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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería septiembre de 2026

Señor(a)
LUIS ERNERSTO BARRERA
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9234330
INSTRUCTOR G20
Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Septiembre del 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9234330 del año 2026

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 10766027, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: *Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 42.637.473) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) nueve (9) pagos iguales por los meses de febrero a octubre 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 31 de octubre de 2026.

Objeto: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se planeo y ejecuto la formación de las fichas: Ficha 3605684 Manipulación de alimentos; Ficha 3612167 Manipulación de alimentos; Ficha 3602856 Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina, Ficha 3612168 Manipulación de alimentos, Ficha 3602882 Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina.	Anexo 1. Evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales. Evidencias fotográficas. Anexo 2. Portafolio del instructor: listados de asistencia, planeación pedagógica guías de aprendizaje, plan de trabajo concertado Link: https://drive.google.com/drive/folders/1-0qInQMNitFlcv0qd9Uwn8jwf96l1XP_?usp=drive_link
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 elaboro guías de aprendizaje planeación pedagógica, Plan concertado de trabajo para las fichas: Ficha 3605684 Manipulación de alimentos; Ficha 3612167 Manipulación de alimentos; Ficha 3602856 Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina, Ficha 3612168 Manipulación de alimentos, Ficha 3602882 Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina.	Anexo 2. Portafolio del instructor: listados de asistencia, planeación pedagógica guías de aprendizaje, plan de trabajo concertado Link: https://drive.google.com/drive/folders/1-0qInQMNitFlcv0qd9Uwn8jwf96l1XP_?usp=drive_link
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	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

	registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.		
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Se brindó apoyo a la IV oferta en el municipio de Valencia.	Anexo 2. Portafolio del instructor: Otras obligaciones Link: https://drive.google.com/drive/folders/1-0qInQMNitFlcv0qd9Uwn8jwf96l1XP_?usp=drive_link
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se organizó la documentación para cada ficha: guías de aprendizajes, planes de trabajo, planeación pedagógica.	Anexo 2. Portafolio del instructor: listados de asistencia, planeación pedagógica guías de aprendizaje, plan de trabajo concertado Link: https://drive.google.com/drive/folders/1-0qInQMNitFlcv0qd9Uwn8jwf96l1XP_?usp=drive_link
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se publico cuenta de cobro correspondiente al mes de septiembre 2026 en plataforma SECOP II.	Los anexos del presente informe.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión -Terminación).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

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

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

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	128626	MONTELIBANO	19/08/2026	19/08/2026
2	128626	SAN ANTERO	20/08/2026	20/08/2026
3	128626	MONTELIBANO	21/08/2026	21/08/2026
4	128626	SAN ANTERO	27/08/2026	27/08/2026
5	128626	MONTELIBANO	28/08/2026	28/08/2026

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

- **Certificación de antecedentes fiscales: 16/09/2026**
- **Certificación de antecedentes penales: 16/09/2026**
- **Certificación de antecedentes disciplinarios: 16/09/2026**
- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas: 16/09/2026**

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **6031439299 de Bancolombia** referente al mes de **agosto de 2026**.

Cordialmente,



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
Contratista
C.c. 10766027

LUIS ERNERSTO BARRERA

Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.9234330 de 2026

CERTIFICACIONES DE ANTECEDENTES

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 miércoles 16 de septiembre de 2026, a las 08:43:02, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	10766027
Código de Verificación	10766027260916084302

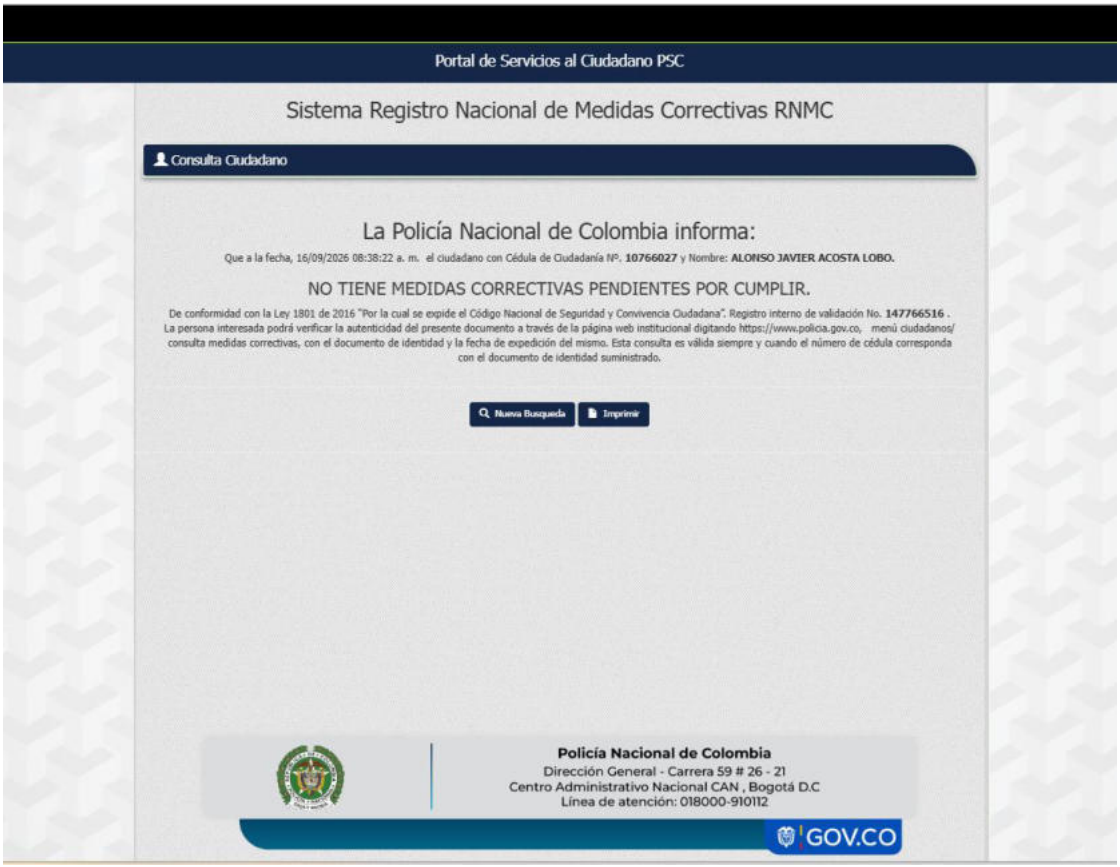
Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

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


POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA
INICIO
CONTÁCTENOS
PREGUNTAS FRECUENTES
LEY 2455 / 2025 "LEY ÁNGEL"
Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales
La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 08:37:00 AM horas del 16/09/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía N° 10766027
Apellidos y Nombres: ACOSTA LOBO ALONSO JAVIER
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.
Volver al Inicio
Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia. Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 90552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112.
E-mail: olijn.arala-atc@policia.gov.co
Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
GOV.CO
Todos los derechos reservados.


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, 16/09/2026 08:38:22 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. 10766027 y Nombre: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO.
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. 147766516 .
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
Policía Nacional de Colombia
Dirección General - Carrera 59 # 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN , Bogotá D.C
Línea de atención: 018000-910112
GOV.CO

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 303020204

PIB
08:40:30
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 16 de septiembre 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) ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 10766027:

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 Política 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.

División de Relacionamiento con el Ciudadano.

www.procuraduria.gov.co | Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C. | Línea gratuita 018000910315

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

FICHA 3605684 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.













FICHA 3612168 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.





FICHA 3602882 ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA.





COMPLEMENTARIO

FICHA 3605684 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:		MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS				FECHA DE INICIO DEL CURSO: 04/09/2026		HORARIO:		LUGAR: OFICINAS NUTRYR	
N° DE FICHA:		3005684	INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO			FECHA FIN DEL CURSO: 23/09/2026					
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	04/09/26		11/09/26		12/09/26				
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC - 1002999500	DOMINGO JOSE MACHADO ROQUEME										
2	CC - 1065006491	DUVARLEY BOLAÑOS MARTINEZ										
3	CC - 78021993	EDUARDO SEGUNDO GARCIA CABALLERO										
4	CC - 1065007499	JHON FREDY ORTEGA BEDOYA										
5	CC - 1193113442	JOSE MIGUEL PASTRANA SANTAMARIA										
6	CC - 25786789	KENNY BEATRIZ RHENALS NEGRETTE										
7	CC - 1067934503	LARRY ELIECER CARREÑO MARTINEZ										
8	CC - 1007822927	LUIS MANUEL ESPITIA VEGA										
9	CC - 1065015045	LUIS MIGUEL MARTINEZ PANTOJA										
10	CC - 40918228	NANCY ISABEL MARTINEZ ACOSTA										
11	CC - 85113928	PATRICIA DEL SOCORRO PADILLA HERRAN										
12	CC - 1072261553	PEDRO NEL ALVAREZ DIAZ										
13	CC - 78033582	SAID ANTONIO CABRALES PUCHE										
14	CC - 15645645	SAVIER JOSE CHADITH HERAZO										
15	CC - 1003003309	SERGIO LUIS PATERNINA GALARCIO										
16	CC - 78031915	TILSON JAVIER ESPITIA GALEANO										
17												
18												
19												
20												
OBSERVACIONES:			NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR		FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR		FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR	

*	SIN EXCUSA	SE	
	CON EXCUSA	CE	

*	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 93610000
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.
- Resultados de Aprendizaje:

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

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

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

  VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48

2. PRESENTACIÓN

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Presentación magistral.

Materiales de formación: Documentos.

Material de apoyo: Vídeo.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad: TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuestionario de preguntas.

Materiales de formación:

Material de apoyo:

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

Ambiente requerido: Aula

Estrategias o técnicas didácticas activas: Mapa conceptual

Materiales de formación: Resolución 2674 de 2013.

Material de apoyo: Videos.

Evidencias de aprendizaje: Mapa conceptual.

Instrumentos de evaluación: Elaboración de mapa conceptual.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO UTILIZANDO LA NORMA SANITARIA VIGENTE.

Ambiente requerido: Cocina o planta de procesos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración

Materiales de formación: Alimentos, condimentos, etc.

Material de apoyo:

Evidencias de aprendizaje: Producto alimenticio.

Instrumentos de evaluación: Check list.

Duración de la actividad: 2 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
		REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.	Ensayo	IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE	Ensayo
		TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.	Cuestionario de preguntas resuelto.	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD.	Cuestionario de preguntas.
		REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.	Mapa conceptual elaborado.	EXPLICA LAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN REQUERIDAS EN UN ÁREA DE TRABAJO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	Mapa conceptual
		ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO UTILIZANDO LA NORMA SANITARIA VIGENTE.	Check list	CUMPLE DE MANERA RIGUROSA CON LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Demostración

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulador de alimentos: persona que tiene contacto directo con el alimento

Inocuidad: libre de contaminación

Zoonoticas: es una enfermedad que puede transmitirse entre animales y seres humanos

Higiene: seguridad de un producto con calidad libre de contaminación

Productos no conformes: no cumple con algún requisito determinado de calidad

BPM: Buenas prácticas de manufactura.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2764 de 2013. Bogotá: Ministerio de Salud y Protección Social, 2013.

- Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS). (s.f.). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos. INPPAZ-OPS/OMS. Recuperado de www.panalimentos.org.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO**	**Instructor**	**CAMPESENA**	**12/02/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	13/02/2026
Denominación del Programa de Formación	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	93610000 VERSIÓN 1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO — CÓRDOBA - CABP **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación**

Copia no controla

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	
			IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	SANEAMIENTO: PLAN DE SANEAMIENTO, COMPONENTES: PROGRAMAS: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DESECHOS SÓLIDOS CONTROL DE PLAGAS ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	IDENTIFICAR REQUISITOS SANITARIOS PARA LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS	IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE	RECONOCER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	8	2	RECONOCER Y APROPIARSE DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE SOBRE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ACT 1: Taller de reconocimiento de conceptos previos: Cuestionario de preguntas. ACT 2: Leer articulado de la Resolución 2674 de 2013 referente al personal manipulador de alimentos, los requisitos higiénicos de fabricación y el aseguramiento de la calidad. Luego de la lectura el aprendiz elabora un mapa conceptual con los requisitos técnicos de la norma.	Cuestionario Mapa conceptual		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				REQUISITOS SANITARIOS PARA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS: CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: EQUIPOS Y UTENSILIOS	IDENTIFICAR PLAN DE SANEAMIENTO Y LOS PROGRAMAS QUE LO CONFORMAN	EXPLICA LAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN REQUERIDAS EN UN ÁREA DE TRABAJO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.							
				RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS: CONDICIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL ÁREA.	DETERMINAR LOS REQUISITOS DE LOS ENVASES Y EMBALAJES QUE SE UTILIZAN PARA MANIPULAR MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS TERMINADOS	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD.							
				EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN: PLAN, DURACIÓN, FRECUENCIA, CONTENIDOS, FACILITADORES.	ASISTIR A LAS CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTOS ESTABLECIDAS POR EL ENTE COMPETENTE	REALIZA ACTIVIDADES DE AUTOCUIDADO COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE							
				OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.	IDENTIFICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL	CUMPLE DE MANERA RIGUROSA CON LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
				PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTO CERTIFICACIÓN MÉDICA, RECONOCIMIENTO MÉDICO EN CASO DE ENFERMEDAD.	DETERMINAR LOS REQUISITOS QUE DEBE TENER EL PERSONAL MANIPULADO DE ALIMENTOS	CUMPLE CON LAS VARIABLES ESTABLECIDAS EN LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE							
				RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: SOCIAL, PENAL Y LEGAL.	DESCRIBIR CARACTERÍSTICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS LISTAR LOS EXÁMENES MÉDICOS REQUERIDOS EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS CITAR LOS REQUISITOS MÉDICOS OCUPACIONALES PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIR CON NORMAS HIGIÉNICAS PERSONAL REALIZAR LAVADO DE MANOS EMPLEAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PORTAR ROPA DE TRABAJO COMPLETA Y LIMPIA	PREPARA LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD Y NORMATIVA SANITARIA							

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS..	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA MAYOR DE 2 AÑOS: PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA Y MENSAJES CLAVES.	APLICAR PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN CADA POBLACIÓN	APLICA LAS DISTRIBUCIÓN EN GRUPOS DE ALIMENTOS EN LA PREPARACIÓN Y SERVIDO TENIENDO EN CUENTA RACIONES Y RECOMENDACIONES POR GRUPO DE EDAD.	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ELABORACIÓN DE DIVERSOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TENIENDO EN CUENTA LAS CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS Y UTENSILIOS DISPONIBLES.	12	4	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: ACT 1: Reconocer las guías alimentarias para la población mayor de 2 años por medio de una lectura individual. Luego de la lectura realizar un mapa conceptual. ACT 2: Aplicar los requisitos higiénicos de fabricación de alimentos. la actividad consiste en estudiar diversos casos en los cuales el aprendiz debe identificar los puntos críticos de control para prevenir riesgos en la manipulación de alimentos.	Mapa conceptual Estudio de casos		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				REQUISITOS HIGIÉNICOS FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: CONCEPTO,CONTROL, CONDICIONES DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, TEMPERATURAS (FRIO Y CALIENTE), CONDICIONES SANITARIAS, RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, FACTORES, MECANISMOS DE CONTROL (FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS).	IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS Y ÁREAS PRINCIPALES EN LAS VISITAS DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	APLICA MEDIDAS DE CONTROL EN LOS PUNTOS CRÍTICOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS								
				PRÁCTICAS HIGIÉNICAS: CONCEPTO, HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS, ROPA DE TRABAJO, MEDIDAS DE PROTECCIÓN,	CUMPLIR CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	UTILIZA ROPA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD SANITARIA							

Copia no controlada

			ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	TEMPERATURA: RANGOS, TIPOS, CONTROLES, PREPARACIONES Y MODIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS. OPERACIONES DE FABRICACIÓN: SECUENCIAL Y CONTINUA	IDENTIFICAR RANGOS DE TEMPERATURA SEGUROS EN REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ALIMENTOS CALIENTES	CLASIFICA LOS RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS	IDENTIFICAR RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GENERAR REPORTES SIGUIENDO PROTOCOLOS DE LA EMPRESA	8	2	IDENTIFICAR RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GENERAR REPORTES ACT 1. La actividad consiste en completar una tabla que contiene diferentes situaciones que se presentan en la manipulación de alimentos en la cadena de producción. El aprendiz debe identificar si los casos presentados representan o no riesgos para el proceso y los consumidores y reportarlo utilizando un formato de novedades proporcionado por el instructor.	Estudio de casos		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ESTADO DE SALUD, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, ENVASES Y EMBALAJES, FABRICACIÓN (TEMPERATURA). ENVASADO Y EMBALAJE, CONTAMINACIÓN CRUZADA: PREVENCIÓN.	RECONOCER EL ÁREA DE TRABAJO DE UN SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS DE CADA ÁREA IDENTIFICAR RIESGOS EN SALUD ASOCIADOS A MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VERIFICAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	IDENTIFICA PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS ETAPAS DEL PROCESO								
				RIESGOS PARA LA SALUD ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN.	VERIFICAR PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS INFORMAR DE MANERA OPORTUNA LOS PRODUCTOS NO CONFORMES PARA SU DEVOLUCIÓN Y REPOSICIÓN UBICAR LOS ALIMENTOS EN ESPACIOS Y/O ÁREAS ASIGNADAS VERIFICAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	INFORMA DE MANERA OPORTUNA NOVEDADES QUE PUEDAN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS.								
				ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- ETA: CONCEPTO, MICROORGANISMOS (BACTERIAS, VIRUS, HONGOS, PARÁSITOS, ETC.), MODOS DE TRANSMISIÓN,	DESCRIBIR ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN ALIMENTOS-ETA	DESCRIBE SIGNOS Y SÍNTOMAS DE UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE PREVENCIÓN Y MANEJO DE ETAS EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS								
			VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.	CULTURA DE BUEN TRATO: CONCEPTO, IMPORTANCIA, ESTRATEGIAS: SONRISA, AMOR, RESPETO Y DIÁLOGO. PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO: RECONOCIMIENTO, EMPATÍA, INTERACCIÓN IGUALITARIA, DIALOGO.	FORTALECER HÁBITOS DE BUEN ESCUCHA APLICAR PRINCIPIOS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA CANALIZAR QUEJAS Y RECLAMOS UTILIZANDO CONDUCTOS ESTABLECIDOS EMPLEAR ESTRATEGIAS DE TRATO AMABLE, CÁLIDO Y RESPETUOSO CONTRIBUIR EN LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS FOMENTAR EL TRABAJO EN EQUIPO PROMOVER LA CULTURA DEL BUEN TRATO TANTO EN LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS VIGILAR Y HACER BUEN USO DE LOS RECURSOS PÚBLICOS DIFERENCIAR CARACTERÍSTICAS DE LOS DIFERENTES ACTORES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	APLICA PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO EN SU DESEMPEÑO TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES ENTORNOS Y ACTORES	APLICAR PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO EN SU DESEMPEÑO TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES ENTORNOS Y ACTORES	2	2	APLICAR PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del material proporcionado por el instructor referente a la cultura de buen trato. En grupos los aprendices utilizarán juego de roles para idear situaciones en las cuales aplicar estos conceptos proporciona una ventaja competitiva para la empresa	Juego de roles		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	

Copia no Controlada

Tabla 1: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
DOMINGO JOSE MACHADO ROQUEME	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
DUVARLEY BOLAÑOS MARTINEZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
EDUARDO SEGUNDO GARCIA CABALLERO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
JHON FREDY ORTEGA BEDOYA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
JOSE MIGUEL PASTRANA SANTAMARIA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
KENNY BEATRIZ RHENALS NEGRETTE	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
LARRY ELIECER CARREÑO MARTINEZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
LUIS MANUEL ESPITIA VEGA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
LUIS MIGUEL MARTINEZ PANTOJA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
NANCY ISABEL MARTINEZ ACOSTA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
PATRICIA DEL SOCORRO PADILLA HERRAN	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
PEDRO NEL ALVAREZ DIAZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
SAID ANTONIO CABRALES PUCHE	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
SAVIER JOSE CHADITH HERAZO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
SERGIO LUIS PATERNINA GALARCIO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		
TILSON JAVIER ESPITIA GALEANO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		25/09/2026		

FICHA 3612167 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA DE INICIO DEL CURSO:	HORARIO: 09:00 A 18:00	LUGAR: CASA COMUNAL CAÑO VIEJO	
N° DE FICHA:	3012187	INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	FECHA FIN DEL CURSO:			

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	03/09/26		10/09/26							
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC - 50859772	ANA VICTORIA DIAZ SUAREZ		Ana Diaz		Ana Diaz						
2	CC - 1041255989	ARELIS DEL CARMEN JIMENEZ HERNANDEZ		Arelis Jiménez		Arelis Jiménez						
3	CC - 1073979441	DANIS DANIEL MONTERROSA ACOSTA		Dani Monterrosa		Dani Monterrosa						
4	CC - 1133869732	DARELYS DEL CARMEN BELTRAN BERRIO		Darelys Beltran		Darelys Beltran						
5	CC - 26249520	DARYS MARIA PASTRANA ALCALA		Darys Pastrana		Darys Pastrana						
6	CC - 1067850789	DIANA MERCEDES PETRO CORREA		Diana M. Petro		Diana M. Petro						
7	CC - 78024199	EDWIN ENRIQUE USARNES ESPITIA		Edwin Usarnes		Edwin Usarnes						
8	CC - 78753218	ELKIN MIGUEL CAMAÑO MELLAO		Elkin Camaño		Elkin Camaño						
9	CC - 50910255	ERNEY YANEZ CORDERO		Erney Yanez		Erney Yanez						
10	CC - 25776603	HERMENCIS YANEZ CORDERO		Hermencis Yanez		Hermencis Yanez						
11	CC - 1003467036	LUZ ESTHER SIERRA NISPERUZA		Luz Sierra		Luz Sierra						
12	CC - 50976885	LUZ MARINA NIETO CAMARGO		Luz Marina Nieto		Luz Marina Nieto						
13	CC - 50571863	NELY ROSA PARRA CARRASCAL		Nely Parra		Nely Parra						
14	CC - 26211396	VIRGINIA ROSA DIAZ RICO										
15	CC - 1003464310	YOANIS MERCADO HERNANDEZ		Yoanis Mercado		Yoanis Mercado						
16	CC - 34985781	YOLANDA MULASCO ORTEGA		Yolanda Mulasco		Yolanda Mulasco						
17												
18												
19												
20												

OBSERVACIONES:						
	FIRMA	Alonso Acosta	Alonso Acosta	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA
- Código del Programa de Formación: 41311433
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
- Resultados de Aprendizaje:
  REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 10

2. PRESENTACIÓN

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Presentación magistral.

