula de clase:

Ambiente de formación equipado con ayudas audiovisuales.

Estrategias didácticas:

- Conversatorio.
- Lluvia de ideas.
- Evaluación diagnóstica.
- Trabajo colaborativo.

Materiales de formación:

- Cuestionario diagnóstico.
- Guía de aprendizaje.
- Formatos de trabajo.

Material de apoyo:

- Videos sobre BPM.
- Videos sobre higiene alimentaria.
- Presentación multimedia.

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO
Actividad: Aplicación de BPM, POE, limpieza y desinfección, seguridad industrial, normatividad sanitaria, HACCP y condiciones técnicas de equipos e instalaciones

Descripción:

Los aprendices analizarán y comprenderán los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Operativos Estandarizados (POE), limpieza y desinfección, seguridad industrial,

bioseguridad, normatividad sanitaria, fundamentos de HACCP, tipos de empaques y las condiciones técnicas requeridas para equipos, utensilios e instalaciones en la industria alimentaria. Se desarrollarán talleres, análisis de casos, ejercicios prácticos y actividades colaborativas para fortalecer el aprendizaje.

Duración:

52 horas

Aula de clase:

Ambiente de formación equipado con computador, videobeam y recursos audiovisuales.

Estrategias didácticas:

- Exposición dialogada.
- Aprendizaje basado en problemas (ABP).
- Estudio de casos.
- Talleres prácticos.
- Análisis documental.
- Trabajo colaborativo.
- Mapas conceptuales.
- Debates dirigidos.

Materiales de formación:

- Guía de aprendizaje.
- Normatividad sanitaria vigente.
- Resolución 2674 de 2013.
- Decreto 3075 de 1997.
- Guías HACCP.
- Manuales de equipos.
- Fichas técnicas.
- Formatos POE.
- Protocolos de limpieza y desinfección.
- Muestras de empaques.
- Talleres impresos.

Material de apoyo:

- Videos sobre BPM.
- Videos sobre limpieza y desinfección.
- Videos sobre seguridad industrial y bioseguridad.
- Videos sobre HACCP.

- Videos sobre equipos para tratamientos térmicos.
- Videos sobre interpretación de fichas técnicas.
- Videos sobre empaques para alimentos.
- Presentaciones multimedia.

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA Y EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Actividad: Verificación de las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones

Descripción:

Los aprendices desarrollarán un caso integrador en el que analizarán las condiciones higiénicas y técnicas de una planta de alimentos, identificando incumplimientos relacionados con BPM, POE, HACCP, seguridad industrial, normatividad sanitaria y mantenimiento de equipos. Con base en los hallazgos elaborarán un informe técnico con propuestas de mejora y acciones correctivas.

Duración:

12 horas

Aula de clase:

Ambiente de formación equipado con ayudas audiovisuales.

Estrategias didácticas:

- Aprendizaje basado en retos.
- Estudio de caso.
- Simulación de inspección sanitaria.
- Trabajo colaborativo.
- Socialización de resultados.

Materiales de formación:

- Caso de estudio.
- Lista de chequeo.
- Formato de informe técnico.
- Guía de evaluación.
- Instrumentos de evaluación.

Material de apoyo:

- Videos de auditorías sanitarias.
- Videos de inspecciones higiénico-sanitarias.
- Presentaciones multimedia.

- Casos reales documentados.

1. 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
Planeación	REALIZAR LA VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y UTENSILIOS USADOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS EN LAS EMPRESAS SELECCIONADAS	Reconociendo las condiciones higiénicas y técnicas en la industria alimentaria (Reflexión inicial y contextualización)	Cuestionario diagnóstico diligenciado, participación en conversatorio y mapa mental de conocimientos previos.	Identifica conocimientos previos relacionados con BPM, saneamiento, inocuidad, seguridad industrial y normatividad sanitaria.	Técnica: Formulación de preguntas y observación. Instrumento: Cuestionario diagnóstico y lista de chequeo.
		Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos.	Reconoce los principios de las BPM, requisitos del manipulador, condiciones de instalaciones y medidas para prevenir ETA.	Técnica: Valoración de conocimiento. Instrumento: Cuestionario, rúbrica y lista de chequeo.
		Procedimientos Operativos Estandarizados (POE)	Elaboración de un POE para limpieza y desinfección.	Interpreta y estructura procedimientos operativos estandarizados de acuerdo con los requisitos técnicos y sanitarios.	Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Rúbrica de evaluación de POE.
		Limpieza y Desinfección	Protocolo de limpieza elaborado y taller de aplicación.	Identifica técnicas, sustancias y procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo con la normatividad vigente.	Técnica: Observación y valoración de producto. Instrumento: Lista de chequeo y rúbrica.
		Seguridad Industrial y Bioseguridad	Matriz de identificación de riesgos y taller de bioseguridad.	Identifica riesgos laborales y aplica medidas preventivas y normas de bioseguridad en ambientes de procesamiento de alimentos.	Técnica: Observación directa. Instrumento: Lista de chequeo y matriz de evaluación.

		Normatividad Vigente	Cuadro comparativo e informe de análisis normativo.	Interpreta la legislación sanitaria y de salud ocupacional aplicable a la industria alimentaria.	Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Rúbrica de evaluación documental.
		Equipos para Tratamientos Térmicos	Taller técnico y análisis de fichas técnicas de equipos.	Reconoce las características, funcionamiento y condiciones técnicas de equipos utilizados en tratamientos térmicos.	Técnica: Observación y valoración de conocimiento. Instrumento: Lista de chequeo y cuestionario.
		Manuales y Fichas Técnicas	Taller de interpretación de manuales y fichas técnicas.	Interpreta especificaciones técnicas, parámetros de operación y mantenimiento de equipos e instrumentos de medición.	Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Rúbrica y guía de observación.
		Fundamentación Básica en HACCP	Mapa de peligros y propuesta de controles preventivos.	Identifica peligros físicos, químicos y biológicos y relaciona los principios básicos del sistema HACCP.	Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Rúbrica de evaluación y lista de chequeo.
		Empaques para Alimentos	Cuadro comparativo de tipos de empaques y aplicaciones.	Identifica tipos de empaques y selecciona alternativas según las características del producto alimenticio.	Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Rúbrica de evaluación.
		Verificación de las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones (Actividad Integradora)	Informe técnico de inspección, lista de chequeo diligenciada y plan de mejora.	Verifica las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con BPM, POE, HACCP y normatividad vigente, proponiendo acciones correctivas y preventivas.	Técnica: Observación directa y valoración de producto. Instrumento: Lista de chequeo, rúbrica analítica e informe técnico.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Acción Correctiva:

Medida tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada y evitar que vuelva a ocurrir.

Acción Preventiva:

Medida implementada para eliminar la causa de una posible no conformidad antes de que ocurra.

Bioseguridad:
Conjunto de normas, procedimientos y medidas preventivas destinadas a proteger la salud de las personas y evitar riesgos biológicos durante los procesos de producción y manipulación de alimentos.
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):
Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para garantizar su inocuidad.
Calibración:
Proceso mediante el cual se verifica y ajusta la precisión de un instrumento de medición comparándolo con un patrón de referencia.
Contaminación Cruzada:
Transferencia de microorganismos, sustancias químicas o cuerpos extraños de un alimento, superficie o persona a otro alimento.
Control:
Acción de verificar que un proceso, actividad o procedimiento cumple con los requisitos establecidos.
Desinfección:
Proceso destinado a reducir o eliminar microorganismos presentes en superficies, equipos, utensilios o instalaciones mediante agentes físicos o químicos.
Detergente:
Sustancia utilizada para remover suciedad, grasa, residuos orgánicos y otras impurezas de superficies y equipos.
Elementos de Protección Personal (EPP):
Equipos y accesorios destinados a proteger al trabajador frente a riesgos que puedan afectar su salud y seguridad.
Empaque:
Material o recipiente utilizado para contener, proteger, conservar, transportar y presentar un producto alimenticio.
Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA):
Enfermedad causada por la ingestión de alimentos o agua contaminados con microorganismos, sustancias químicas o agentes físicos.
Equipo de Tratamiento Térmico:
Maquinaria utilizada para aplicar calor o frío a los alimentos con el fin de garantizar su conservación, inocuidad o transformación.
Ficha Técnica:
Documento que contiene las especificaciones técnicas, características, condiciones de uso y mantenimiento de un equipo, producto o proceso.
Frecuencia de Limpieza:
Periodicidad con la que debe realizarse una actividad de limpieza y desinfección para mantener condiciones higiénicas adecuadas.

HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):
Sistema preventivo que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Higiene Alimentaria:
Conjunto de condiciones y medidas necesarias para garantizar la seguridad y aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Inocuidad Alimentaria:
Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando sean preparados y consumidos de acuerdo con su uso previsto.

Inspección Sanitaria:
Proceso de evaluación y verificación del cumplimiento de requisitos higiénicos, sanitarios y técnicos en establecimientos de alimentos.

Instalaciones:
Áreas físicas destinadas a la recepción, procesamiento, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos.

Limpieza:
Proceso mediante el cual se eliminan residuos, suciedad y materia orgánica de superficies, equipos, utensilios e instalaciones.

Manipulador de Alimentos:
Persona que interviene directamente en cualquiera de las etapas de producción, preparación, procesamiento, almacenamiento, transporte o expendio de alimentos.

Manual de Operación:
Documento que contiene instrucciones para el uso seguro, eficiente y adecuado de un equipo o sistema.

Monitoreo:
Observación o medición programada de un parámetro para verificar el control de un proceso.

No Conformidad:
Incumplimiento de un requisito establecido en una norma, procedimiento o especificación técnica.

Peligro:
Agente biológico, químico o físico con potencial de causar daño a la salud del consumidor.

Punto Crítico de Control (PCC):
Etapa de un proceso en la que puede aplicarse una medida de control esencial para prevenir, eliminar o reducir un peligro a niveles aceptables.

POE (Procedimiento Operativo Estandarizado):
Documento que describe de manera detallada y secuencial las actividades necesarias para ejecutar una tarea específica de forma uniforme y controlada.

Programa de Saneamiento:
Conjunto de actividades y procedimientos destinados a garantizar condiciones higiénicas adecuadas en instalaciones, equipos y utensilios.

Riesgo:
Probabilidad de que un peligro cause un efecto adverso en la salud o seguridad.

Rotulado:
Información obligatoria que debe aparecer en la etiqueta de un producto alimenticio para informar al consumidor sobre sus características y condiciones de uso.
Saneamiento Básico:
Conjunto de acciones orientadas a mantener condiciones higiénicas adecuadas mediante limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas.
Seguridad Industrial:
Conjunto de normas, procedimientos y actividades destinadas a prevenir accidentes y enfermedades laborales.
Utensilios:
Herramientas o implementos utilizados durante los procesos de manipulación, preparación y procesamiento de alimentos.
Validación:
Confirmación mediante evidencia objetiva de que un procedimiento, proceso o sistema es eficaz para lograr los resultados esperados.
Verificación:
Aplicación de métodos, procedimientos o evaluaciones para comprobar que una actividad se ejecuta conforme a lo establecido.
Vida Útil:
Período durante el cual un alimento mantiene sus características de calidad e inocuidad bajo condiciones específicas de almacenamiento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **Ministerio de Salud y Protección Social.** (2013). *Resolución 2674 de 2013*. Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento y comercialización de alimentos.
- **Ministerio de Salud.** (1997). *Decreto 3075 de 1997*. Reglamentación de las actividades relacionadas con alimentos.
- **Congreso de Colombia.** (1979). *Ley 9 de 1979*. Código Sanitario Nacional.
- **INVIMA.** (2023). *Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la Industria de Alimentos*.
- **SENA.** (2023). *Material de Formación en Inocuidad Alimentaria y BPM*.
- **Codex Alimentarius.** (2022). *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969).
- **Codex Alimentarius.** (2022). *Sistema HACCP y Directrices para su Aplicación*.
- **Organización Mundial de la Salud (OMS).** (2022). *Las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos*.
- **Fellows, P. J.** (2017). *Tecnología del Procesamiento de los Alimentos: Principios y Prácticas*. Editorial Acribia.
- **Forsythe, S. J.** (2020). *Microbiología de los Alimentos*. Editorial Acribia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Eliana Durango Pérez**	**Instructor**	**CABP**	**1 DE MAYO DE 2026**

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: Comercializacion de alimentos
- Código del Programa de Formación: 632215
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): Aplicacion de un sistema de comercializaciòn de alimentos empleando tecnicas de merchandising e innovacion en los procesos implementados
- Fase del Proyecto (si aplica): Analisis
- Actividad de Proyecto Formativo : Elaboración de plan de sumistro de productos al punto de venta
- competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- Resultados de Aprendizaje: Disponer los productos alimenticios en almacén según naturaleza del producto, técnicas de almacenamiento
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 90 horas

2. PRESENTACIÓN

El almacenamiento de alimentos es una parte esencial para que un negocio sea exitoso; debes, como dueño o administrador, asegurar que todos los estándares de salud y seguridad, al almacenar *alimentos, cumplan con todas las leyes de higiene y almacenamiento.*

Para conseguirlo tienes la responsabilidad de garantizar que todo el personal esté completamente capacitado y versado en todas las áreas del almacenamiento.

Conocer la importancia del almacenamiento y saber cómo implementarlas te permite llevar a cabo una gestión eficiente y mantener un crecimiento en tu negocio.

Cuando mejoras la logística de almacenamiento; al implementar y mantener un sistema de almacenamiento de alimentos, aumenta la eficiencia general del negocio y la rentabilidad que

obtienes.

Al mismo tiempo, disminuye el desperdicio y la transmisión de enfermedades a través de los alimentos. Una buena logística de almacenamiento en tu punto de venta proporciona los siguientes beneficios:

- Vida útil óptima de los alimentos
- Seguridad alimentaria mejorada
- Menos desperdicio de Alimentos
- Disminución de los brotes alimentarios y la transmisión de enfermedades
- Evitas el exceso de existencias
- Eficiencia en los procesos de almacenaje

La presente guía tiene como finalidad orientar las principales consideraciones para almacenar alimentos de forma confiable y segura teniendo en cuenta la naturaleza del producto y las condiciones de almacenamiento adecuadas para conservar su vida útil.

¡Éxito en su proceso de Aprendizaje!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de las ctividadades: Comprender la importancia del almacenamientos de productos alimenticios.

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Sin mirar en internet responda las siguientes preguntas.

¿Todos los alimentos se almacenan igual?

¿Como se clasifican los alimentos según su naturaleza?

¿Qué factores hay que tener en cuenta al almacenar un alimento y poder garantizar la conservación de éste y su inocuidad?

Se sortearan las pregunatas mediante la dinámica de Tingo- Tango.

Ambiente requerido: aula de formacion

Estrategias o técnicas didácticas activas: cuestionario, preguntas y respuestas

Materiales de formación: computador, internet, lapiceros, hojas, entre otras

Material de apoyo: video bean, computador, tablero, marcadores.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

3.2.1 Actividad 1.**SOPA DE LETRAS**. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1.

resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas.

DEFINICIONES

Resolución 2674 de 2013

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

Se socializará sorteando al azar en el ambiente de aprendizaje, por el método de la roleta, con los compañeros e instructor.

Materiales de formación: : computador, internet, lapiceros, hojas, entre otras

Material de apoyo: video bean, computador, tablero, marcadores.

Duración de la actividad: 5 horas.

3.3 Actividades de apropiación

3.3.1. Actividad 2. Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Con esta actividad se pretende concientizar al aprendiz de sobre la importancia de prevenir las ETAS, quesean ustedes quienes obtengan la información investigando por internet, que construllan su conocimiento a travez del autoaprendizaje y desarrollen habilidades en el uso de las tecnologías informáticas(TIC), actualizandos en el contexto actual y ser mas competitivos.

El instructor asignará 1 enfermedad, diferente por euipos de trabajo(4 o 5 aprendiz), de la cual el instructor

enviará información y ellos deben investigar y estudiar varios aspectos:

-Nombre del agente causal de la enfermedad, Síntomas, Tiempo de incubación, Realizar un cuadro resumen, en una hoja y publicar en el grupo de WhatsApp para que todos tengan la infromación.

Socializar el tema mediante exposición en ambiente de aprendizaje, todo esto con la orientación del instructor, quien además complementará el tema.

Ambiente requerido: aula de formación,

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de caso

Materiales de formación: : computador, internet, lapiceros, hojas, entre otras

Material de apoyo: video bean, computador, tablero, marcadores.

Duración de la actividad: 5 horas.