Materiales de formación: Documentos.

Material de apoyo: Vídeo.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad: TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuestionario de preguntas.

Materiales de formación:

Material de apoyo:

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 1511 DE 2011.

Ambiente requerido: Aula

Estrategias o técnicas didácticas activas: Mapa conceptual

Materiales de formación: Resolución 1511 de 2011.

Material de apoyo: Videos.

Evidencias de aprendizaje: Reconocimiento de la clasificación de los productos de chocolatería.

Instrumentos de evaluación: Cuestionario de preguntas de selección múltiple.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: ELABORAR FORMULACIONES DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.

Ambiente requerido: Salón.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostraciones

Materiales de formación: Hojas, lapiceros, calculadora.

Material de apoyo: Formulaciones, Recetas, etc.

Evidencias de aprendizaje: Formulaciones de chocolate de mesa 70%, chocolate amargo 85%.

Instrumentos de evaluación: Check list.

Duración de la actividad: 2 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
		REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.	Ensayo	IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CHOCOLATERÍA FINA	Ensayo
		TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.	Cuestionario de preguntas resuelto.	IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CHOCOLATERÍA FINA	Cuestionario de preguntas.
		REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 1511 DE 2011.	Mapa conceptual elaborado.	IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO	Mapa conceptual
		ELABORAR FORMULACIONES DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.	Check list	DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.	Demostración

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Cacao en pasta, masa o licor de cacao: Producto obtenido del cacao sin cáscara ni germen, que se obtiene de vainas de cacao de calidad comerciable, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo técnicamente más completo posible, sin quitar ni añadir ninguno de sus elementos constituyentes, el cual es molido finamente y su contenido de agua residual es bajo.

Cacao en polvo o cocoa: Producto de la molienda de la torta de cacao.

Chocolate de mesa: Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos.

Chocolate para consumo directo: Producto obtenido por la mezcla, en proporciones variables, de subproductos del cacao con o sin la adición de azúcar, y de otros productos alimenticios.

Chocolate relleno: Producto para consumo directo cuyo centro está claramente definido, a través de su composición, con respecto del revestimiento externo.

Coberturas: Son las obtenidas de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 1511 de 2011. Bogotá: Ministerio de Salud y Protección Social, 2013.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO**	**Instructor**	**CAMPESENA**	**01/04/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**1/04/2026**
Denominación del Programa de Formación	**ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**41311433 VERSIÓN 1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO** / **CÓRDOBA - CABP** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación**

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA	CHOCOLATE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES, CALIDAD, TIPOS, USOS, BENEFICIOS, ALTERACIONES, CONSERVACIÓN.	SELECCIONAR MATERIAS PRIMAS.	DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.	IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CHOCOLATERÍA FINA.	8	2	RECONOCER Y APROPIARSE DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE SOBRE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA EN COLOMBIA. ACT 1: Taller de reconocimiento de conceptos previos: Cuestionario de preguntas. ACT 2: Leer articulado de la Resolución 1511 de 2011 referente al reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano. Luego debe reconocer diferentes tipos de productos de chocolatería proporcionados por el instructor.	Cuestionario Demostraciones	Salón	Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				MATERIALES E INSUMOS: TIPOS, CRITERIOS DE USO, CRITERIOS DE SELECCIÓN.	DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.	IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO.									
				ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL: DEFINICIÓN, IMPORTANCIA, TIPOS, USOS, CUIDADOS	EMPLEAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.	ALISTA MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES ACORDE CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.									
				MATERIA PRIMA: DEFINICIÓN, CLASES, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, DETERIORO, CONSERVACIÓN, VIDA ÚTIL	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. ACONDICIONAR MATERIAS PRIMAS										
				EQUIPOS: CONCEPTO, METROLOGÍA, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO BÁSICO.	REALIZAR PESAJE DE MATERIAS PRIMAS.										
				DIAGRAMA DE FLUJO: DEFINICIÓN, IMPORTANCIA, INTERPRETACIÓN, ELABORACIÓN.	DETERMINAR LOS DIAGRAMAS DE FLUJO A EMPLEAR.	USA LOS AMBIENTES, MATERIALES, EQUIPOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS									
				ORDEN DE PRODUCCIÓN: DEFINICIÓN, ESTRUCTURA, USOS, ELABORACIÓN, INTERPRETACIÓN.	FUNDIR EL CHOCOLATE. CONTROLAR CONDICIONES DE FUNDIDO DEL CHOCOLATE.										

		ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.	PROTOCOLOS: CONCEPTOS, APLICACIÓN, ALCANCE, IMPORTANCIA.	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES Y NORMATIVA.	ELABORAR DIFERENTES PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA TENIENDO EN CUENTA ORDENES DE PRODUCCIÓN, PROTOCOLES DE PRODUCCIÓN Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE	14	6	ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA: ACT 1: Elaborar barras de chocolate semiamargo y chocolate sucedáneo semiamargo. ACT 2: Elaborar bombones de chocolate utilizando diferentes tipos de relleno	Demostraciones	Cocina o planta de procesos	Cacao seco, Cobertura de chocolate, azúcar, rellenos, lecitina de sola, moldes, olla fundidora, espátulas.	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO		
				RESIDUOS: CONCEPTOS, CLASIFICACIÓN, APROVECHAMIENTO, DISPOSICIÓN FINAL, MANEJO, RIESGOS AMBIENTALES Y BIOLÓGICOS.	SELECCIONAR Y DISPONER RESIDUOS											
				ATEMPERADO: DEFINICIÓN, TIPOS, CONDICIONES, CARACTERÍSTICAS, HERRAMIENTAS.	ATEMPERAR CHOCOLATE											

Copia no controlada

		CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		RELLENOS: DEFINICIÓN, CLASES, COMPONENTES, CARACTERÍSTICAS, CONSERVACIÓN, DETERIORO.	ACONDICIONAR PRODUCTOS. DECORAR PRODUCTOS	SIGUE INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN PROTOCOLO EMPRESARIAL.									
				EMPAQUE: DEFINICIÓN, TIPOS, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS.	EMPACAR PRODUCTOS										
			REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.	FICHA TÉCNICA: DEFINICIÓN, CONTENIDO, INTERPRETACIÓN, USOS.	INTERPRETAR FICHAS TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN	ESTABLECE LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS ENCONTRADOS EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.	CALIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	4	1	IDENTIFICAR DEFECTOS EN LOS PRODUCTOS ELABORADOS TENIENDO EN CUENTA FICHA TÉCNICA Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS ACT 1. La actividad consiste en diligenciar una tabla que contiene diferentes aspectos a evaluar de los productos elaborados. El aprendiz debe identificar si el producto está apto o no para el consumo, utilizando un formato de novedades proporcionado por el instructor.	Estudio de casos	Salón	Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				MUESTRAS: CONCEPTOS, CONSERVACIÓN, CÓDIGOS, TIPOS, MANEJO, TAMAÑO Y ACONDICIONAMIENTO.	CALIFICAR EL PRODUCTO.										
				CALIDAD: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, PARÁMETROS, IMPORTANCIA, CONSERVACIÓN.	EVALUAR CONDICIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL.	CALIFICA LA PERCEPCIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN PARÁMETROS INSTITUCIONALES Y NORMATIVA									
			CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.	REPROCESO: DEFINICIÓN, CLASES, CONDICIONES, REFORMULACIÓN, COSTOS.	DETERMINAR DESTINO FINAL DEL PRODUCTO.	DETERMINA LA DESTINACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS, SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES.	DETERMINAR EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON LAS CONDSIOCNES DE CALIDAD EVALUADAS Y PROTOCOLES DE LA EMPRESA	4	1	DETERMINAR DESTINO FINAL DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del material proporcionado por el instructor referente a los criterios de calidad de los diferentes productos de chocolatería fina. Luego de terminar la lectura, el aprendiz debe diligenciar un formato de reporte donde se establece el destino final de los productos evaluados.	Estudio de casos	Salón	Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
						RELACIONA EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.									

Copia no controlada

Tabla 1: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
ANGEL GREGORIO MORELO LLORENTE	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
ANGIE VANESSA PEREIRA LOPEZ	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
ARELYS DEL CARMEN LOPEZ NOVOA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
ARMANDO ELIAS TAPIA REALES	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
DINA MARCELA MURILLO VILLEROS	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
DOMINGA ANTONIA GENES JIMENEZ	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
DORA JUDITH BUSTAMANTE REYES	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
ERIKA PAOLA VERGARA ROMERO	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
EYITH VIVIANA VERGARA ROMERO	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
HERNAN DARIO TAPIA ROJAS	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
ISILDA ROSA MEJIA GARCES	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
JAIDER YENERIS MORALES	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
JOHANA ROSA TORREGLOSA JARAMILLO	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
JOSE MANUEL FERNANDEZ LOZANO	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
KAREN MILENA PAYAREZ HERNANDEZ	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		
KATY PAYAREZ HERNANDEZ	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		29/09/2026		

FICHA 3602856 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 24/08/2026	HORARIO: 09:00 A 17:00	LUGAR: CASA COMUNAL
N° DE FICHA:	3602856	INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	FECHA FIN DEL CURSO: 14/09/2026	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	24/08/26		25/08/26		31/08/26		07/09/26			
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC - 1010154918	LINA PAOLA MONTES OJEDA		LINA MONTES		LINA MONTES		LINA MONTES		LINA MONTES		
2	CC - 1067887838	LUZ HELENA HERAZO MEJIA		Luz elena Herazo		Luz elena Herazo		Luz elena Herazo		Luz elena Herazo		
3	CC - 50572505	LUZ MELY CORREA CORTES				LUZ CORREA		LUZ CORREA		LUZ CORREA		
4	CC - 1192775035	LUZDARI CASTILLO PEREZ		Luz castillo		Luz castillo		Luz castillo		Luz castillo		
5	CC - 26231653	MERINALDA MENDOZA LOBO				Yeris Mer		Yeris Mer		Yeris Mer		
6	CC - 50976887	NAHOMIS EDITH HERNANDEZ HERNANDEZ										
7	CC - 42686933	NANCY DEL SOCORRO OSORIO MARTINEZ				NANCY OSORIO		NANCY OSORIO		NANCY OSORIO		
8	CC - 10902675	NEVARDO ENRIQUE PATERNINA MARTINEZ		nevardo P		nevardo P		nevardo P		nevardo P		
9	CC - 26040518	OMAIRA ROSA FABRA PATERNINA		Omaira Fabra		omaivo F		omaivo F		omaivo F		
10	CC - 1192739753	ONEDYS JUDITH FLOREZ CORREA				Onedys Florez.		Onedys Florez.		Onedys Florez.		
11	CC - 1003735007	OSCAR DAVID TAPIA VALETA		Oscar tapia		Oscar tapia		Oscar tapia		Oscar tapia		
12	CC - 1003734016	RAUL ALBERTO TIRADO CONDE		Raul A Tirado		Raul A Tirado		Raul A Tirado		Raul A Tirado		
13	CC - 1003715179	VANESSA ALEXANDRA PORTILLO PEREIRA		Vanessa Portillo		Vanessa Portillo		Vanessa Portillo		Vanessa Portillo		
14	CC - 1068821501	YERSON HERAZO TORDECILLA		Yerson herazo		Yerson Herazo		Yerson Herazo		Yerson Herazo		
15	CC - 1133869026	YOHANA FERNANDEZ MENDOZA		Yohana fernandez		Yohana fernandez		Yohana fernandez		Yohana fernandez		
16	CC - 1073980560	YULIETH SANCHEZ MENDOZA		YULIETH Sanchez		YULICTH Sanchez		YULICTH Sanchez		YULICTH Sanchez		
17												
18												
19												
20												

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Alonso Acosta	Alonso Acosta.	Alonso Acosta	Alonso Acosta
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA
- Código del Programa de Formación: 41311433
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
- Resultados de Aprendizaje:
  REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 10

2. PRESENTACIÓN

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Presentación magistral.

Materiales de formación: Documentos.

Material de apoyo: Vídeo.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad: TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuestionario de preguntas.

Materiales de formación:

Material de apoyo:

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 1511 DE 2011.

Ambiente requerido: Aula

Estrategias o técnicas didácticas activas: Mapa conceptual

Materiales de formación: Resolución 1511 de 2011.

Material de apoyo: Videos.

Evidencias de aprendizaje: Reconocimiento de la clasificación de los productos de chocolatería.

Instrumentos de evaluación: Cuestionario de preguntas de selección múltiple.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: ELABORAR FORMULACIONES DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.

Ambiente requerido: Salón.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostraciones

Materiales de formación: Hojas, lapiceros, calculadora.

Material de apoyo: Formulaciones, Recetas, etc.

Evidencias de aprendizaje: Formulaciones de chocolate de mesa 70%, chocolate amargo 85%.

Instrumentos de evaluación: Check list.

Duración de la actividad: 2 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
		REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.	Ensayo	IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CHOCOLATERÍA FINA	Ensayo
		TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.	Cuestionario de preguntas resuelto.	IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CHOCOLATERÍA FINA	Cuestionario de preguntas.
		REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 1511 DE 2011.	Mapa conceptual elaborado.	IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO	Mapa conceptual
		ELABORAR FORMULACIONES DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.	Check list	DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.	Demostración

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Cacao en pasta, masa o licor de cacao: Producto obtenido del cacao sin cáscara ni germen, que se obtiene de vainas de cacao de calidad comerciable, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo técnicamente más completo posible, sin quitar ni añadir ninguno de sus elementos constituyentes, el cual es molido finamente y su contenido de agua residual es bajo.

Cacao en polvo o cocoa: Producto de la molienda de la torta de cacao.

Chocolate de mesa: Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos.

Chocolate para consumo directo: Producto obtenido por la mezcla, en proporciones variables, de subproductos del cacao con o sin la adición de azúcar, y de otros productos alimenticios.

Chocolate relleno: Producto para consumo directo cuyo centro está claramente definido, a través de su composición, con respecto del revestimiento externo.

Coberturas: Son las obtenidas de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 1511 de 2011. Bogotá: Ministerio de Salud y Protección Social, 2013.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO**	**Instructor**	**CAMPESENA**	**01/04/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**1/04/2026**
Denominación del Programa de Formación	**ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**41311433 VERSIÓN 1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO** / **CÓRDOBA - CABP** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación**

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA	CHOCOLATE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES, CALIDAD, TIPOS, USOS, BENEFICIOS, ALTERACIONES, CONSERVACIÓN.	SELECCIONAR MATERIAS PRIMAS.	DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.	IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CHOCOLATERÍA FINA.	8	2	RECONOCER Y APROPIARSE DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE SOBRE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA EN COLOMBIA. ACT 1: Taller de reconocimiento de conceptos previos: Cuestionario de preguntas. ACT 2: Leer articulado de la Resolución 1511 de 2011 referente al reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano. Luego debe reconocer diferentes tipos de productos de chocolatería proporcionados por el instructor.	Cuestionario Demostraciones	Salón	Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				MATERIALES E INSUMOS: TIPOS, CRITERIOS DE USO, CRITERIOS DE SELECCIÓN.	DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.	IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO.									
				ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL: DEFINICIÓN, IMPORTANCIA, TIPOS, USOS, CUIDADOS	EMPLEAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.	ALISTA MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES ACORDE CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.									
				MATERIA PRIMA: DEFINICIÓN, CLASES, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, DETERIORO, CONSERVACIÓN, VIDA ÚTIL	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. ACONDICIONAR MATERIAS PRIMAS										
				EQUIPOS: CONCEPTO, METROLOGÍA, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO BÁSICO.	REALIZAR PESAJE DE MATERIAS PRIMAS.										
				DIAGRAMA DE FLUJO: DEFINICIÓN, IMPORTANCIA, INTERPRETACIÓN, ELABORACIÓN.	DETERMINAR LOS DIAGRAMAS DE FLUJO A EMPLEAR.	USA LOS AMBIENTES, MATERIALES, EQUIPOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS									
				ORDEN DE PRODUCCIÓN: DEFINICIÓN, ESTRUCTURA, USOS, ELABORACIÓN, INTERPRETACIÓN.	FUNDIR EL CHOCOLATE. CONTROLAR CONDICIONES DE FUNDIDO DEL CHOCOLATE.										

		ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.	PROTOCOLOS: CONCEPTOS, APLICACIÓN, ALCANCE, IMPORTANCIA.	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES Y NORMATIVA.	ELABORAR DIFERENTES PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA TENIENDO EN CUENTA ORDENES DE PRODUCCIÓN, PROTOCOLES DE PRODUCCIÓN Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE	14	6	ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA: ACT 1: Elaborar barras de chocolate semiamargo y chocolate sucedáneo semiamargo. ACT 2: Elaborar bombones de chocolate utilizando diferentes tipos de relleno	Demostraciones	Cocina o planta de procesos	Cacao seco, Cobertura de chocolate, azúcar, rellenos, lecitina de sola, moldes, olla fundidora, espátulas.	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO		
				RESIDUOS: CONCEPTOS, CLASIFICACIÓN, APROVECHAMIENTO, DISPOSICIÓN FINAL, MANEJO, RIESGOS AMBIENTALES Y BIOLÓGICOS.	SELECCIONAR Y DISPONER RESIDUOS											
				ATEMPERADO: DEFINICIÓN, TIPOS, CONDICIONES, CARACTERÍSTICAS, HERRAMIENTAS.	ATEMPERAR CHOCOLATE											

Copia no controlada

		CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		RELLENOS: DEFINICIÓN, CLASES, COMPONENTES, CARACTERÍSTICAS, CONSERVACIÓN, DETERIORO.	ACONDICIONAR PRODUCTOS. DECORAR PRODUCTOS	SIGUE INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN PROTOCOLO EMPRESARIAL.									
				EMPAQUE: DEFINICIÓN, TIPOS, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS.	EMPACAR PRODUCTOS										
			REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.	FICHA TÉCNICA: DEFINICIÓN, CONTENIDO, INTERPRETACIÓN, USOS.	INTERPRETAR FICHAS TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN	ESTABLECE LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS ENCONTRADOS EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.	CALIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	4	1	IDENTIFICAR DEFECTOS EN LOS PRODUCTOS ELABORADOS TENIENDO EN CUENTA FICHA TÉCNICA Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS ACT 1. La actividad consiste en diligenciar una tabla que contiene diferentes aspectos a evaluar de los productos elaborados. El aprendiz debe identificar si el producto está apto o no para el consumo, utilizando un formato de novedades proporcionado por el instructor.	Estudio de casos	Salón	Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				MUESTRAS: CONCEPTOS, CONSERVACIÓN, CÓDIGOS, TIPOS, MANEJO, TAMAÑO Y ACONDICIONAMIENTO.	CALIFICAR EL PRODUCTO.										
				CALIDAD: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, PARÁMETROS, IMPORTANCIA, CONSERVACIÓN.	EVALUAR CONDICIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL.	CALIFICA LA PERCEPCIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN PARÁMETROS INSTITUCIONALES Y NORMATIVA									
			CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.	REPROCESO: DEFINICIÓN, CLASES, CONDICIONES, REFORMULACIÓN, COSTOS.	DETERMINAR DESTINO FINAL DEL PRODUCTO.	DETERMINA LA DESTINACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS, SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES.	DETERMINAR EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON LAS CONDSIOCNES DE CALIDAD EVALUADAS Y PROTOCOLES DE LA EMPRESA	4	1	DETERMINAR DESTINO FINAL DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del material proporcionado por el instructor referente a los criterios de calidad de los diferentes productos de chocolatería fina. Luego de terminar la lectura, el aprendiz debe diligenciar un formato de reporte donde se establece el destino final de los productos evaluados.	Estudio de casos	Salón	Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
						RELACIONA EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.									

Copia no controlada

Tabla 1: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
LINA PAOLA MONTES OJEDA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
LUZ HELENA HERAZO MEJIA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
LUZ MELY CORREA CORTES	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
LUZDARI CASTILLO PEREZ	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
MERINALDA MENDOZA LOBO	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
NAHOMIS EDITH HERNANDEZ HERNANDEZ	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
NANCY DEL SOCORRO OSORIO MARTINEZ	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
NEVARDO ENRIQUE PATERNINA MARTINEZ	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
OMAIRA ROSA FABRA PATERNINA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
ONEDYS JUDITH FLOREZ CORREA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
OSCAR DAVID TAPIA VALETA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
RAUL ALBERTO TIRADO CONDE	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
VANESSA ALEXANDRA PORTILLO PEREIRA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
YERSON HERAZO TORDECILLA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
YOHANA FERNANDEZ MENDOZA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		
YULIETH SANCHEZ MENDOZA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/09/2026		

FICHA 3612168 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 09/09/2026	HORARIO:	LUGAR: CASA DE LA MUJER
N° DE FICHA:	3612168	INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	FECHA FIN DEL CURSO: 06/10/2026	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	09/09/2026							
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	50876571	ALBA LUZ OSORIO OVIEDO		Alba Luz Osorio								
2	50876891	ANILFA ROSA VELASQUEZ NISPERUZA										
3	50710504	ARLETH PATRICIA GIL PILA										
4	64554855	ASTRID PEREZ MONTALVO		Astrid Perez Montalvo								
	50873567	DERNA LUZ CANOLE BUSTAMANTE		Derna Canole								
6	50876532	DIANA MILDRETH TORRES ROQUEME										
7	50710813	DORIS BELTRAN LAZO		Doris Beltran L								
8	50876587	ELEDIS DEL CARMEN ALVAREZ AVILEZ										
9	50876959	ELIZABETH GARCIA MARQUEZ										
10	1072258966	GUSTAVO ADOLFO GUERRA PERTUZ										
11	50875520	IGNACIA MARIA AVILEZ PILA		Ignacia M. Alvarez								
12	11063879	JOAN AROLDO CABRALES ALEAN										
13	11063491	JOSE DIONISIO YEPEZ VERGARA										
14	50710273	KATERINE PAOLA PEREZ RAMOS		Katerine Perez								
15	64589117	KETTY MARIA ALVAREZ MERCADO		Ketty Alvarez								
16	1003644063	LEIDIS YANETH ROMERO PADILLA		Leidis Romero								
17												
18												
19												
20												

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Alonso Acosta			
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 93610000
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.
- Resultados de Aprendizaje:

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

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

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

  VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48

2. PRESENTACIÓN

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Presentación magistral.

Materiales de formación: Documentos.

Material de apoyo: Vídeo.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad: TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuestionario de preguntas.

Materiales de formación:

Material de apoyo:

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

Ambiente requerido: Aula

Estrategias o técnicas didácticas activas: Mapa conceptual

Materiales de formación: Resolución 2674 de 2013.

Material de apoyo: Videos.

Evidencias de aprendizaje: Mapa conceptual.

Instrumentos de evaluación: Elaboración de mapa conceptual.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO UTILIZANDO LA NORMA SANITARIA VIGENTE.

Ambiente requerido: Cocina o planta de procesos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración

Materiales de formación: Alimentos, condimentos, etc.

Material de apoyo:

Evidencias de aprendizaje: Producto alimenticio.

Instrumentos de evaluación: Check list.

Duración de la actividad: 2 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
		REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.	Ensayo	IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE	Ensayo
		TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.	Cuestionario de preguntas resuelto.	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD.	Cuestionario de preguntas.
		REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.	Mapa conceptual elaborado.	EXPLICA LAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN REQUERIDAS EN UN ÁREA DE TRABAJO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	Mapa conceptual
		ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO UTILIZANDO LA NORMA SANITARIA VIGENTE.	Check list	CUMPLE DE MANERA RIGUROSA CON LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Demostración

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulador de alimentos: persona que tiene contacto directo con el alimento

Inocuidad: libre de contaminación

Zoonoticas: es una enfermedad que puede transmitirse entre animales y seres humanos

Higiene: seguridad de un producto con calidad libre de contaminación

Productos no conformes: no cumple con algún requisito determinado de calidad

BPM: Buenas prácticas de manufactura.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2764 de 2013. Bogotá: Ministerio de Salud y Protección Social, 2013.

- Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS). (s.f.). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos. INPPAZ-OPS/OMS. Recuperado de www.panalimentos.org.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO**	**Instructor**	**CAMPESENA**	**12/02/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	13/02/2026
Denominación del Programa de Formación	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	93610000 VERSIÓN 1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO — CÓRDOBA - CABP **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación**

Copia no controla

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	
			IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	SANEAMIENTO: PLAN DE SANEAMIENTO, COMPONENTES: PROGRAMAS: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DESECHOS SÓLIDOS CONTROL DE PLAGAS ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	IDENTIFICAR REQUISITOS SANITARIOS PARA LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS	IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE	RECONOCER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	8	2	RECONOCER Y APROPIARSE DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE SOBRE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ACT 1: Taller de reconocimiento de conceptos previos: Cuestionario de preguntas. ACT 2: Leer articulado de la Resolución 2674 de 2013 referente al personal manipulador de alimentos, los requisitos higiénicos de fabricación y el aseguramiento de la calidad. Luego de la lectura el aprendiz elabora un mapa conceptual con los requisitos técnicos de la norma.	Cuestionario Mapa conceptual		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				REQUISITOS SANITARIOS PARA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS: CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: EQUIPOS Y UTENSILIOS	IDENTIFICAR PLAN DE SANEAMIENTO Y LOS PROGRAMAS QUE LO CONFORMAN	EXPLICA LAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN REQUERIDAS EN UN ÁREA DE TRABAJO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.							
				RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS: CONDICIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL ÁREA.	DETERMINAR LOS REQUISITOS DE LOS ENVASES Y EMBALAJES QUE SE UTILIZAN PARA MANIPULAR MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS TERMINADOS	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD.							
				EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN: PLAN, DURACIÓN, FRECUENCIA, CONTENIDOS, FACILITADORES.	ASISTIR A LAS CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTOS ESTABLECIDAS POR EL ENTE COMPETENTE	REALIZA ACTIVIDADES DE AUTOCUIDADO COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE							
				OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.	IDENTIFICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL	CUMPLE DE MANERA RIGUROSA CON LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
				PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTO CERTIFICACIÓN MÉDICA, RECONOCIMIENTO MÉDICO EN CASO DE ENFERMEDAD.	DETERMINAR LOS REQUISITOS QUE DEBE TENER EL PERSONAL MANIPULADO DE ALIMENTOS	CUMPLE CON LAS VARIABLES ESTABLECIDAS EN LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE							
				RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: SOCIAL, PENAL Y LEGAL.	DESCRIBIR CARACTERÍSTICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS LISTAR LOS EXÁMENES MÉDICOS REQUERIDOS EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS CITAR LOS REQUISITOS MÉDICOS OCUPACIONALES PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIR CON NORMAS HIGIÉNICAS PERSONAL REALIZAR LAVADO DE MANOS EMPLEAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PORTAR ROPA DE TRABAJO COMPLETA Y LIMPIA	PREPARA LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD Y NORMATIVA SANITARIA							

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS..	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA MAYOR DE 2 AÑOS: PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA Y MENSAJES CLAVES.	APLICAR PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN CADA POBLACIÓN	APLICA LAS DISTRIBUCIÓN EN GRUPOS DE ALIMENTOS EN LA PREPARACIÓN Y SERVIDO TENIENDO EN CUENTA RACIONES Y RECOMENDACIONES POR GRUPO DE EDAD.	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ELABORACIÓN DE DIVERSOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TENIENDO EN CUENTA LAS CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS Y UTENSILIOS DISPONIBLES.	12	4	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: ACT 1: Reconocer las guías alimentarias para la población mayor de 2 años por medio de una lectura individual. Luego de la lectura realizar un mapa conceptual. ACT 2: Aplicar los requisitos higiénicos de fabricación de alimentos. la actividad consiste en estudiar diversos casos en los cuales el aprendiz debe identificar los puntos críticos de control para prevenir riesgos en la manipulación de alimentos.	Mapa conceptual Estudio de casos		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				REQUISITOS HIGIÉNICOS FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: CONCEPTO,CONTROL, CONDICIONES DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, TEMPERATURAS (FRIO Y CALIENTE), CONDICIONES SANITARIAS, RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, FACTORES, MECANISMOS DE CONTROL (FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS).	IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS Y ÁREAS PRINCIPALES EN LAS VISITAS DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	APLICA MEDIDAS DE CONTROL EN LOS PUNTOS CRÍTICOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS								
				PRÁCTICAS HIGIÉNICAS: CONCEPTO, HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS, ROPA DE TRABAJO, MEDIDAS DE PROTECCIÓN,	CUMPLIR CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	UTILIZA ROPA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD SANITARIA							

Copia no controlada

			ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	TEMPERATURA: RANGOS, TIPOS, CONTROLES, PREPARACIONES Y MODIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS. OPERACIONES DE FABRICACIÓN: SECUENCIAL Y CONTINUA	IDENTIFICAR RANGOS DE TEMPERATURA SEGUROS EN REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ALIMENTOS CALIENTES	CLASIFICA LOS RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS	IDENTIFICAR RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GENERAR REPORTES SIGUIENDO PROTOCOLOS DE LA EMPRESA	8	2	IDENTIFICAR RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GENERAR REPORTES ACT 1. La actividad consiste en completar una tabla que contiene diferentes situaciones que se presentan en la manipulación de alimentos en la cadena de producción. El aprendiz debe identificar si los casos presentados representan o no riesgos para el proceso y los consumidores y reportarlo utilizando un formato de novedades proporcionado por el instructor.	Estudio de casos		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ESTADO DE SALUD, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, ENVASES Y EMBALAJES, FABRICACIÓN (TEMPERATURA). ENVASADO Y EMBALAJE, CONTAMINACIÓN CRUZADA: PREVENCIÓN.	RECONOCER EL ÁREA DE TRABAJO DE UN SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS DE CADA ÁREA IDENTIFICAR RIESGOS EN SALUD ASOCIADOS A MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VERIFICAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	IDENTIFICA PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS ETAPAS DEL PROCESO								
				RIESGOS PARA LA SALUD ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN.	VERIFICAR PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS INFORMAR DE MANERA OPORTUNA LOS PRODUCTOS NO CONFORMES PARA SU DEVOLUCIÓN Y REPOSICIÓN UBICAR LOS ALIMENTOS EN ESPACIOS Y/O ÁREAS ASIGNADAS VERIFICAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	INFORMA DE MANERA OPORTUNA NOVEDADES QUE PUEDAN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS.								
				ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- ETA: CONCEPTO, MICROORGANISMOS (BACTERIAS, VIRUS, HONGOS, PARÁSITOS, ETC.), MODOS DE TRANSMISIÓN,	DESCRIBIR ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN ALIMENTOS-ETA	DESCRIBE SIGNOS Y SÍNTOMAS DE UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE PREVENCIÓN Y MANEJO DE ETAS EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS								
			VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.	CULTURA DE BUEN TRATO: CONCEPTO, IMPORTANCIA, ESTRATEGIAS: SONRISA, AMOR, RESPETO Y DIÁLOGO. PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO: RECONOCIMIENTO, EMPATÍA, INTERACCIÓN IGUALITARIA, DIALOGO.	FORTALECER HÁBITOS DE BUEN ESCUCHA APLICAR PRINCIPIOS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA CANALIZAR QUEJAS Y RECLAMOS UTILIZANDO CONDUCTOS ESTABLECIDOS EMPLEAR ESTRATEGIAS DE TRATO AMABLE, CÁLIDO Y RESPETUOSO CONTRIBUIR EN LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS FOMENTAR EL TRABAJO EN EQUIPO PROMOVER LA CULTURA DEL BUEN TRATO TANTO EN LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS VIGILAR Y HACER BUEN USO DE LOS RECURSOS PÚBLICOS DIFERENCIAR CARACTERÍSTICAS DE LOS DIFERENTES ACTORES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	APLICA PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO EN SU DESEMPEÑO TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES ENTORNOS Y ACTORES	APLICAR PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO EN SU DESEMPEÑO TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES ENTORNOS Y ACTORES	2	2	APLICAR PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del material proporcionado por el instructor referente a la cultura de buen trato. En grupos los aprendices utilizarán juego de roles para idear situaciones en las cuales aplicar estos conceptos proporciona una ventaja competitiva para la empresa	Juego de roles		Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	

Copia no Controlada

Tabla 1: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
ALBA LUZ OSORIO OVIEDO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
ANILFA ROSA VELASQUEZ NISPERUZA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
ARLETH PATRICIA GIL PILA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
ASTRID PEREZ MONTALVO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
DERNA LUZ CANOLE BUSTAMANTE	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
DIANA MILDRETH TORRES ROQUEME	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
DORIS BELTRAN LAZO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
ELEDIS DEL CARMEN ALVAREZ AVILEZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
ELIZABETH GARCIA MARQUEZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
GUSTAVO ADOLFO GUERRA PERTUZ	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
IGNACIA MARIA AVILEZ PILA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
JOAN AROLDO CABRALES ALEAN	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
JOSE DIONISIO YEPEZ VERGARA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
KATERINE PAOLA PEREZ RAMOS	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
KETTY MARIA ALVAREZ MERCADO	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		
LEIDIS YANETH ROMERO PADILLA	ELABORACIÓN DE PRODUCTO APLICANDO LAS BPM	x		26/09/2026		

FICHA 3602882 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 01/09/2026	HORARIO: 09:00 A 17:00	LUGAR: CASA COMUNAL
N° DE FICHA:	3602882	INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	FECHA FIN DEL CURSO: 29/09/2026	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	01/09/26		08/09/26		15/09/26					
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC - 15609172	ANGEL GREGORIO MORELO LLORENTE										
2	TI - 1068811883	ANGIE VANESSA PEREIRA LOPEZ										
3	CC - 50571711	ARELYS DEL CARMEN LOPEZ NOVOA										
4	CC - 1079974716	ARMANDO ELIAS TAPIA REALES		Armando tapia		armando tapia		Armando tapia				
5	CC - 1153205166	DINA MARCELA MURILLO VILLEROS										
6	CC - 26213411	DOMINGA ANTONIA GENES JIMENEZ		Dominga G.				Dominga G.				
7	CC - 50572145	DORA JUDITH BUSTAMANTE REYES		Dora Bustam		Dora Bustam		Dora Bustam				
8	CC - 1066604030	ERIKA PAOLA VERGARA ROMERO										
9	CC - 1193128795	EYITH VIVIANA VERGARA ROMERO										
10	CC - 1193563536	HERNAN DARIO TAPIA ROJAS		Hernan tapia		Hernan tapia		Hernan tapia				
11	CC - 26229297	ISILDA ROSA MEJIA GARCES		Isilda		Isilda		Isilda				
12	CC - 1068814188	JAIDER YENERIS MORALES				Jaider Yeneris		Jaider Yeneris				
13	CC - 1003734777	JOHANA ROSA TORREGLOSA JARAMILLO		Johana Torreglosa								
14	CC - 15610484	JOSE MANUEL FERNANDEZ LOZANO		Jose Fernandez		Jose Lozano		Jose Lozano				
15	TI - 1073992117	KAREN MILENA PAYAREZ HERNANDEZ										
16	TI - 1074001185	KATY PAYAREZ HERNANDEZ		Katy Payarez		Katy Payarez H		Katy Payarez H				
17												
18												
19												
20												

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

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA
- Código del Programa de Formación: 41311433
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
- Resultados de Aprendizaje:
  REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 10

2. PRESENTACIÓN

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Presentación magistral.

Materiales de formación: Documentos.

Material de apoyo: Vídeo.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad: TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuestionario de preguntas.

Materiales de formación:

Material de apoyo:

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 1511 DE 2011.

Ambiente requerido: Aula

Estrategias o técnicas didácticas activas: Mapa conceptual

Materiales de formación: Resolución 1511 de 2011.

Material de apoyo: Videos.

Evidencias de aprendizaje: Reconocimiento de la clasificación de los productos de chocolatería.

Instrumentos de evaluación: Cuestionario de preguntas de selección múltiple.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: ELABORAR FORMULACIONES DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.

Ambiente requerido: Salón.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostraciones

Materiales de formación: Hojas, lapiceros, calculadora.

Material de apoyo: Formulaciones, Recetas, etc.

Evidencias de aprendizaje: Formulaciones de chocolate de mesa 70%, chocolate amargo 85%.

Instrumentos de evaluación: Check list.

Duración de la actividad: 2 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
		REFLEXIÓN: IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.	Ensayo	IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CHOCOLATERÍA FINA	Ensayo
		TALLER DE RECONOCIMIENTO DE CONCEPTOS PREVIOS.	Cuestionario de preguntas resuelto.	IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CHOCOLATERÍA FINA	Cuestionario de preguntas.
		REQUISITOS TÉCNICOS RESOLUCIÓN 1511 DE 2011.	Mapa conceptual elaborado.	IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO	Mapa conceptual
		ELABORAR FORMULACIONES DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.	Check list	DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.	Demostración

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Cacao en pasta, masa o licor de cacao: Producto obtenido del cacao sin cáscara ni germen, que se obtiene de vainas de cacao de calidad comerciable, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo técnicamente más completo posible, sin quitar ni añadir ninguno de sus elementos constituyentes, el cual es molido finamente y su contenido de agua residual es bajo.

Cacao en polvo o cocoa: Producto de la molienda de la torta de cacao.

Chocolate de mesa: Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos.

Chocolate para consumo directo: Producto obtenido por la mezcla, en proporciones variables, de subproductos del cacao con o sin la adición de azúcar, y de otros productos alimenticios.

Chocolate relleno: Producto para consumo directo cuyo centro está claramente definido, a través de su composición, con respecto del revestimiento externo.

Coberturas: Son las obtenidas de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 1511 de 2011. Bogotá: Ministerio de Salud y Protección Social, 2013.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO**	**Instructor**	**CAMPESENA**	**01/04/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**1/04/2026**
Denominación del Programa de Formación	**ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**41311433 VERSIÓN 1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO** / **CÓRDOBA - CABP** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación**

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA	CHOCOLATE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES, CALIDAD, TIPOS, USOS, BENEFICIOS, ALTERACIONES, CONSERVACIÓN.	SELECCIONAR MATERIAS PRIMAS.	DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.	IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CHOCOLATERÍA FINA.	8	2	RECONOCER Y APROPIARSE DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE SOBRE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA EN COLOMBIA. ACT 1: Taller de reconocimiento de conceptos previos: Cuestionario de preguntas. ACT 2: Leer articulado de la Resolución 1511 de 2011 referente al reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano. Luego debe reconocer diferentes tipos de productos de chocolatería proporcionados por el instructor.	Cuestionario Demostraciones	Salón	Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				MATERIALES E INSUMOS: TIPOS, CRITERIOS DE USO, CRITERIOS DE SELECCIÓN.	DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.	IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO.									
				ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL: DEFINICIÓN, IMPORTANCIA, TIPOS, USOS, CUIDADOS	EMPLEAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.	ALISTA MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES ACORDE CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.									
				MATERIA PRIMA: DEFINICIÓN, CLASES, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, DETERIORO, CONSERVACIÓN, VIDA ÚTIL	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. ACONDICIONAR MATERIAS PRIMAS										
				EQUIPOS: CONCEPTO, METROLOGÍA, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO BÁSICO.	REALIZAR PESAJE DE MATERIAS PRIMAS.										
				DIAGRAMA DE FLUJO: DEFINICIÓN, IMPORTANCIA, INTERPRETACIÓN, ELABORACIÓN.	DETERMINAR LOS DIAGRAMAS DE FLUJO A EMPLEAR.	USA LOS AMBIENTES, MATERIALES, EQUIPOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS									
				ORDEN DE PRODUCCIÓN: DEFINICIÓN, ESTRUCTURA, USOS, ELABORACIÓN, INTERPRETACIÓN.	FUNDIR EL CHOCOLATE. CONTROLAR CONDICIONES DE FUNDIDO DEL CHOCOLATE.										

		ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.	PROTOCOLOS: CONCEPTOS, APLICACIÓN, ALCANCE, IMPORTANCIA.	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES Y NORMATIVA.	ELABORAR DIFERENTES PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA TENIENDO EN CUENTA ORDENES DE PRODUCCIÓN, PROTOCOLES DE PRODUCCIÓN Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE	14	6	ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA: ACT 1: Elaborar barras de chocolate semiamargo y chocolate sucedáneo semiamargo. ACT 2: Elaborar bombones de chocolate utilizando diferentes tipos de relleno	Demostraciones	Cocina o planta de procesos	Cacao seco, Cobertura de chocolate, azúcar, rellenos, lecitina de sola, moldes, olla fundidora, espátulas.	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO		
				RESIDUOS: CONCEPTOS, CLASIFICACIÓN, APROVECHAMIENTO, DISPOSICIÓN FINAL, MANEJO, RIESGOS AMBIENTALES Y BIOLÓGICOS.	SELECCIONAR Y DISPONER RESIDUOS											
				ATEMPERADO: DEFINICIÓN, TIPOS, CONDICIONES, CARACTERÍSTICAS, HERRAMIENTAS.	ATEMPERAR CHOCOLATE											

Copia no controlada

		CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		RELLENOS: DEFINICIÓN, CLASES, COMPONENTES, CARACTERÍSTICAS, CONSERVACIÓN, DETERIORO.	ACONDICIONAR PRODUCTOS. DECORAR PRODUCTOS	SIGUE INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN PROTOCOLO EMPRESARIAL.									
				EMPAQUE: DEFINICIÓN, TIPOS, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS.	EMPACAR PRODUCTOS										
			REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.	FICHA TÉCNICA: DEFINICIÓN, CONTENIDO, INTERPRETACIÓN, USOS.	INTERPRETAR FICHAS TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN	ESTABLECE LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS ENCONTRADOS EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.	CALIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	4	1	IDENTIFICAR DEFECTOS EN LOS PRODUCTOS ELABORADOS TENIENDO EN CUENTA FICHA TÉCNICA Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS ACT 1. La actividad consiste en diligenciar una tabla que contiene diferentes aspectos a evaluar de los productos elaborados. El aprendiz debe identificar si el producto está apto o no para el consumo, utilizando un formato de novedades proporcionado por el instructor.	Estudio de casos	Salón	Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
				MUESTRAS: CONCEPTOS, CONSERVACIÓN, CÓDIGOS, TIPOS, MANEJO, TAMAÑO Y ACONDICIONAMIENTO.	CALIFICAR EL PRODUCTO.										
				CALIDAD: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, PARÁMETROS, IMPORTANCIA, CONSERVACIÓN.	EVALUAR CONDICIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL.	CALIFICA LA PERCEPCIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN PARÁMETROS INSTITUCIONALES Y NORMATIVA									
			CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.	REPROCESO: DEFINICIÓN, CLASES, CONDICIONES, REFORMULACIÓN, COSTOS.	DETERMINAR DESTINO FINAL DEL PRODUCTO.	DETERMINA LA DESTINACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS, SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES.	DETERMINAR EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON LAS CONDSIOCNES DE CALIDAD EVALUADAS Y PROTOCOLES DE LA EMPRESA	4	1	DETERMINAR DESTINO FINAL DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del material proporcionado por el instructor referente a los criterios de calidad de los diferentes productos de chocolatería fina. Luego de terminar la lectura, el aprendiz debe diligenciar un formato de reporte donde se establece el destino final de los productos evaluados.	Estudio de casos	Salón	Hojas de papel, Lápices, Lapiceros, Marcadores	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	
						RELACIONA EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.									

Copia no controlada

Tabla 1: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
ANA VICTORIA DIAZ SUAREZ	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
ARELIS DEL CARMEN JIMENEZ HERNANDEZ	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
DANIS DANIEL MONTERROSA ACOSTA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
DARELYS DEL CARMEN BELTRAN BERRIO	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
DARYS MARIA PASTRANA ALCALA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
DIANA MERCEDES PETRO CORREA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
EDWIN ENRIQUE UBARNES ESPITIA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
ELKIN MIGUEL CAMAÑO MELLAO	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
ERNEY YANEZ CORDERO	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
HERMENCIS YANEZ CORDERO	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
LUZ ESTHER SIERRA NISPERUZA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
LUZ MARINA NIETO CAMARGO	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
NELY ROSA PARRA CARRASCAL	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
VIRGINIA ROSA DIAZ RICO	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
YOANIS MERCADO HERNANDEZ	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		
YOLANDA MULASCO ORTEGA	ELABORACIÓN DE BARRAS DE CHOCOLATE	x		14/07/2026		

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS APOYO OFERTAS DE CENTRO

Apoyo a la IV Oferta de formación titulada. 5 de septiembre 2026.









TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

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: 3605684 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3612167 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3602856 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA

26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3612168 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3602882 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA

26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 184,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

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.	128626	**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

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.

				2026-08-19	2026-08-19	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50						
				2026-08-19	2026-08-19	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
				2026-08-20	2026-08-20	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN ANTERO	0,5	No	50						
				2026-08-20	2026-08-20	CORDOBA / SAN ANTERO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
				2026-08-21	2026-08-21	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50						
ALOONSO JAVIER ACOSTA LOBO	CC: 10766027	Instructor	Autorizada	2026-08-21	2026-08-21	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50	5	4.737.497,00	114.077,00	570.385,00	568.000,00	1.138.385,00	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 / SAN ANTERO	0,5	No	50						
				2026-08-27	2026-08-27	CORDOBA / SAN ANTERO	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						
													Totales Solicitud de Comisión	**570.385,00**	**568.000,00**	**1.138.385,00**

OBJETO DE LA COMISIÓN
Impartir formación

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

Firma Responsable

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

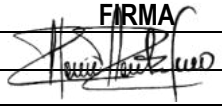
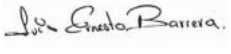
Usuario que Genera Reporte:	MHndelaesp	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-911510	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 6 de agosto de 2026	

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

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.

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA.					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

FORMATO DE LEGALIZACIÓN DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA: Montería 08 de septiembre del 2026		
PRESENTADO A: NELSON DE LA ESPRIELLA - SUBDIRECTOR (E)		
ORDEN DE VIAJE No: **128626**	**FECHA DE INICIO:** 19 de agosto 2026	**FECHA DE FINALIZACION:** 28 de agosto 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO: Montelíbano, San Antero, Montelíbano – Tierradentro	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION** CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	**OTRA: (ciudad)**
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir formación profesional integral programa CampeSena 2026.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Impartir Formación Profesional Integral Del Programa CampeSena: Ficha 3517912. Cocina. Ficha 3574674 Manipulación de alimentos. Ficha 3566827 Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina.		
RESULTADOS: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en producción de alimentos. Ficha 3517912. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad. Ficha 3574674. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos. Ficha 3566827.		
EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe** 1. Listado de asistencia, Tiquetes, Registro fotográfico de las sesiones.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Impartir formación profesional integral programa CampeSena Desarrollo de actividades asignadas de acuerdo con los resultados de aprendizaje.	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO Instructor programa CampeSena Aprendices	19 al 28 de agosto 2026
CONCLUSIÓNES: Se impartió formación en atención programa CampeSena: Ficha 3517912. Cocina. Ficha 3574674 Manipulación de alimentos. Ficha 3566827 Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADOR ACADÉMICO	LUIS ERNESTO BARRERA	

TIQUETES



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería

TARIFA $46.000

TIQUETE 121051

Origen	Destino
Montería	Montelíbano

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº:
19	08	26	10:00	349

NOMBRE: Alonso Acosta Lobo
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería

TARIFA $46.000

TIQUETE 333327

Origen	Destino
Montelíbano	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº:
19	08	26	17:30	545

NOMBRE: Alonso Acosta
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería

TARIFA $33.000

TIQUETE 210409

Origen	Destino
Montería	San Antero

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº:
20	08	26	07:00	229

NOMBRE: Alonso Acosta Lobo
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería

TARIFA $33.000

TIQUETE 440634

Origen	Destino
San Antero	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº:
20	08	26	17:00	783

NOMBRE: Alonso Acosta Lobo
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería

TARIFA $46.000

TIQUETE 220451

Origen	Destino
Montería	Montelíbano

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº:
21	08	26	04:00	1249

NOMBRE: Alonso Acosta Lobo
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería

TARIFA $46.000

TIQUETE 550825

Origen	Destino
Montelíbano	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS Nº:
21	08	26	16:00	1184

NOMBRE: Alonso Acosta Lobo
FIRMA DESPACHADOR:



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería

TARIFA $33.000

TIQUETE 220461

Origen	Destino
Montería	San Antero

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
27	08	26	07:00	382

NOMBRE: Alonso Acosta L.
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8

TARIFA $33.000

TIQUETE 637025

Origen	Destino
San Antero	Montería

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
27	08	26	17:00	391

NOMBRE: Alonso Acosta L.
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería

TARIFA $46.000

TIQUETE 332162

Origen	Destino
Montería	Montelíbano

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
28	08	26	04:00	196

NOMBRE: Alonso Acosta L.
FIRMA DESPACHADOR:

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 37 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería

TARIFA $46.000

TIQUETE 663515

Origen	Destino
Montelíbano	Montería

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
28	08	26	16:00	2318

NOMBRE: Alonso Acosta L.
FIRMA DESPACHADOR:

	Versión: 02
	Código: GRF-F-057

COMISIONES DE SERVICIOS

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - FUNCIONARIOS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	MONTERÍA, 8 DE SEPTIEMBRE DE 2026	**Código Regional :**	**23**
NOMBRE DEL FUNCIONARIO:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	**Código Centro:**	**911510**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	10766027	**Fecha de elaboración:**	**8/09/2026**

En desarrollo de la comisión No. _128626_ durante los días 19, 20, 21, 27 y 28 del mes de __AGOSTO__de_2026__se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

21/08/2026	MONTELIBANO - TIERRADENTRO	MOTO	$ 40.000,00
21/08/2026	TIERRADENTRO - MONTELIBANO	MOTO	$ 40.000,00
28/08/2026	MONTELIBANO - TIERRADENTRO	MOTO	$ 40.000,00
28/08/2026	TIERRADENTRO - MONTELIBANO	MOTO	$ 40.000,00
			$ 160.000,00

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

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

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

COMISIONADO FUNCIONARIO		JEFE INMEDIATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	Nombre completo:	LUIS ERNESTO BARRERA	Nombre completo:	NELSON DE LA ESPRIELLA
Cargo:	INSTRUCTOR	Cargo:	COORDINADOR ACADEMICO	Cargo:	SUBDIRECTOR(E)
Firma:		Firma:		Firma:	

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE SESIONES

Ficha 3517912. Cocina. 19/08/2026.



Ficha 3574674 Manipulación de alimentos.
20/08/2026.



27/08/2026.



Ficha 3566827 Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina.
21/08/2026.



28/08/2026.



LISTADOS DE ASISTENCIA

Ficha 3517912. Cocina.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	COCINA			FECHA DE INICIO DEL CURSO: 01 / 07 / 2026	HORARIO: 13:00 A 17:00	LUGAR: CENTRO DE FORMACIÓN DEL SAN JORGE
N° DE FICHA:	3517912	INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LORO		FECHA FIN DEL CURSO: 19 / 08 / 2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	3/08/2026		11/08/2026		19/08/2026					
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC - 1007606113	DANIELA GHISAYS BALANTA		DGB.		DGB.		DGB.				
2	CC - 1063276273	LILIANA PATRICIA SALGADO BENITEZ										
3	CC - 1063277881	GRETTIS YULIETH VILORIA MIRANDA		Grettis Viloria Nava Cuello		Grettis Viloria Nava Cuello		Grettis Viloria Nava Cuello				
4	CC - 1063280295	NERYS MILENA CUELLO PATIÑO										
5	CC - 1063283873	LORAINE ANDREA VILORIA MIRANDA										
6	CC - 1063285674	LISETH PAOLA RIOS MONTES		Liseth Rios		Liseth Rios		Liseth Rios				
7	CC - 1063294436	ERNEY JOSE ROMERO BALMACEDA										
8	CC - 1063786633	MANUEL DE JESUS PEREZ GONZALEZ										
9	CC - 1066599548	EMILITH DAYANA CORDANA BERTEL										
10	CC - 1066600019	MARÍA ANDREA PADILLA URIANGO										
11	CC - 1066600460	YEIMI MARTINEZ MENDOZA										
12	CC - 1066602659	YENIFER PAOLA LAZARO ESPITIA										
13	CC - 25998684	ARAILSA CUARTAS TAPIA										
14	CC - 35299661	BEATRIZ TRUJILLO GONZALEZ										
15	CC - 50947889	NARLEDY MARIA BAQUERO MARTINEZ		Narledy Bqueiro Martinez				Narledy Bqueiro Martinez				
16	CC - 50947960	LINEY STELLA MESPERUZA		Liney Mesperuza		Liney Mesperuza		Liney Mesperuza				
17	CC - 50948332	CARLOTA CANO GOMEZ										
18	CC - 78298929	REDER EMILIO CURA SUAREZ										
19	CC - 8056778	JUAN CARLOS ACOSTA MIRANDA										
20	TI - 1063286934	LAURI SANDRID PADILLA URIANGO										
OBSERVACIONES:				Alonso Acosta		Alonso Acosta		Alonso Acosta		FIRMA		FIRMA
				NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

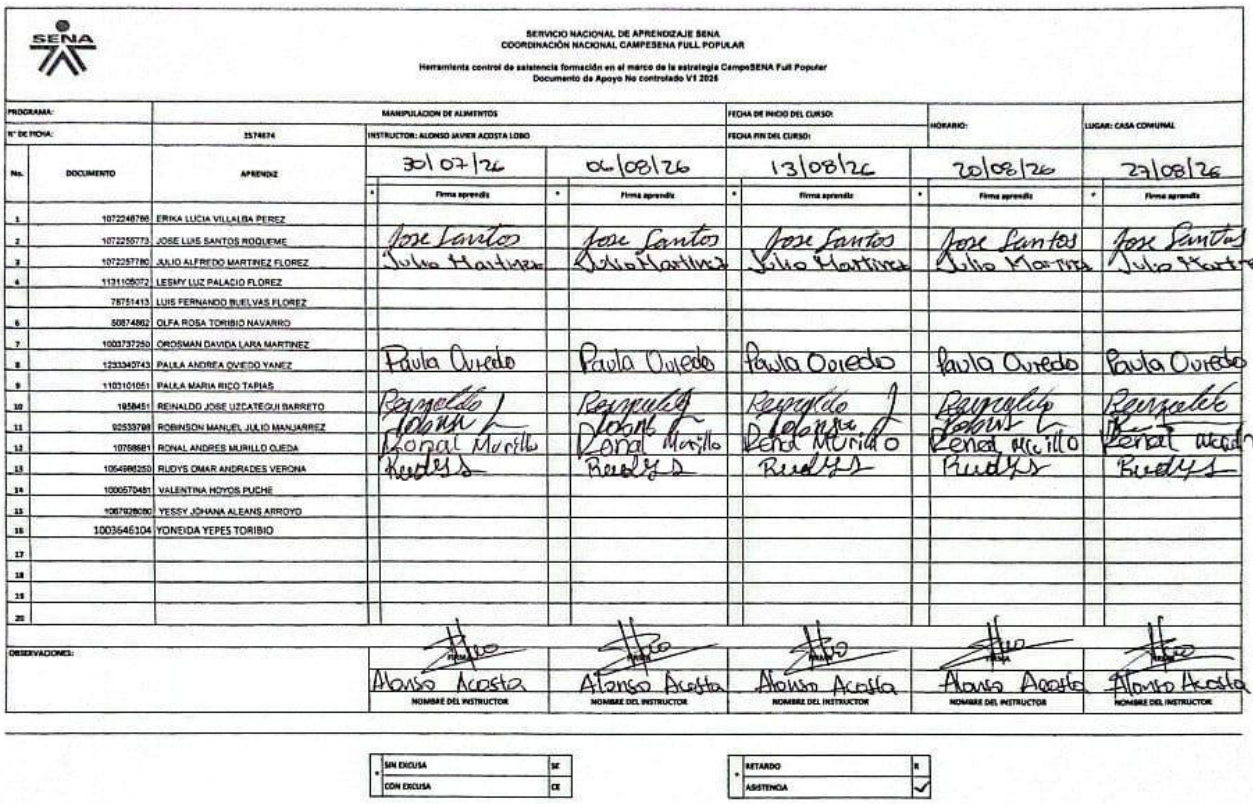
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:		COCINA			FECHA DE INICIO DEL CURSO: 01 / 07 / 2026		HORARIO: 13:00 A 17:00		LUGAR: CENTRO DE FORMACIÓN DEL SAN JORGE		
Nº DE FICHA:		3517912	INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO		FECHA FIN DEL CURSO: 13 / 08 / 2026						
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	1/08/2026		12/08/2026		13/08/2026				
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC - 1066603800	MANUEL FELIPE CORDOBA MORA		Felipe Cordoba.		Felipe Cordoba		Felipe Cordoba				
2	CC - 1063790023	MATEO ALVARADO		Mateo Alvarado		Mateo Alvarado		Mateo Alvarado				
3	CC - 1066603990	ISAAC HUERTAS QUINTERO		ISSAC HQ.		HQ.		HQ.				
4	CC - 1066605809	KEINER PACHECO										
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
OBSERVACIONES:									FIRMA		FIRMA	
			Alonso Acosta		Alonso Acosta		Alonso Acosta.					
			NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	

*	SIN EXCUSA	SE	*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Ficha 3574674 Manipulación de alimentos.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

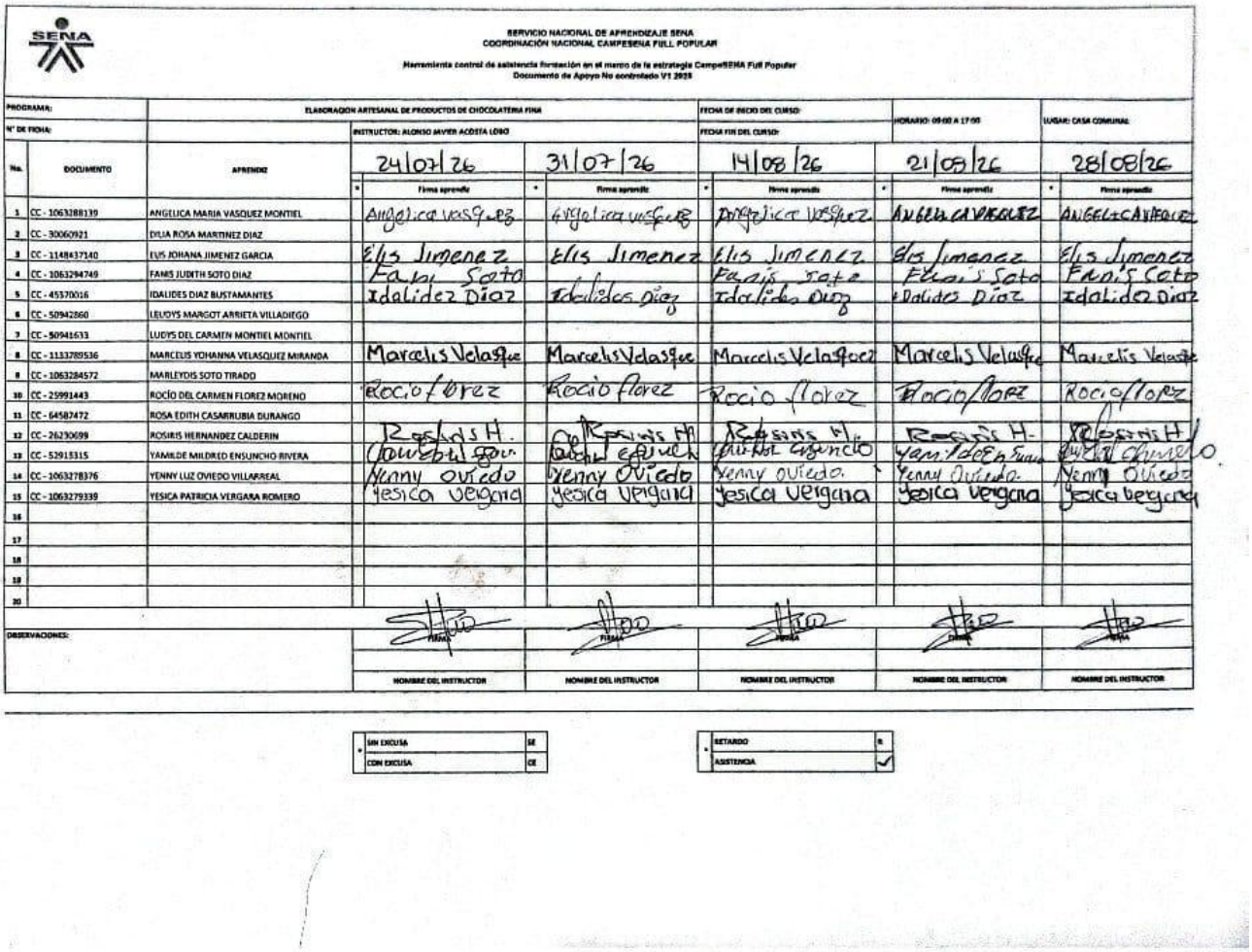
PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO:	HORARIO:	LUGAR: CASA COMUNAL
N° DE FICHA: 3574674	INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	FECHA FIN DEL CURSO:		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	30/07/26	06/08/26	13/08/26	20/08/26	27/08/26
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	1072248786	ERIKA LUCIA VILLALBA PEREZ					
2	1072255773	JOSE LUIS SANTOS ROQUEME	Jose Santos	Jose Santos	Jose Santos	Jose Santos	Jose Santos
3	1072257780	JULIO ALFREDO MARTINEZ FLOREZ	Julio Martinez	Julio Martinez	Julio Martinez	Julio Martinez	Julio Martinez
4	1131105072	LESMY LUZ PALACIO FLOREZ					
	78751413	LUIS FERNANDO BUELVAS FLOREZ					
6	50874862	OLFA ROSA TORIBIO NAVARRO					
7	1003737250	OROSMAN DAVIDA LARA MARTINEZ					
8	1233340743	PAULA ANDREA OVIEDO YANEZ	Paula Oviedo	Paula Oviedo	Paula Oviedo	Paula Oviedo	Paula Oviedo
9	1103101051	PAULA MARIA RICO TAPIAS					
10	1858451	REINALDO JOSE UZCATEGUI BARRETO	Reinaldo	Reinaldo	Reinaldo	Reinaldo	Reinaldo
11	92533798	ROBINSON MANUEL JULIO MANJARREZ					
12	10758681	RONAL ANDRES MURILLO OJEDA	Ronal Murillo	Ronal Murillo	Ronal Murillo	Ronal Murillo	Ronal Murillo
13	1064980250	RUDYS OMAR ANDRADES VERONA	Rudys	Rudys	Rudys	Rudys	Rudys
14	1006570481	VALENTINA HOYOS PUCHE					
15	1067928080	YESSY JOHANA ALEANS ARROYO					
16	1003646104	YONEIDA YEPES TORIBIO					
17							
18							
19							
20							
OBSERVACIONES:			Alonso Acosta	Alonso Acosta	Alonso Acosta	Alonso Acosta	Alonso Acosta
			NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Ficha 3566827 Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

PROGRAMA:	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA	FECHA DE INICIO DEL CURSO:	HORARIO: 09:00 A 17:00	LUGAR: CASA COMUNAL
N° DE FICHA:	INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	FECHA FIN DEL CURSO:		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	24/07/26	31/07/26	14/08/26	21/08/26	28/08/26
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC - 1063288139	ANGELICA MARIA VASQUEZ MONTIEL	Angelica Vasquez	Angelica Vasquez	Angelica Vasquez	ANGELICA VASQUEZ	ANGELICA VASQUEZ
2	CC - 30060921	DILIA ROSA MARTINEZ DIAZ					
3	CC - 1148437140	EUS JOHANA JIMENEZ GARCIA	Elis Jimenez	Elis Jimenez	Elis Jimenez	Elis Jimenez	Elis Jimenez
4	CC - 1063294749	FANIS JUDITH SOTO DIAZ	Fanis Soto		Fanis Soto	Fanis Soto	Fanis Soto
5	CC - 45370016	IDALIDES DIAZ BUSTAMANTES	Idalides Diaz	Idalides Diaz	Idalides Diaz	Idalides Diaz	Idalides Diaz
6	CC - 50942860	LEUDYS MARGOT ARRIETA VILLADIEGO					
7	CC - 50941633	LUDYS DEL CARMEN MONTIEL MONTIEL					
8	CC - 1133789536	MARCELIS YOHANNA VELASQUEZ MIRANDA	Marcelis Velasquez	Marcelis Velasquez	Marcelis Velasquez	Marcelis Velasquez	Marcelis Velasquez
9	CC - 1063284572	MARLEYDIS SOTO TIRADO					
10	CC - 25991443	ROCÍO DEL CARMEN FLOREZ MORENO	Rocio Florez	Rocio Florez	Rocio Florez	Rocio Florez	Rocio Florez
11	CC - 64582472	ROSA EDITH CASARRUBIA DURANGO					
12	CC - 26230699	ROSIRIS HERNANDEZ CALDERIN	Rosiris H.	Rosiris H.	Rosiris H.	Rosiris H.	Rosiris H.
13	CC - 52913315	YAMILDE MILDRED ENSUNCHO RIVERA	Yamilde Ensuncho	Yamilde Ensuncho	Yamilde Ensuncho	Yamilde Ensuncho	Yamilde Ensuncho
14	CC - 1063278376	YENNY LUZ OVIEDO VILLAREAL	Yenny Oviedo	Yenny Oviedo	Yenny Oviedo.	Yenny Oviedo.	Yenny Oviedo
15	CC - 1063279339	YESICA PATRICIA VERGARA ROMERO	Yesica Vergara	Yesica Vergara	Yesica Vergara	Yesica Vergara	Yesica Vergara
16							
17							
18							
19							
20							
OBSERVACIONES:			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
			NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