Actividad 3.Experimento Factores que afectan el crecimiento de los microorganismos en alimentos y por ende su conservación. En equipos de trabajo someter el alimento de alto riesgo en salud publica y someterlos a los diferentes factores asignadas por el instructor(refrigeración, soda, sal, azúcar, limón, vinagre) y producto seco 1 con humedad y otro sin ella. Realizar el experimento y observar cada 6 horas los cambios presentados. Sacar sus propias conclusiones

Ambiente requerido: aula de formación,

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de caso

Materiales de formación: : computador, internet, lapiceros, hojas, entre otras

Material de apoyo: video bean, computador, tablero, marcadores.

Duración de la actividad: 5 horas.

3.3.3 Limpieza y desinfección.

3.3.2. 1.actividad 3.PREPARACION DE SOLUCIONES DESINFECTANTES

Teniendo en cuenta lo determinante que es la higiene en la conservación e inocuidad de los alimentos en almacenamiento, realizaremos la siguiente actividad donde aprenderán a preparar soluciones desinfectantes.

Tambien sabemos que es muy importante preparar adecuadamente las soluciones desinfectantes, utilizando la cantidad adecuada

Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de desinfectantes.

1. Defina el volumen de solución desinfectante que desea preparar.
2. Calcule el volumen de desinfectante; teniendo en cuenta el volumen de solución desinfectante, la concentración del desinfectante del que se dispone y la ppm de la solución desinfectante requeridas.
3. Mida con una jeringa el volumen de desinfectante requerido, según lo indicado.
4. Añada el desinfectante medido al recipiente que c ontiene agua,
5. mezcle con la ayudade una paleta para obtener una solución homogénea (de modo que todo el desinfectante quede mezclado con el agua.

Ahora resuelvan los siguientes ejercicios donde deben definir el volumen de solucion a preparar, m de desinfectante a utilizar y cantidad de agua necesaria.

Juan fue asignado para realizar la limpieza y desinfección de las instalaciones, las mesas y los utensilios; donde se realizará el proceso de recepción y almacenamiento del queso; y en el programa de higienización de la empresa, está estipulado lo siguiente:

Elemento a Desinfectar	Concentración de hipoclorito en p.p.m	Tiempo de contacto en minutos
Tanque de Almacenamiento de Agua	200	10
Techos y Pisos	400	----
Poceta de desinfección de Botas	500	----
Superficies	250	6
Paredes	300	10

Utensilios	200	10
Ambiente	100	
Manos	50	

- Determinar la cantidad(ml) de hipoclorito de sodio al 13 % a utilizar para la desinfección de:

a) Techos
b) Paredes
c) Pisos

2. Se desea preparar un volumen de 52 litros de solución desinfectante; a una concentración de 200 ppm, la cual se utilizará para desinfectar los utensilios. Se dispone de un desinfectante a una concentración de 70 % de hipoclorito de sodio. Cuantos ml de hipoclorito de sodio al 70 % se necesita y cuánto tiempo de contacto hay que darle?

3. Se desea preparar un volumen de 40 litros de solución desinfectante a una concentración de 300ppm, la cual se utilizará para desinfectar los pisos. Se dispone de un desinfectante a una concentración de 3 % de hipoclorito de sodio. Cuantos ml de hipoclorito de sodio al 3 % se necesita y cuánto tiempo de contacto hay quedarle?

Ambiente requerido: aula de formación,

Estrategias o técnicas didácticas activas: taller en clase.

Materiales de formación: : computador, internet, lapiceros, hojas, entre otras

Material de apoyo: video bean, computador, tablero, marcadores.

Duración de la actividad: 5 horas.

3.2.3. Actividad #3. Tecnicas de Almacenamiento.

Querido Aprendiz,Teniendo encunta lo explicdo por la instructora y el siguiente video https://youtu.be/dhGt7A0935Q?si=-1x1IQ7ltvKWlWg4, reaizarla siguiente actividad.

A continuación, tenemos un cuadro con las relaciones de cada técnica de Almacenamiento, con el mejoramiento en espacio, calidad, operaciones eficientes, productividad, almacenaje y seguridad.

Colocar un círculo si tiene relación la técnica con el mejoramiento (espacio, calidad, operaciones eficientes, productividad, almacenaje y seguridad) y una X si no tiene relación.

Cuadro de relación entre las técnicas y su contribución en mejorar diferentes aspectos del almacén

	ESPACIO	CALIDAD	OPERACIÓN EFICIENTE	PRODUCTIVIDAD	ALMACENAJE	SEGURIDAD
ALMACEN VERTICAL						
ALMACEN POR PRODUCTO						
PARTES PESADAS ALMACENADAS EN LA PARTE DE ABAJO						
UBICACIONES SEPARADAS						
ALMACENAR CON FACIL ALCANCE						
CONTROL DE IRREGULARIDADES						
ALMACENAJE POR MOVIMIENTO						

Ambiente requerido: aula de formación,

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de caso

Materiales de formación: : computador, internet, lapiceros, hojas, entre otras

Material de apoyo: video bean, computador, tablero, marcadores.

Duración de la actividad: 5 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento: "Creando un Protocolo de Atención al Cliente"

Descripción de la actividad: realizar una maqueta en el que se evidencie el proceso de almacenamiento de alimentos teniendo en cuenta naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento y donde se evidencie los diferentes sistemas de rotación de inventario.

Tenga en cuenta que para ello puede utilizar todo tipo de material el cual se ajuste a las necesidades de la actividad.

Ambiente requerido: aula de fromacion

Estrategias o técnicas didácticas activas: juego de roles

Materiales de formación: marcadores, hojas, computadores, internet, celulares, lapiceros, entre otros

Material de apoyo: video bean, computador, tablero, marcadores.

Duración de la actividad: 5 horas.

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: 8 horas.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
analisis	Elaboración de plan de sumistro de productos al punto de venta	sopa de letras. preparacion de soluciones desinfectantes. actividad practica de limpieza y	Informe escrito Cuestionario resuelto Local,equipos y utensilios limpios y	Dispone los productos alimenticios en almacén según naturaleza del producto,técnicas de almacenamiento y sistemas de	LISTA DE CHEQUEO

		desinfección. exposición de enfermedades transmitidas por alimentos Tecnicas de Almacenamiento(Cuadro de relación entre las técnicas y su contribución en mejorar diferentes aspectos del almacén).	desinectados. Cuadro diligencido	inventario. -realiza programas de higiene, limpieza y desinfección en las áreas de almacenamiento	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía neces aria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 "especia". No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

ALIMENTO ENVASADO: Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

ALIMENTO FRACCIONADO: Es todo alimento que dadas sus características de presentación y empaque o envase, puede ser sometido a procesos de corte y/o tajado y/o molido y/o rallado para su venta al consumidor.

ALIMENTO REEMPACADO O REENVASADO: Es todo alimento que en lugares diferentes al sitio de fabricación, es retirado de su empaque o envase original para ser reempacado o reenvasado en presentaciones diferentes, cuyos parámetros microbiológicos, fisicoquímicos, organolépticos y en general, de composición son idénticos a los del alimento del cual proceden.

CARA PRINCIPAL DE EXHIBICION: Parte del envase con mayor posibilidad de ser exhibida, mostrada o examinada en condiciones normales y acostumbradas para la exhibición en la venta al por menor.

ENVASE: Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor**.**

FECHA DE DURACION MINIMA: "Consumir preferentemente antes de", es la fecha fijada por el fabricante, mediante la cual bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene las cualidades específicas atribuidas tácita o explícitamente, no obstante, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía satisfactorio, pero no se considerará comercializable**.**

FECHA DE ENVASADO: La fecha en que se coloca el alimento en el envase, en el cual se venderá.

FECHA DE FABRICACION: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

FECHA LIMITE DE UTILIZACION: "Fecha de vencimiento" - "Fecha límite de consumo recomendada" - "Fecha de caducidad", es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento**.**

INGREDIENTE: Sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

LOTE: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción**.**

PESO ESCURRIDO: Cantidad de producto sólido una vez se ha retirado el líquido de cobertura.

MATERIA PRIMA: Sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

ROTULADO O ETIQUETADO: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación**.**

ROTULO O ETIQUETA: Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

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.

COMERCIALIZACiÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales**.**

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

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

Amarre: Se utiliza para atar, mantener unidos o asegurar los materiales, especialmente aquellos que se pueden separar de las pilas o de los arrumes**.**

Almacén: Área donde se reciben y despachan materiales. Apilar: Colocar ordenadamente un objeto sobre otro.

Arrumar: Distribuir la carga en grupos o montones organizados.

Bodega de alimentos: es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar alimentos terminados, empacados o a granel.

Elementos de amarre: Cuerdas, bandas, cables, cadenas, entre otros.

Embalaje: elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA: son el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.

Envase primario: artículo que está en contacto directo con el alimento destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

Envase secundario: artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

Envase terciario: artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

Escalera: Herramienta que se utiliza para ascender o descender de un lugar. No afiance la escalera fija sobre arrumes de materiales, utilice escaleras de tijera o andamios. Guárdelas en sitios diferentes a pasillos.

Infección: Las Infecciones Alimentarias son las ETA producidas por la ingestión de alimentos y/o

- **6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

- Zeithaml, V. A., Bitner, M. J., & Gremler, D. D. (2013). *Servicios de marketing: La gestión de la calidad en los servicios.* McGraw-Hill Interamericana.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Dirección de marketing.* Pearson Educación.
- Parasuraman, A., Zeithaml, V. A., & Berry, L. L. (1988). *SERVQUAL: A multiple-item scale for measuring consumer perceptions of service quality*. Journal of Retailing, 64(1), 12-40.
- Lovelock, C., & Wirtz, J. (2011). *Servicios: Marketing, personas y tecnología.* Pearson Educación.
- Stanton, W. J., Etzel, M. J., & Walker, B. J. (2007). *Fundamentos de marketing.* McGraw-Hill Interamericana

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS**	**INSTRUCTOR**	**CENTRO AGROPECUARIO Y BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**	**1 DE MARZO 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: **COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: 632215
- Nombre del Proyecto Formativo: **APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÒN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS**
- Fase del Proyecto: EJECUCION
- Actividad de Proyecto Formativo: ACORDAR TERMINOS DE NEGOCIACIÒN CON CLIENTES
- Competencia: Negociar productos y servicios según condiciones del mercado y políticas del mercado.
- Resultados de Aprendizaje:
- Presentar clientes las características, ventajas y usos los productos o servicios horas

2. PRESENTACIÓN

El país cuenta con potencial comercial y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA ofrece programas con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, accesoa tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos libres pensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, con desarrollo de competencias para liderar equipos de ventas, desarrollo de estrategias de promoción y marketing de productos y servicios y de herramientas mercadológicas que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Actividad: Situación: Recuerda la compra realizada en estos últimos seis meses en bienes de canasta familiar y una compra de una alta inversión**.**

En cada caso responda: ¿qué medios impresos, virtuales, auditivos emplearon para ofrecerle el producto? 3.1.2. Ingresa a la siguiente página y lea el documento en cual se titula negociar, una habilidad que se aprende: 10 consejos. http://www.1000ideasdenegocios.com/2009/08/negociar-una-habilidad-que-se-aprende.html 3.1.3. Consulte la siguiente página, realice la lectura y elabore un diagnóstico en el cual nos cuente con qué cualidades y capacidades cuenta usted para hacer una negociación. http://white.oit.org.pe/spanish/260ameri/oitreg/actívid/proyectos/actrav/edob/expeduca/pdf/062 3.2

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

3.2.1. En este momento usted se encuentra laborando como asesor/a comercial de una importante empresa del medio y llega un cliente, amante de las discusiones, impaciente, habla fuerte, sarcástico, se cree superior a los demás. Ante la situación anterior y desde su capacidad para negociar, como resolvería la situación desde los siguientes aspectos:

- Una forma de atención que le permita vender el producto y/o servicios que está necesitando.

- ¿Qué medio impreso, visual utilizaría de apoyo a la venta del producto y/o servicio?

Ambiente requerido: aula de formacion
Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de caso
Materiales de formación: libros, cuadernos, lapiceros, etc.
Material de apoyo: internet, diapositivas móviles, pc
Duración de la actividad: 1 horas.

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN)

3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).

• Técnica de curiosidad (un ejemplo).

• Técnica de servicio (un ejemplo).

• Técnica de Obsequio (un ejemplo).

• Técnica de Visión (un ejemplo).

• Cuál es la Autoventa. (un ejemplo).

3.3.2. Elabore un mapa mental el cual nos diga Cuáles son sus cualidades y capacidades para negociar y aspectos por mejorar, socialice el mapa mental con el grupo en formación.

3.3.3. Desarrollar el caso MARCELO GUEVARA, en esta actividad se harán unas preguntas acerca del caso.

3.3.4. Taller en clase, "SELECCIÓN DEL PROVEEDOR", en donde se describe los distintos factores a tener en cuenta a la hora de seleccionar los proveedores más adecuados para mi empresa y el proceso correcto de selección.

3.3.5. Describir los términos de negociación y los parámetros fijados por la organización. De acuerdo con el desarrollo de las actividades anteriores realice: - El ciclo de gestión de pedidos y distribución. Presentar los medios de pago con sus ventajas y desventajas clasificados para pagos nacionales e internacionales.

Ambiente requerido: aula de formacion
Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de caso
Materiales de formación: libros, cuadernos, lapiceros, etc.
Material de apoyo: internet, diapositivas móviles, pc
Duración de la actividad: 1 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

3.4.1. Identifique que problemática se presenta en el mercado actual colombiano frente a productos iguales o sustitutos importados y utilice los conocimientos adquiridos y plantee una negociación con los productores colombianos del producto seleccionado por usted, estableciendo las políticas y estrategias adecuadas para llegar a una negociación de acuerdo a la problemática que usted plantea en el ejercicio.

3.4.2. Realizaremos una rueda de negocios en el ambiente de estudios, para que su equipo de trabajo tenga la posibilidad de mostrar su Idea de Negocio. Podrán apoyar su demostración con prototipos de sus productos, f
olletos, videos y demás ayudas audiovisuales.

3.4.3. Diligenciamiento de un "CONTRATO MERCANTIL", en donde se describen las distintas partes del contrato, las clausulas y la razón de ser de estos contratos

Ambiente requerido: aula de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: estudio de caso
Materiales de formación: libros, cuadernos, lapiceros, etc.
Material de apoyo: internet, diapositivas móviles, pc
Duración de la actividad: 1 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
EJECUCION	ELABORACIÓN DE INVENTARIOS UTILIZANDO INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE RECOLECCION DE INFORMACION	Debate inicial: La importancia de la información en la comercialización de alimentos mapa mental el cual nos diga Cuáles son sus cualidades y capacidades para negociar	Evidencias de Conocimiento - Ensayo corto - Participación en debate Evidencias de Desempeño - Uso de Excel y	- Argumenta la importancia de la información como recurso estratégico. - Explica riesgos asociados a una mala gestión de la información. Organiza la información de manera	- Guía de entrevista - Lista de cotejo - Observación directa Taller práctico - Revisión de

		datos simulados Taller en clase, "SELECCIÓN DEL PROVEEDOR", en donde se describe los distintos factores a tener en cuenta a la hora de seleccionar los proveedores más adecuados para mi empresa y el proceso correcto de selección	tablas dinámicas - Gráficos estadísticos Evidencias de Producto - Informe técnico con conclusiones y recomendaciones	clara y coherente. - Aplica fórmulas y herramientas estadísticas correctamente. Interpreta correctamente los resultados obtenidos. - Formula conclusiones acordes con los objetivos de la organización.	producto - Rúbrica de desempeño Rúbrica de informes - Socialización oral - Estudio de caso

5 GLOSARIO DE TÉRMINOS

-

- **Aida: Sigla correspondiente a las iniciales de Atención, interés, deseo, acción y que representan las cuatro etapas por las que según este modelo de actuación de publicidad, pasa el individuo hasta la compra del producto anunciado.**
- **Aplicativos: Son programas creados para llevar a cabo una tarea en un dispositivo informático. Existe multitud de software en el mercado, pero sólo se denomina así, aquel que ha sido creado con un fin determinado.**
- **Las aplicaciones nacen de alguna necesidad de los usuarios, y se usan para facilitar la ejecución de ciertas tareas en las que un analista ha detectado una necesidad. También pueden responder a necesidades lúdicas juegos). Atributo del producto: conjunto de beneficios que se asocian a un producto.**

Estos beneficios pueden ser tangibles, funcionales o psicológicos. Cada una de las características intrínsecas o extrínsecas, tangibles o intangibles, que identifican un producto y que contribuyen a formar una imagen definida en los consumidores e-commerce (electronic commerce

- **. Comercio electrónico: consiste en la compra y venta de productos y/o servicios a través de medios electrónicos tales como internet y otras redes informáticas Objeción es la identificación del problema que el cliente le ve al producto, con lo cual el vendedor siempre debe dar una respuesta convincente.**
- **Software: Equipamiento lógico o soporte lógico de un sistema informático, que comprende el conjunto de los componentes lógicos necesarios que hacen posible la realización de tareas específicas, en contraposición a los componentes físicos que son llamados hardware.**
-
- **Tecnología: Conjunto de conocimientos técnicos, ordenados científicamente que permiten diseñar y crear bienes y servicios que facilitan la adaptación al medio ambiente y satisfacer tanto las necesidades esenciales como los deseos de la humanidad.**
-
- **REFERENTES BILBIOGRÁFICOS • FUNDAMENTOS DE MARKETING edición 11 STANTON**
- **• Fundamentos de Marketing décimo cuarta edición WILLIAM J. STANTON, MICHAEL J. ETZEL, BRUCE J. WALKER**
- **• Fundamentos de Marketing octava Edición Kotler y**

6 CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**JABI LOPEZ BALLESTEROS**	**INSTRUCTOR**	**CABP**	**01/06/2026**

7 **CONTROL DE CAMBIOS** (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMADE FORMACIÓN	**COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**
FICHA	**3410281**
COMPETENCIA	**Negociar productos y servicios según condiciones del mercado y políticas del mercado**
RESULTADO DE APRENDIZAJE	**Presentar clientes las características, ventajas y usos los productos o servicios**
INSTRUCTOR	**JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS**

Aprendiz			Actividada desarrollar	Forma de entrega actividad		Fechade entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital		SI	No
	YERALDIN	ROMERO URAN	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	
	ANA MILEIDIS	HERRERA ZAPA	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/092026	x	x
	YINA	LOREZ GONZALES	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	MARTHA	GALEANO CANO	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	HEIDI	ZABALA LUNA	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x

			carnes					
	DANIEL	CARE MENDOZA	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	MARIELA	YANEZ TUIRAN	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	OSNAIDER	GAVIRIA ORTIZ	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	JOSE MIGUEL	ARRIETA NARANJO	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	ANGELICA	SIERRA SIERRA	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	JEISON	DURANGO RIVERO	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x

	YURIS	PACHECO IBAÑEZ	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	ISAAC	DIAZ VILLETA	actividad 3.Preparacion de soluciones 3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	DELYS	VILLERA GONZALEZ	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	EVER LUIS	POLO ORTIZ	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	YULEIDIS	BOLAÑOS HERRERA	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	LORENA	DURANGO MARTINEZ	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	LUIS	CORONADO SAEZ	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x

	LUIS FERNANDO	MARTINEZ MONTIEL	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x
	MARIA PAOLA	PICO MESTRA	3.3.1. Referente a los diferentes tipos de técnicas de ventas explicar con ejemplos: • Presentar oferta de promoción (3 ejemplos). • Técnica de la pregunta: Abiertas, cerradas, generalizadas, boomerang, espejo y alternativas (2 ejemplos de cada una).	x		30/09/2026	x	x

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	**COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**
FICHA	**3410281**
COMPETENCIA	**Almacenar productos alimenticios según naturaleza y técnicas de almacenamiento**
RESULTADO DE APRENDIZAJE	**Disponer productos alimenticios según naturaleza y técnicas de almacenamiento**
INSTRUCTOR	**JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS**

Aprendiz			Actividada desarrollar	Forma de entrega actividad		Fechade entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital		SI	No
	YERALDIN	ROMERO URAN	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	
	ANA MILEIDIS	HERRERA ZAPA	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	YINA	LOREZ GONZALES	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	MARTHA	GALEANO CANO	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	HEIDI	ZABALA LUNA	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x

			carnes					
	DANIEL	CARE MENDOZA	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	MARIELA	YANEZ TUIRAN	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	OSNAIDER	GAVIRIA ORTIZ	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	JOSE MIGUEL	ARRIETA NARANJO	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	ANGELICA	SIERRA SIERRA	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	JEISON	DURANGO RIVERO	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x

	YURIS	PACHECO IBAÑEZ	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	ISAAC	DIAZ VILLETA	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	DELYS	VILLERA GONZALEZ	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	EVER LUIS	POLO ORTIZ	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	YULEIDIS	BOLAÑOS HERRERA	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	LORENA	DURANGO MARTINEZ	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	LUIS	CORONADO SAEZ	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x

	LUIS FERNANDO	MARTINEZ MONTIEL	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/09/2026	x	x
	MARIA PAOLA	PICO MESTRA	Actividad 1.SOPA DE LETRAS. Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y mirar el videodel siguiente enlace https://youtu.be/k3gnjjd-V1I?si=2dYjDAaYpaaMb3p1. resuelva la Sopa de letras. Realizar un archivo de Word con la definición de las palabras encontradas. • Verificación de puntos donde se produzcan pérdidas de fluidos	x		30/0892026	x	x

SENA	**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
PROGRAMADE FORMACIÓN	**AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**
FICHA	**3495154**
COMPETENCIA	**Aplicar procesos térmicos según procedimientos y normas vigentes.**
RESULTADO DE APRENDIZAJE	**R.A Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos de calidad**
INSTRUCTOR	**JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS**

Aprendiz			Actividada desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital		SI	No
	WENDY	HOYOS VALETA	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	
	SHIRLY	PATERNI NA P	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x
	YURSEY	GALLEGO MONTES	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x
	GERALDIN	PEREZ HERNADEZ	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x
	JAMINSON	ARCIA DORIA	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x

			carnes					
	DANNA	LUGO ZAMBRANO	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x
	CLAUDIA	SALGADO NORIEGA	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x
	BRANDY	LUGO P	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x
	JAIMER	OSORIO	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x
	ISAID	DE LA ROSA LOPEZ	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x
	SHEILA	LOPEZ MONTOYA	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x

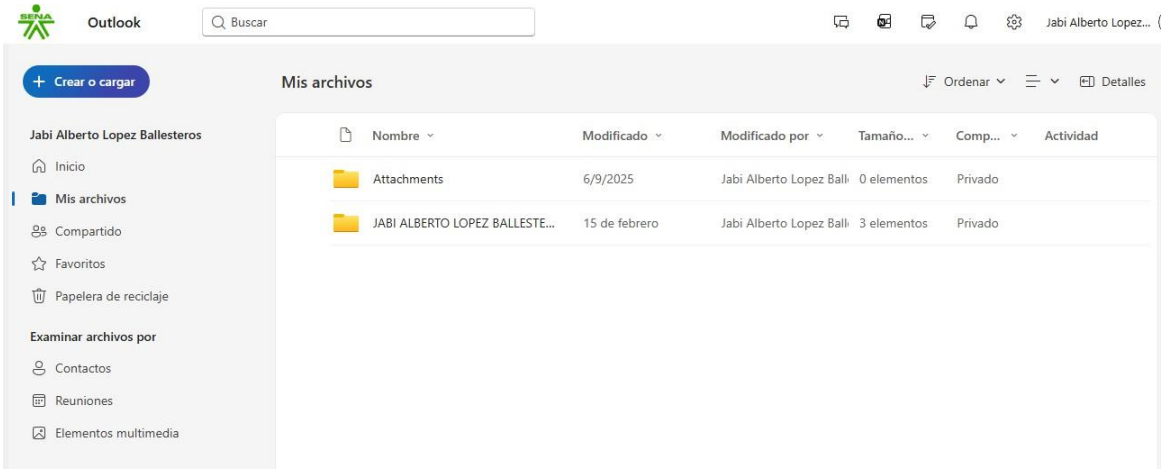
	PAOLA	PEREZ TENORIO	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x
	NATALIA	TEJADA BARON	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x
	PAULINA	BARRERA AYALA	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x
	MATEO	BALLESTEROS SIBAJA	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x
	SANDRA	MILENA COROBA	Actividad 1.Taller Taller resuelto, mapa conceptual y participación en análisis de casos BPM	x		30/09/2026	x	x

SENA	**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
PROGRAMADE FORMACIÓN	**AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**
FICHA	**3410260**
COMPETENCIA	**controlar los puntos críticos de control en proceso producción según legislación vigente**
RESULTADODE APRENDIZAJE	**Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado de monitoreo puntos críticos de control**
INSTRUCTOR	**JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS**

Aprendiz			Actividada desarrollar	Formade entrega actividad		Fechade entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital		SI	No
	EIRA MARCELA	PACHECO SALGADO	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	
	KATERINE MARIA	MENDOZA VASQUEZ	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	
	MARIA ANGELICA	ARGUMEDO ROMERO	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	

	MARIA FATIMA	ALMANZA BASCARAN	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	
	DEIBIS DEL CARMEN	PADILLA HOYOS	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	
	DAMARYS ESTHER	VILLERA CAUSIL	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	
	ELISA DEL CARMEN	ARGUMEDO RODRIGUEZ	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	
	SANDRA MARCELA	CARABALLO CORONADO	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	

	LEIDI	OSORIO SIMANCA	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	11. ctividad : 1.
	JUAN CARLOS	PEREZ MEJIA	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	
	BRENDA PAOLA	SOTO YEPES	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	
	YENY PAOLA	OSORIO SIMANCA	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	
	ELISSTH PAOLA	MERCADO CHICA	Actividad 1. Realice un ensayo sobre la importancia de implementación HACCP en la industria alimentaria. Actividad, 2 flujograma de procesos de agroindustria para implementación de HACCP Y POES.	x		30/09/2026	x	


Outlook
Buscar
Jabi Alberto Lopez...
Crear o cargar
Mis archivos
Ordenar
Detalles
Jabi Alberto Lopez Ballesteros
Inicio
Mis archivos
Compartido
Favoritos
Papelera de reciclaje
Examinar archivos por
Contactos
Reuniones
Elementos multimedia
Nombre
Modificado
Modificado por
Tamaño...
Comp...
Actividad
Attachments
6/9/2025
Jabi Alberto Lopez Ball
0 elementos
Privado
JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTE...
15 de febrero
Jabi Alberto Lopez Ball
3 elementos
Privado

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTELIBANO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Programa de Formación:	Agroindustria Alimentaria	Código del Programa:		Ficha de Caracterización:	3445[illegible]
Competencia:	Aplicar procesos Termicos	Resultado de Aprendizaje:	Conservar productos		
Tipo de Programa:	Oferta Regular X; FIC —; Etnia —; Integración con la Media —; Victima —	Tipo de Formación: PRESENCIAL		Complementaria —	Mes: SEPTIEMBRE / Año: 2026
Instructor:	JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS	Correo Electrónico: JALOPEZB@SENA.EDU.CO			Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 4 Firma Aprendiz	DIA 11 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Fir Ap
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico							
1	[illegible]	[illegible]	3103553941	[illegible]	[illegible]	[illegible]					
2	Wendy	Hoyo Buleta	3105221340	Wendyhoyo57@gmail.com	Wendy	Wendy					
3	Yursai	Gallego Muñoz	3226216070	yursai@gmail.com	yursai	yursai					
4	Jamison	Arcia	3135955197	Jamisonarcia@gmail.com	Jamison	Jamison					
5	Geraldin	Perez Hernandez	3136983575	geraldinperez214@gmail.com	Geraldin	Geraldin					
6	Claudia	Salgado N	3145391300	Salgado claudiaN@gmail.c	Claudia	Claudia					
7	Jaimer	Osorio	3782408648	osorio Jaimer680@gmail.com	Jaimer	Jaimer					
8	Natalia Sofia	Tejada Barón	3134631970	tejadabaronnataliasofia@gmail.com	Natalia	Natalia					
9	Paulina	Barreto Ariza	3004582680	[illegible]	Paulina						
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											

Scanned with CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTERIA- LA VITRINA

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Programa de Formación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		Código del Programa:	Ficha de Caracterización:	3410260
Competencia:	CONTROLAR PUNTOS CRITICOS DE CONTROL SEGÚN PROCEDIMENTOS		Resultado de Aprendizaje:	IMP'LEMENTAR ACCIONES CORRECTIVAS	
Tipo de Programa:	Oferta Regular X PAC ___ Victima ___ Etnia ___ Integración con la Media ___	Tipo de Formación: PRESENCIAL	Complementaria ___	Mes: SEPTIEMBRE	Año: 2026
Instructor:	JABI LOPEZ BALLESTEROS	Correo Electrónico: jalopezb@sena.edu.co		Teléfono: 3204838318	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 1	DIA 8	DIA 15	22 29	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma Aprendiz
1	Yenifer	Padilla	304 289 5841								
2	Natalia	Tirado	3045977969								
3	Yeimo Angel	Pastrana	304 374 931								
4	Amaury	Polo Martinez	3001838973								
5	Valentina	Ortega	324 606 8117								
6	Isa	Florez	3012495323								
7	Alonso	Batista	3335493773								
8	Dilan	Hernandez	3145493768								
9	Angel	Blanquicett	3144408249								
10	Yoiner	Bertel	324 657 6002								
11	Maria	Celle	3136248136								
12	Antonio	Batista	3143825761								
13	Yuver	Vergara	3042276385								
14	Oscar	Ortiz	3015760057								
15	Jose	Acosta	3004516491								
16	Luis	Pacheco									
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											

Scanned with CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIENAGA DE ORO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS		Código del Programa:	Ficha de Caracterización:	2543402
Competencia:	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTOS TECNICOS		Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Programa:	Oferta Regular X FIC ___ Victima ___ Etnia ___ Integración con la Media ___	Tipo de Formación: PRESENCIAL	Complementaria ___	Mes: SEPTIEMBRE	Año: 2025
Instructor:	JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS	Correo Electrónico: JALOPEZB@SENA.EDU.CO		Teléfono: 3205107693	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 3	DIA 10	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	SANDRA	ORTEGA	3504306068		Sandra	Sandra					
2	YURLEY	MARZOLA	3043127838		Yurley	Yurley					
3	ELCI	ROMERO	3134794937		Elci	Elci					
4	JUAN	BOLAÑOS BEDOYA	31268393832		Juan	Juan					
5	YOENTH	BURGIS PADILLA	3003546829		Yoenth	Yoenth					
6	WUENDY	PADILLA	31238789494		Wuendy	Wuendy					
7	SANDY	ROMERO	3116829292		Sandy	Sandy					
8	LEIDIS	SALGADO	31074553892		Leidis	Leidis					
9	ANYELA	PACHECO	3146717906		Anyela	Anyela					
10	SILVIA	GOMEZ	3005469363		Silvia	Silvia					
11	NATALIA	MARTINEZ	3146717908		Natalia	Natalia					
12	MAIRENE	MARTINEZ	3006677150		Mairene	Mairene					
13	FABIANA	AYALA	3015253407		Fabiana	Fabiana					
14	WENDY	ECHEVERRY	3127239984		Wendy	Wendy					
15	LINA	MONTES	3208971525								
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											

Scanned with CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CERETE San pelayo.

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Programa de Formación:	Comercialización de Alimentos		Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 3410281
Competencia:	Negociar productos Alimenticios		Resultado de Aprendizaje:	Acordar terminos	
Tipo de Programa:	Oferta Regular FIC — Etnia — Integración con la Media — / x Víctima —	Tipo de Formación: PRESENCIAL		Complementaria —	Mes: SEPTIEMBRE / Año: 2026
Instructor:	JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS	Correo Electrónico: JALOPEZB@SENA.EDU.CO			Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 2	DIA 4	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma Aprer
1	JHANER	Palomino	3042133701								
2	Elicenia	Arango	3143837871								
3	Surley	Gabriel	3108337707								
4	Diego	Hernandez	3097117301								
5	Juan	Julio	3126250077								
6	Lina	Espitia	3136130077								
7	LUIS	PEREZ	3117921688								
8	NEIDA	ESPITIA	3044316121								
9	DAVID	ESPITIA	3103997522								
10	Marcela	Vergara	3206817777								
11	DIOLFINA	Hernandez	3014361472								
12	JOSE	Hernandez	3014187661								
13	Luis	RUIZ	3106684479								
14	Armando	Padilla	3264418136								
15	Vanessa	Negrete	3242281777								
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											

Scanned with CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/09/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3543295 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACORDAR TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN Y CONDICIONES COMERCIALES, SEGÚN ESTRATEGIAS DE LA EMPRESA, NORMATIVIDAD Y LEGISLACIÓN COMERCIAL VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN.

REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	31,90

FICHA DE APRENDIZAJE:	3543488 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108502 DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Producir quesos según ficha técnica y manual operativo
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3410281 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACORDAR TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN Y CONDICIONES COMERCIALES, SEGÚN ESTRATEGIAS DE LA EMPRESA, NORMATIVIDAD Y LEGISLACIÓN COMERCIAL VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO DE RECIBO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN DOCUMENTACIÓN Y POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN.

REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3410260 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3495154 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	175,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

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

Usuario que Genera Reporte:	MHndelaesp	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-911510	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 6 de agosto de 2026	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	130926	**Fecha Solicitud**	2026-08-05	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-08-06	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Formación			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

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

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

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 1566035429378378625
Entidad: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Unidad Organizacional: Persona Juridica
Hora de firma: 2026/08/06 11:07:37 -05:00

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

				2026-08-20	2026-08-20	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50							
				2026-08-20	2026-08-20	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-08-21	2026-08-21	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50							
				2026-08-21	2026-08-21	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-08-24	2026-08-24	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN - D SOTAVEN	0,5	No	50							
				2026-08-24	2026-08-24	CORDOBA / SAN - D SOTAVEN	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS	CC: 1063149410	Instructor	Autorizada								6	4.737.497,00	105.130,00	630.780,00	364.000,00	994.780,00	Impartir formación

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

				2026-08-27	2026-08-27	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50								
				2026-08-27	2026-08-27	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-08-28	2026-08-28	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50								
				2026-08-28	2026-08-28	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-08-31	2026-08-31	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN - D SOTAVEN	0,5	No	50								
				2026-08-31	2026-08-31	CORDOBA / SAN - D SOTAVEN	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
														Totales Solicitud de Comisión		**630.780,00**	**364.000,00**	**994.780,00**

OBJETO DE LA COMISIÓN
Impartir formación

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

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

Usuario que Genera Reporte:	MHndelaesp	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-911510	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 6 de agosto de 2026	

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

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

Firma Responsable

Verificado Por:	KEILA LUZ DIAZ VELASQUEZ	Fecha Verificación:	05/08/2026 20:21:15

Firmado digitalmente por:
Nombre: NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Cédula de ciudadanía: 78739488
Usuario SIIF: MHndelaesp
6/08/2026 11:07:52 a. m.

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

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

FORMATO DE LEGALIZACIÓN DESPLAZAMIENTO DE CONTRATISTA

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Montería 03 de septiembre del 2026

PRESENTADO A: NELSON DE LA ESPRIELLA - SUBDIRECTOR (E)

ORDEN DE VIAJE No: 130926	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	20 agosto 2026 21 agosto 2026 24 agosto 2026 27 agosto 2026 28 agosto 2026 31 agosto 2026	20 agosto 2026 21 agosto 2026 24 agosto 2026 27 agosto 2026 28 agosto 2026 31 agosto 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO **Monteria- montelibano- monteria – san pelayo**	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA:**
	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, CORDOBA	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir formación profesional integral programa CampeSena 2026.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir formación profesional integral del programa CampeSena
Ficha N° 3495154-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Ficha N° 3543488 -PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS
2. Ficha N° 3543295- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

RESULTADOS:

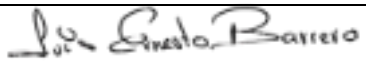
1. Conservar alimentos aplicando tratamientos térmicos.
2. Efectuar inventario según procedimientos establecido por la
1. empresa y normatividad vigente.

EVIDENCIAS O SOPORTES:

1. listado de asistencia
2. tiquetes
3. registro fotográfico de sesiones de formación

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Impartir formación profesional integral programa agroindustria alimentaria y comercialización de alimentos de acuerdo	JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS	20 AL 31 Agosto 2026

con los resultados de .		
CONCLUSIÓNES: De forma satisfactoria se impartió formación en atención programa CampeSena. Ficha N° 3495154-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA Ficha N° 3543488 -PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS Ficha N° 3543295- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADOR ACADÉMICO	LUIS ERNESTO BARRERA	

Control de Cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V.01	Junio 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-087, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 N° 1B-42 Tel.7822413 - Montería

TARIFA $18.000
TIQUETE N° 30100
ORIGEN: Montería DESTINO: Cienaga
DÍA 20 MES 8 AÑO 26 HORA DE SALIDA: 11:30 Am BUS N° 504
NOMBRE: Jabi lopez B
C.C.N°: 1.063149410
FIRMA DESPACHADOR

TARIFA $18.000
TIQUETE N° 30001
ORIGEN: Cienaga DESTINO: Montería
DÍA 20 MES 8 AÑO 26 HORA DE SALIDA: 5:30 Pm BUS N° 6112
NOMBRE: Jabi lopez B
C.C.N°: 1.063149410
FIRMA DESPACHADOR

TARIFA $42.000
TIQUETE N° 30017
ORIGEN: Montería DESTINO: Montelibano
DÍA 21 MES 8 AÑO 26 HORA DE SALIDA: 5:30 am BUS N° 7110
NOMBRE: Jabi lopez B
C.C.N°: 1.063.149410
FIRMA DESPACHADOR

TARIFA $42.000
TIQUETE N° 30022
ORIGEN: Montelibano DESTINO: Montería
DÍA 21 MES 8 AÑO 26 HORA DE SALIDA: 1:30 Pm BUS N° 1131
NOMBRE: Jabi Lopez B
C.C.N°: 1.063149410
FIRMA DESPACHADOR

TARIFA $31.000
TIQUETE N° 30028
ORIGEN: Montería DESTINO: San Andres
DÍA 24 MES 8 AÑO 26 HORA DE SALIDA: 11:00 am BUS N° 2115.
NOMBRE: Jabi lopez B.
C.C.N°: 1.063149410
FIRMA DESPACHADOR

TARIFA $31.000
TIQUETE N° 30034
ORIGEN: San Andres DESTINO: Montería
DÍA 24 MES 8 AÑO 26 HORA DE SALIDA: 5:30 Pm BUS N° 6210
NOMBRE: Jabi lopez B
C.C.N°: 1.063149410
FIRMA DESPACHADOR

TARIFA $18.000
TIQUETE N° 30039
ORIGEN: Montería DESTINO: Cienaga
DÍA 27 MES 8 AÑO 26 HORA DE SALIDA: 11:45 am BUS N° 3245
NOMBRE: Jabi lopez B
C.C.N°: 1.063.149410
FIRMA DESPACHADOR

TARIFA $18.000
TIQUETE N° 30059
ORIGEN: Cienaga DESTINO: Montería
DÍA 27 MES 8 AÑO 26 HORA DE SALIDA: 5:30 Pm BUS N° 2235
NOMBRE: Jabi lopez B
C.C.N°: 1.063149410
FIRMA DESPACHADOR

TARIFA $42.000
TIQUETE N° 30067
ORIGEN: Montería DESTINO: Montelibano
DÍA 28 MES 8 AÑO 26 HORA DE SALIDA: 5:40 am BUS N° 6112
NOMBRE: Jabi lopez B
C.C.N°: 1.063 149 410
FIRMA DESPACHADOR

TARIFA $42.000
TIQUETE N° 30075
ORIGEN: Montelibano DESTINO: Montería
DÍA 28 MES 8 AÑO 26 HORA DE SALIDA: 1:30 Pm BUS N° 0125
NOMBRE: Jabi lopez B
C.C.N°:
FIRMA DESPACHADOR

TARIFA $31.000
TIQUETE N° 30081
ORIGEN: Montería DESTINO: San Andres
DÍA 31 MES 8 AÑO 26 HORA DE SALIDA: 11:12 am BUS N° 7121.
NOMBRE: Jabi lopez B
C.C.N°: 1.063149410
FIRMA DESPACHADOR

TARIFA $31.000
TIQUETE N° 30085
ORIGEN: San Andres DESTINO: Montería
DÍA 31 MES 8 AÑO 26 HORA DE SALIDA: 5:30 pm BUS N° 2712
NOMBRE: Jabi lopez B
C.C.N°: 1.063.149410
FIRMA DESPACHADOR

Scanned with CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Montelibano

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Programa de Formación:	AGroindustria Alimentaria			Código del Programa:	Ficha de Caracterización: 3495154
Competencia:	Aplicar procesos Termicos			Resultado de Aprendizaje:	Conservar Alimentos
Tipo de Programa:	Oferta Regular X FIC ___ Víctima ___ Etnia ___ Integración con la Media ___	Tipo de Formación: PRESENCIAL		Complementaria ___	Mes: Agosto / Año: 2026
Instructor:	JABI LOPEZ BALLESTEROS	Correo Electrónico: yjalopezb@sena.edu.co			Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 14	DIA 21	DIA 28	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma Apre
1	[illegible]	Perez	3075804373	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
2	Lina	Espitia	3218524790	linaespitiaperalta@gmail.com	Lina E.	Lina Elmer E					
3	JUAN	JULIO			JUAN	JUAN	JUAN				
4	Diolfina	Madrid	3106855280	mdiolfina@gmail.com	DMM	DMM	DMM				
5	Huris Ines	Vihellar P.	3226045409	Pereirquris@gmail.com	Huris V.	Huris V					
6	Dianis	Espitia	3103977327	Paola.espitiaortiz@cecle1766...	Dianis E.	Dianis Es					
7	Marcila	Vergara	50.986.828	Vergaramarincemarcila@gmail.	Marcila	Marcila	Marcila				
8	Diego	Hernandez	3004145308	diegoalhernandez@gmail.com	Diego	Diego	Diego				
9	Jhanela	Palomino	3042183701	Jhanela.p@gmail.com	Jhanela		Jhanela				
10	Armando	padilla	3226686354	armandodavid.padillaricardo.	Armando	Armando	Armando				
11	Vanesa A	Negrette R	3237458588	Vanesadavid.coy@outlook.	Vanesa N	Vanesa N	Vanesa				
12	Surley G.	Gallego R	3108733967	surley421@gmail.com	Surley	Surley	surley.				
13	Elicenia	Espitia	3743478378	Eliceniaespitiaramos@sena.edu.co	Elicenia	Elicen					
14	NEida	ESPITIA	3003481668	cogollaneida4@gmail.com	NEida	NEida	NEida				
15	Angel	Peña	3136726986	Angelindor2605@gmail.com	Angel	Angel	Angel				
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											

Scanned with CamScanner

SENA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIENAGA DE ORO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Programa de Formación:	procesamiento de derivados lacteos		**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización:** 3543488
Competencia:	Fermentar leche segun procedimientos		**Resultado de Aprendizaje:**	Recepcionar leche segun procedimientos	
Tipo de Programa:	**Oferta Regular** X / **FIC** ___ / **Etnia** ___ / **Integración con la Media** ___ / **Víctima** ___	**Tipo de Formación:** PRESENCIAL	**Complementaria** ___	**Mes:** AGOSTO	**Año:** 2026
Instructor:	JABI LOPEZ BALLESTEROS	**Correo Electrónico:** yjalopezb@sena.edu.co		**Teléfono:** 3205107693	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 6	DIA 13	DIA 20	DIA 27	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma Apren
1	Sandra	Ortega causil	3504736860	S.Ortegacausil@gmail.com	Sandra O		Sandra O	Sandra O			
2	Yorlay	Moreno Hoyos	3043299565	Yorlaymoreno@gmail.com	yuleu		Yorlay Moreno	Yorlay M			
3	ELCY	ROMERO M	3122079717	romeromartinezelcypatricia@gmail.com			ELCY R.	ELCY R.			
4	Juan	Bolaño Badoya	3043541048	JuanBolano021@gmail.com	Juan		Juan	Juan			
5	Yoenith	Burga Padilla	3007810219	majob@hotmail.com	yoenith		yoenith	yoenith			
6	Wendy y.	padilla l	3243769243	Wendyyanirap@gmail.com	wendy		Wendy	Wendy			
7	Sandy	romero			Ex		Sandy R.	Sandy R.			
8	Leidys	Salgado	3003543754	Leidysstevenasalgadocogollo@	Leidys		Ex	Leidys			
9	Angela	pacheco	3113149568	Angelapacheco31@.	Angela.		Angela P.	Angela P.			
10	Silvia	Gomez	3005469363	Dilva03@gmail.com	silva		Silva	silvia			
11	Natalia	Martinez	3146717306	Nataliaynetmartinezlopez123g.	Natalia		ex	Natalia			
12	Mairene	Martinez	3006677150	Mairenemartinez56@gmail.com	Maireni		Maireni	Maireni			
13	Fabiana	Ayala c	3013553407	fabianaayalacordoba@gmail.com	fabiana		fabiana	fabiana			
14	Wendy V.	Echeverry	3127239984	Wendyecheverry540@gmail.com	Wendy		Wendy	Wendy			
15	Lina M.	Montes	3206977325	linamontes227@gmail.com	Lina		Ex	Lina			
16	Angelo	Mart	3007								
17	Marcela	Montes	3107370733	mmontesvidal0110@gmail.com	marcela		Marcela	marcela			
18	Adriana	Coronado	31482-19149		Adriana		Ex	Adriana			
19	Angie	Arroyo	3003807757					Angie			
20											
21											
22											
23											

Scanned with CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: SAN ANDRES DE SOTAVENTO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Programa de Formación:	Comercialización de Alimentos.		Código del Programa:	Ficha de Caracterización:	3543293
Competencia:	Recibir productos Alimenticios e Insumos		Resultado de Aprendizaje:	Realizar inspección de Productos Alimenticios	
Tipo de Programa:	Oferta Regular X / FIC — / Etnia — / Integración con la Media — / Víctima —	Tipo de Formación: PRESENCIAL	Complementaria —	Mes: AGOSTO	Año: 2026
Instructor:	JABI LOPEZ BALLESTEROS	Correo Electrónico: JALOPEZB@SENA.EDU.CO		Teléfono: 3204838318	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 3. Firma Aprendiz	DIA 10 Firma del Aprendiz	DIA 24 Firma del Aprendiz	DIA 21 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma Aprendiz
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico							
1	Valentina	Perez	3133053860	Valentinaperezgonzalez@gmail.com	Valentina			Valentina			
2	Deberney	Ortiz	3158388935	Deberney Ortiz Perez	Deberney	Deberney		Deberney			
3	Shayra	Castillo	3019336062	Shayracastillo2025@gmail.com	Shayra	Shayra	Shayra	Shayra			
4	Vanessa	De oro	3145618649	vanessadeoro@gmail.com	Vanessa	Vanessa		Vanessa			
5	Aurci	Arcu	3217885970	arcuarcu1123@gmail.com	Aurci	Aurci Arcu	Aurci Arcu				
6	Dubán	Muñoz R	3115628299	dubanredondo7@gmail.com	Dubán			Dubán			
7	Yeimy	Arias	312 7548315		Yeimy	Yeimy Arias	Yeimy Arias	Yeimy			
8	Juan José	Bravo	3787656778	bravojuanjose@gmail.com	Juan J.	Juan José		Juan José			
9	Elizabeth	Moreno H	3146393653	Elizabethestermorenoherrera@gmail.com	Elizabeth	Elizabeth	Elizabeth M	Elizabeth			
10	Onaider	Saenz V.	3044768670	Onaidersaenz048@gmail.com	Onaider	Onaider	Onaider S.				
11	ELICENIA	REYES	3148346084	ELIREYES2007@hotmail.com	Elicenia	Elicenia	Elicenia	Elicenia			
12	Eliseo	Mercado	3226312859	Mercadoyepezeliseo@gmail.com	Eliseo	Eliseo	Eliseo				
13	Roberto	Cobo Pardo	3142428133	Robertocobo6@hotmail.com	Roberto	Roberto					
14	Indira M.	Moreno T.	3206300893	Indira Moreno T.	Indira	Indira	Indira	Indira			
15	Indira	Moreno	3206300893	Indira Mo							
16	Aurci	Arcuscria	3147885970								
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											

Scanned with CamScanner

Policía Nacional de Colombia

O (Default.aspx) Q

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 11/09/2026 90:09:23 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1063149410** y Nombre: **JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **145596659** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 301025220

PIB
20:38:38

Bogotá DC, 11 de se del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) JABI ALBERTO LOPEZ BALLESTEROS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1063149410:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx



Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 08:39:21 PM horas del 11/09/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1063149410**
Apellidos y Nombres: **LOPEZ BALLESTEROS JABI ALBERTO**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda “NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES” aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 11 de septiembre de 2026, a las 20:37:26, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1063149410
Código de Verificación	1063149410260811214746

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB