CALDAS, ANTIOQUIA · FUNDADO EN 1961 · 52,9 HECTÁREAS · 23 MUNICIPIOS

Centro de los Recursos Naturales Renovables *La Salada*

Portafolio de servicios 2026. Formación profesional integral para el desarrollo sostenible, productivo y social del Suroeste antioqueño.



Bloque central del centro de formación — KM 6 vía La Pintada, Caldas, Antioquia.



Casa Colonial, sede inicial de la formación desde 1961.



Aprendices con la cosecha de las unidades productivas.

senalasalada.blogspot.com www.sena.edu.co serviciociudadano@sena.edu.co

Uno de los 16 centros de formación del SENA en Antioquia

El Centro de los Recursos Naturales Renovables La Salada tiene como radio de acción los 23 municipios de la Subregión del Suroeste Antioqueño, Medellín y toda su Área Metropolitana. Las demandas de capacitación para este centro son multisectoriales, para diversos tipos de población.

La cobertura es cercana a 6.755 aprendices en formación titulada y 37.331 en formación complementaria. La sede principal se encuentra en el municipio de Caldas, puerta de entrada del Suroeste Antioqueño, y cuenta con 52,9 hectáreas con unidades en áreas agrícolas, pecuarias, agroindustriales y ambientales.

Como apoyo a la formación cuenta con el Laboratorio de Servicios Tecnológicos, donde se realizan análisis de alimentos, microbiológicos, de suelos y aguas, así como análisis por cromatografía; también cuenta con un completo Laboratorio de Café.

6.755
Aprendices en formación titulada

37.331
Aprendices en formación complementaria

52,9
Hectáreas de unidades productivas

1961
Año de creación del centro

MISIÓN

El SENA está encargado de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país (Ley 119 de 1994).

VISIÓN

El Servicio Nacional de Aprendizaje estará a la vanguardia de la cualificación del talento humano, tanto a nivel nacional como internacional, a través de la formación profesional integral, el empleo, el emprendimiento y el reconocimiento de aprendizajes previos, generando valor público y fortaleciendo la economía campesina, popular, verde y digital.



Bloque de aulas y ambientes de formación.



Unidad de energía solar.

Reseña histórica

El 15 de noviembre de 1961 se compra la hacienda La Salada y surge el Centro Agropecuario.



Centro Agropecuario La Salada. Archivo Fotográfico SENA, Regional Antioquia.



La casa colonial hoy, punto de encuentros y eventos.

A manera de establecer un centro de formación agropecuario, que permitiera adquirir mayores conocimientos sobre los productos del campo y como efecto, mejorar la calidad de vida del sector rural, propósito que sigue siendo objeto de esta entidad, se dispone la necesidad de adquirir un terreno para la instauración de la obra.

Para su selección, la zona debía tener ciertas condiciones, tales como el clima, el suelo, la humedad ambiental, las aguas, la temperatura y demás circunstancias topográficas que otorgaran la posibilidad de procesos educativos y prácticos para el desarrollo formativo. Razón por la que se estudian tres ofrecimientos de propiedades en el municipio de Caldas; la más opcional, la hacienda La Salada de la familia Restrepo Ospina, con una extensión territorial de 52,9 hectáreas, apta —según los conceptos técnicos de la Secretaría de Agricultura de Antioquia, la Sociedad Antioqueña de Agricultores y el aval del doctor Pedro Alarcón, agrónomo jefe de la División Agropecuaria de la Dirección Nacional— para cultivos de clima medio y para el mantenimiento regular de ganado de leche, porcinos, aves y otros tipos similares de explotación agropecuaria. Además, por el servicio de comunicación vial, que la sitúan a 25 kilómetros de Medellín en la carretera que comunica a esta ciudad con Bogotá, Quindío y Cali.

De esta forma, el 15 de noviembre de 1961 se compra la propiedad y surge el Centro Agropecuario La Salada, cuyo objetivo principal se basa en brindar formación integral al sector agrario, base del aumento de la producción en especies menores, la explotación ganadera, parcelas de hortalizas entre otras técnicas agroindustriales. En los registros aparece como el primer director del centro Francisco Gómez, oriundo de El Santuario, Antioquia, y egresado de la Escuela Panamericana de Agricultura con sede en Honduras. Tras él siguió un grupo de expertos que enseñaron en ese entonces mayordomía, porcicultura, horticultura, ordeño y avicultura.

Desde su creación, la casa de la finca, actualmente remodelada y conservada como punto de encuentros y eventos especiales, fue la sede inicial de los procesos de formación, mediante un plan académico y calendarizado para inscribir a los aspirantes a los cursos y programas que fueron extendidos a municipios como Urrao, Venecia, Santa Fe de Antioquia y Urabá. La construcción del edificio emprende en 1969 y con éste se instauran talleres, aulas, oficinas, escenarios deportivos, internados y otras instalaciones de servicio de la población y el mejoramiento de la comunidad educativa.

Crecimiento y cobertura. Actualmente la entidad recibe el nombre de Centro de los Recursos Naturales Renovables La Salada, esto debido a los cambios tecnológicos y científicos necesarios para el país, y por los nuevos programas que buscan la capacitación técnica del recurso humano. Se ha consolidado la capacitación a personas competitivas para el desarrollo empresarial, comunitario y trabajadores especializados para los diversos sectores de la producción.

Alianzas y convenios claves han permitido traer conocimiento a instructores y aprendices, que por medio de pasantías han podido capacitarse con universidades e instituciones técnicas y tecnológicas extranjeras como México, España, Francia, Alemania, Australia, América Latina y el Caribe.

52,9 hectáreas de aula abierta

KM 6 vía La Pintada, Caldas, Antioquia. Levantamiento aéreo con dron del predio y sus unidades productivas.



Unidades productivas, invernaderos y bloques de formación vistos desde el dron.



Ortofoto del predio completo — 52,9 hectáreas.

Las unidades productivas son ambientes reales de aprendizaje: en ellas los aprendices desarrollan su formación por proyectos, del campo a la agroindustria. Los laboratorios prestan además servicios tecnológicos a empresas y productores de la región: análisis fisicoquímicos y microbiológicos de alimentos, aguas y suelos —incluida cromatografía— y, en el Laboratorio de Café, análisis físico y sensorial, tostión y catación para la caficultura del Suroeste.

UNIDADES PRODUCTIVAS

- Porcina
- Caprina
- Bovinos
- Aves
- Agrícolas y de invernadero
- Agroindustriales
- Ambientales y forestales

LABORATORIOS DE APOYO

- Laboratorio de Servicios Tecnológicos
- Análisis de alimentos y microbiológicos
- Análisis de suelos y aguas
- Análisis por cromatografía
- Laboratorio de Café



Aprendices en labores de cultivo en las unidades productivas.



Maquinaria agrícola.



Unidad agrícola y de invernadero.



Eras de cultivo.



Unidad agroindustrial — panadería.



Unidad ambiental y forestal — parcelas y bosque.



Planta de agroindustria cárnica.



Práctica de corte y venta de carnes.

Sendero ecológico multipropósito

Laboratorio vivo para la guianza turística, la educación ambiental, el monitoreo de fauna silvestre y el turismo sostenible.

El sendero ecológico del centro es un **laboratorio vivo** para la formación de los aprendices del SENA: un aula abierta donde se desarrollan prácticas de guianza turística, interpretación ambiental, observación de fauna y flora e investigación aplicada.

El trazado conecta los predios educativos centrales con los corredores boscosos del predio, en un bosque húmedo premontano bordeado por la quebrada La Clara.

El recorrido fue caracterizado por un equipo interdisciplinario de instructores de las áreas forestal, de biología, arquitectura y **Guianza Turística** del centro (Acta 004 de 2026), que identificó sus puntos de interés para el aviturismo, la contemplación de fauna y flora y la visita al apiario.

1,74 km
Longitud del trazado principal

1.844–1.915
Metros sobre el nivel del mar en el recorrido

5
Puntos de interés para la guianza

+83 m
Desnivel acumulado del recorrido

EXPERIENCIA DE GUIANZA

- Aviturismo y avistamiento de fauna silvestre.
- Contemplación de la flora y la fauna local y espacios de relajación.
- Temas culturales y arqueológicos de la zona.
- Visita guiada al apiario con el instructor de apicultura, con los elementos de seguridad requeridos.

RECOMENDACIONES AL VISITANTE

- Calzado tipo botín con suela antideslizante o de surco profundo.
- Chaqueta de lluvia ligera: en la zona la lluvia puede llegar antes de lo previsto.
- Bastón de apoyo para tramos con obstáculos naturales, como árboles o ramas caídas.



Tramo boscoso del sendero ecológico.



Recorrido de caracterización del sendero.

Formación titulada por áreas

58 programas de la oferta 2026 por área de formación; las tecnologías tienen registro calificado vigente. Toda la formación del SENA es gratuita.

Verifique la oferta vigente en SENA Sofía Plus. Este catálogo es una guía. Los programas, fechas de inscripción, municipios y cupos de cada convocatoria se consultan en **oferta.senasofiaplus.edu.co**, donde también se realiza la inscripción.

TG · Tecnólogo — ≈ 24 meses. Planea, gestiona y supervisa procesos.

TC · Técnico — ≈ 12 a 18 meses. Ejecuta procesos técnicos con autonomía.

OP · Operario — ≈ 9 a 12 meses. Oficios y operación de equipos.

AGRÍCOLA — 6 programas

TG	Gestión de la Producción Agrícola	—
TC	Cultivos Agrícolas	2.253 h
TC	Producción de Cafés Especiales	1.813 h
TC	Producción y Cosecha de Cultivo de Cacao	2.003 h
TC	Sistemas Agropecuarios Ecológicos	2.253 h
OP	Labores de Campo en Cultivos	1.079 h

PECUARIA — 9 programas

TG	Gestión Agroempresarial	3.984 h
TG	Gestión de Empresas Pecuarias	3.984 h
TG	Gestión de Sistemas Ganaderos Sostenibles	—
TC	Asistencia Veterinaria	—
TC	Asistencia Veterinaria para Animales de Compañía	—
TC	Producción Equina	2.253 h
TC	Producción Pecuaria	2.253 h
TC	Proyectos Agropecuarios	2.208 h
OP	Piscicultura	933 h

AGROINDUSTRIA Y CAFÉ — 7 programas

TG	Control de Calidad en la Industria de Alimentos	3.984 h
TG	Procesamiento y Conservación de Alimentos	3.984 h
TC	Agroindustria Alimentaria	1.993 h
TC	Elaboración de Productos Alimenticios	2.208 h
TC	Panificación	1.993 h
TC	Servicios de Barismo	2.200 h
OP	Panificación	—

AMBIENTAL Y FORESTAL — 7 programas

TG	Manejo y Aprovechamiento Forestal	—
TG	Prevención y Control Ambiental	3.984 h
TG	Supervisión en Sistemas de Agua y Saneamiento	3.984 h
TC	Conservación de la Biodiversidad y los Ecosistemas	2.208 h
TC	Conservación de Recursos Naturales	2.253 h
TC	Monitoreo Ambiental	2.208 h
TC	Promotoría en Manejo Ambiental	2.112 h



Práctica forestal en el predio.



Práctica agrícola en las parcelas.

TURISMO — 7 programas

TG	Guianza Turística (a distancia)	3.984 h
TC	Operación de Eventos	1.753 h
TC	Operación Turística Local	2.200 h
TC	Operación del Turismo Comunitario Rural	—
TC	Venta de Productos Turísticos	—
TC	Operación de Alojamientos Rurales	—
TC	Operación de Servicios de Alojamiento	—

SOCIOECONÓMICA — 12 programas

TG	Coordinación de Procesos Logísticos	3.984 h
TG	Coordinación en Sistemas Integrados de Gestión	3.984 h
TG	Desarrollo de Procesos de Mercadeo	3.984 h
TG	Gestión Logística	—
TG	Gestión del Desarrollo Administrativo e Innovación	—
TC	Asesoría Comercial	2.208 h
TC	Asistencia Administrativa	2.208 h
TC	Asistencia en Organización de Archivos	2.304 h
TC	Contabilización de Operaciones Comerciales y Financieras	2.208 h
TC	Emprendimiento y Fomento Empresarial	2.256 h
TC	Implementación de Marketing Digital con Inteligencia Artificial Responsable	—
TC	Recursos Humanos	2.208 h

CONSTRUCCIÓN Y ELÉCTRICA — 4 programas

TG	Construcción en Edificaciones	3.984 h
TC	Construcción de Edificaciones	2.208 h
TC	Instalación de Sistemas Eléctricos Residenciales y Comerciales	2.208 h
OP	Mampostería	1.296 h

SOFTWARE Y TIC — 5 programas

TG	Análisis y Desarrollo de Software	3.984 h
TG	Implementación de Infraestructura de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones	3.984 h
TC	Integración de Contenidos Digitales	2.208 h
TC	Programación de Software	2.304 h
TC	Sistemas Teleinformáticos	2.304 h

GASTRONOMÍA — 1 programa

TC	Cocina	2.200 h

— Intensidad horaria por confirmar en la programación P04.

Fuente: P04 — programación de fichas 2026 y relación de registros calificados vigentes del Centro.

Verifique la oferta vigente en SENA Sofía Plus. Este catálogo es una guía. Los programas, fechas de inscripción, municipios y cupos de cada convocatoria se consultan en **oferta.senasofiaplus.edu.co**, donde también se realiza la inscripción.



Formación TIC — desarrollo de software.



Control de calidad en alimentos.



Práctica de panadería.

Formación complementaria por áreas

120 cursos cortos presenciales con fichas programadas en 2026, de 10 a 120 horas, en la sede, la subsede de Ciudad Bolívar y los municipios del Suroeste. Certifican la competencia y se programan por demanda para grupos, empresas, instituciones y comunidades.

AGRÍCOLA — 20 cursos

- Agricultura Ecológica: Fertilización, Suelos y Cultivos — 40 h
- Básico en Agricultura Ecológica — 40 h
- Buenas Prácticas Agrícolas — 48 h
- Control Fitosanitario del Cultivo de Cacao — 48 h
- Desarrollo de Habilidades Sensoriales en Cacao — 48 h
- Desarrollo Productivo del Cultivo de Cacao — 48 h
- Fortalecimiento de Saberes Campesinos para la Gestión Agroecológica Territorial — 48 h
- Implementación de Buenas Prácticas en Sistemas Agrícolas — 48 h
- Implementación de Procesos para la Transición Agroecológica — 48 h
- Manejo Agroecológico de Suelos — 48 h
- Manejo Racional de Plaguicidas — 60 h
- Monitoreo en el Manejo Integrado de Plagas, Enfermedades y Arvenses de Cultivos — 48 h
- Multiplicación y Propagación de Material Vegetal — 64 h
- Operación de la Guadañadora — 48 h
- Planeación de Prácticas Sostenibles para la Finca Cafetera — 48 h
- Poda de Especies Vegetales — 48 h
- Preparación de Soluciones Nutritivas para Fertirriego — 48 h
- Producción de Hongos — 48 h
- Producción de Hongos Comestibles y Medicinales con Énfasis en la Orellana — 96 h
- Técnicas para el Establecimiento y Manejo de la Agricultura Urbana — 48 h

PECUARIA — 20 cursos

- Alimentación de Peces de Cultivo — 50 h
- Alimentación en Aves de Postura — 40 h
- Aplicación de las Buenas Prácticas Apícolas en la Especie Apis Mellifera — 96 h
- Bioseguridad y Plan Sanitario en Gallina Ponedora — 56 h
- Buenas Prácticas Apícolas en el Manejo de la Colmena — 40 h
- Construcciones en Aves de Postura — 40 h
- Cría de Abeja Reina — 48 h
- Cultivo de Peces en Estanques — 120 h
- Elaboración de Alimento Balanceado para Aves de Corral según Parámetros Técnicos y Bienestar Animal — 48 h
- Elaboración de Alimentos Balanceados para Animales — 40 h
- Elaboración de Suplemento Alimenticio Animal — 48 h
- Establecimiento de Apiarios — 48 h
- Fortalecimiento en Prestación de Servicios de Polinización Apícola — 96 h
- Implementación de Condiciones de Bienestar Animal en la Producción de Abejas (Apis Mellifera) — 48 h
- Implementación de Plan de Bioseguridad Acuícola — 48 h
- Instalación de Colmenas — 40 h
- Labores de Manejo en Equinos — 40 h
- Manejo y Reproducción en Porcinos — 40 h
- Prácticas de Manejo en la Producción de Pollos de Engorde — 48 h
- Prácticas de Manejo Sanitario en Bovinos — 48 h

AGROINDUSTRIA Y CAFÉ — 19 cursos

Aceites Esenciales: Extracción, Usos y Aplicaciones	48 h
Análisis de las Características Sensoriales de Café Mediante Catación	40 h
Calidad de Materias Primas para Productos Cárnicos	48 h
Control de Variables en la Fermentación del Café	96 h
Desarrollo de Habilidades Sensoriales en Café	48 h
Elaboración Artesanal de Productos de Panificación	40 h
Elaboración de Conservas de Frutas y Hortalizas	40 h
Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados	48 h
Elaboración de Panes Artesanales	40 h
Fabricación de Productos de Aseo para el Hogar	48 h
Manipulación Higiénico Sanitaria de Alimentos	10 h
Obtención de Cortes Minoristas de Carnes	40 h
Prácticas de Calidad para el Beneficio del Café	48 h
Preparación de Bebidas de Café por Métodos Alternativos	48 h
Preparación de Conservas de Frutas y Verduras	48 h
Procesamiento de Productos Lácteos	48 h
Técnicas de Preparación de Bebidas a Base de Café	40 h
Técnicas para Elaborar Bebidas a Base de Café	48 h
Tueste de Café	48 h

TURISMO — 5 cursos

Básico de Mesa y Bar	—
Comercialización de Productos y Servicios Turísticos	—
Contextualización del Turismo Comunitario	—
Reconocimiento y Registro de Especies para el Aviturismo	60 h
Servicio al Cliente Mesa y Bar	—

AMBIENTAL Y FORESTAL — 14 cursos

Aprovechamiento Forestal con Motosierra	96 h
Caracterización Microbiológica y Fisicoquímica de Muestras de Agua	48 h
Desarrollo de Proyectos Decorativos y Utilitarios con Materiales Reciclables	48 h
Elaboración de Artículos Decorativos y Utilitarios con Materiales Reciclables	40 h
Elaboración de Bioabonos Sólidos	48 h
Elaboración de Biocontroladores para Cultivos Agrícolas	48 h
Elaboración de Biopreparados Líquidos	48 h
Elaboración de Enchape Artesanal en Madera	48 h
Elaboración de Jardines y Mantenimiento de Zonas Verdes	48 h
Elaboración de Productos Utilizando la Biodiversidad Vegetal	40 h
Fundamentos para la Potabilización de Agua	80 h
Implementación de Zonas Verdes y Áreas Ajardinadas en Construcción	48 h
Manejo y Mantenimiento de Motosierras	48 h
Promoción de Estrategias de Apropiación Ambiental del Territorio	48 h

GASTRONOMÍA — 9 cursos

Cocina Básica Nivel 1	40 h
Cocina Italiana	20 h
Cocina Saludable	60 h
Cocina Típica Colombiana	50 h
Coctelería Tropical	40 h
Elaboración de Helados y Postres Lácteos	48 h
Elaboración de Productos de Repostería	40 h
Elaboración de Salsas Agridulces y Emulsionadas	40 h
Preparaciones con Frutas y Verduras Cocidas	40 h

SOCIOECONÓMICA — 22 cursos

Aplicación de Herramientas Metodológicas en Investigación	50 h
Comportamiento Emprendedor	48 h
Costos de Producción Aplicados a Negocios Rurales	48 h
Curso Introductorio a la Formación Profesional Integral	40 h
Desarrollo de Habilidades para el Desempeño del Instructor SENA	96 h
Ejercicio de Derechos Fundamentales en el Trabajo	48 h
Elaboración de Estrategias en Visual Marketing	48 h
Emprendimiento de Unidades Productivas	48 h
Estructuración de Planes de Entrenamiento Deportivo	96 h
Etiqueta y Protocolo Empresarial	48 h
Formalización Empresarial para Unidades Productivas	48 h
Formulación y Evaluación de Proyectos	48 h
Fortalecimiento de las Competencias Blandas para la Vida y la Productividad	48 h
Fortalecimiento Organizacional de Unidades Productivas	48 h
Generación de Ideas para un Negocio Innovador	48 h
Innovación y Creatividad	60 h
Liderazgo Efectivo	48 h
Marketing Digital	48 h
Orientación del Proyecto de Vida con el Uso de Estrategias Inspiradoras	48 h
Planeación para Procesos Administrativos	48 h
Servicio al Cliente	48 h
Servicio al Cliente desde las Unidades Administrativas de la Organización	48 h

CONSTRUCCIÓN Y ELÉCTRICA — 6 cursos

Acondicionamiento de Andamios para Trabajo en Alturas	48 h
Conocimientos y Principios Básicos de las Instalaciones Eléctricas Domiciliarias	40 h
Construcción de Pavimento con Placa Huella para Vías Terciarias 5: Materiales, Equipos y Presupuestos	48 h
Electricidad Básica	40 h
Levantamiento de Mampostería No Estructural	48 h
Reentrenamiento en Trabajo en Alturas para Trabajador Autorizado	16 h

SOFTWARE Y TIC — 4 cursos

Alfabetización Informática	70 h
Curso Básico de Mantenimiento Preventivo de Computadores de Escritorio	40 h
Informática: Microsoft Word, Excel e Internet	40 h
Manejo Básico de Herramientas Ofimáticas I	50 h

ARTESANÍA — 1 curso

Elaboración de Artículos Decorativos y Utilitarios Aplicando Técnica de Acrílicos	40 h

— Intensidad horaria según la programación de cada ficha.

Fuente: P04 — programación de fichas 2026, corte septiembre. Solicitudes de cursos para grupos con la coordinación de oferta educativa (pág. 18).

Verifique la oferta vigente en SENA Sofía Plus. Este catálogo es una guía. Los programas, fechas de inscripción, municipios y cupos de cada convocatoria se consultan en **oferta.senasofiaplus.edu.co**, donde también se realiza la inscripción.

Formación especial campesina y para la economía popular

La Formación Especial Campesina y la Formación Especial para la Economía Popular son rutas de la Formación Profesional Integral del SENA, de carácter especial y territorial, orientadas al fortalecimiento de las capacidades productivas del campesinado y de las personas de la economía popular.

Estas rutas contemplan flexibilización en el número de personas que conforman los grupos, un perfil de instructores con pertinencia territorial y experiencia en el hacer, y focalización de la población beneficiaria. A través de la estrategia AgroSENA, el centro lleva la formación directamente a las veredas y organizaciones campesinas del Suroeste, fortaleciendo la economía campesina y popular.

REQUISITOS PARA PARTICIPAR DE LOS CURSOS COMPLEMENTARIOS

1. Ser mayor de 14 años.
2. Copia del documento de identidad.
3. Estar registrado en la plataforma institucional SOFIA Plus.
4. Disponibilidad de un día a la semana, de acuerdo con la concertación con el instructor.



Jornada de formación en campo con comunidades del territorio.



Preparación de suelos en parcela.



Siembra en ladera del territorio.



Jornada de siembra con la comunidad.



Aprendices en práctica de siembra en ladera.

Otros servicios del centro

Servicios para empresas, entidades públicas, gremios y comunidad, con responsable directo en cada línea.

SERVICIO	RESPONSABLE Y CONTACTO
Evaluación y certificación por competencias laborales	Emily Velásquez — envelasquez@sena.edu.co
Agencia Pública de Empleo	Alba Restrepo — alrestrepoo@sena.edu.co
Emprendimiento y Fondo Emprender	Responsable pendiente por designar — coordinación del centro
Gestión de contratos de aprendizaje	Leonora Sánchez — lsanchezt@sena.edu.co
Trabajo seguro en alturas	Jorge Cabarcas — jcabarcasl@sena.edu.co · 300 213 1471
Inglés presencial — Inglés Básico Niveles 1 y 2, Inglés Pre Intermedio Nivel 1	Cristian Hurtado — churtador@sena.edu.co
English Does Work — inglés en modalidad virtual	Coordinación del centro — solicitud previa
Estrategia AgroSENA	María Agudelo — maagudelob@sena.edu.co
Atención a población vulnerable	Katherine Pérez — kpereza@sena.edu.co
Media técnica	Ana Cardona — amcardona@sena.edu.co
Mesa Sectorial Agua Potable	Oldrid Zambrano — ofzambrano@sena.edu.co
Mesa Sectorial Forestal	Catalina Hoyos — choyost@sena.edu.co
Punto Blanco — punto de venta de productos	Greeicy Liset Contreras — gcontrerasc@sena.edu.co
Bienestar al aprendiz	Yurley Estrada — yaestradar@sena.edu.co

LABORATORIO DE SERVICIOS TECNOLÓGICOS (LST)

Análisis químicos, fisicoquímicos y microbiológicos, y determinación de metales, en **aguas, café, miel, cacao, suelos y compost y materias primas agroindustriales**, con apoyo a la investigación, la innovación y la formación.

Tecnología de punta: HPLC-DAD, HPLC-MS-QQQ, GC-MS con olfatometría, ICP-OES, UV-Vis, Kjeldahl y laboratorio de microbiología. Resultados en ≈ 15 días hábiles, con política de imparcialidad.

Contacto LST — Juan Salazar, director: jpsalazar@sena.edu.co · Esteban Vargas, director técnico: evargasc@sena.edu.co

Visitas guiadas para particulares. La misión del SENA en formación es gratuita: todos los programas y cursos se ofrecen sin costo. Las visitas guiadas de particulares y externos sin vínculo ni convenio con el SENA no constituyen formación y tienen un valor simbólico, que contribuye a sostener la producción de las unidades del Centro.

$70.000
COP por hora · grupo de hasta 20

Punto Blanco — oferta de productos 2026

Productos elaborados por los aprendices en las unidades productivas y talleres del centro, con precios fijados por el Comité de Precios 2026 (referencia: boletín mayorista Corabastos, SIPSA y viveros de la región). Esta es una muestra:

BIOFÁBRICA

Humus de lombriz · kilo	$ 2.000
Humus líquido · litro	$ 5.000
Abono sólido · kilo	$ 2.200

FORESTAL Y VIVERO

Plántulas · unidad	$ 1.800
Vetiver en bolsa · unidad	$ 800

HONGOS COMESTIBLES

Orellana en fresco · kilo	$ 75.000
Semilla sólida · kilo	$ 25.000

OVINOS Y CAPRINOS

Filete de cordero · 1.000 g	$ 79.600
Molida de cordero · 500 g	$ 19.260
Ovino en canal · kilo	$ 15.000
Leche de cabra · litro	$ 6.000

CÁRNICOS

Jamón estándar · kilo	$ 24.000
Tocineta ahumada · kilo	$ 36.000
Salchicha ranchera · kilo	$ 20.000

LÁCTEOS

Leche pasteur. · litro	$ 2.735
Yogurt · litro	$ 8.416
Queso campesino · libra	$ 8.942
Arequipe · libra	$ 9.000

PANIFICACIÓN

Pan aliñado · 500 g	$ 5.000
Croissant · unidad	$ 2.000
Pandebono · 70 g	$ 1.200
Torta de chocolate · porción	$ 2.000

FRUVER

Pulpa de fruta · 250 g	$ 2.500
Mermelada · 250 g	$ 7.000
Bocadillo en lonja · 300 g	$ 4.000

CAFÉ

Café especial · 500 g	$ 30.000
Café tradicional · 340 g	$ 20.400

AVICULTURA

Huevo tipo AAA · docena	SIPSA – 5%

AGRÍCOLA

Plátano · kilo	$ 2.331
Banano · kilo	$ 1.214
Fríjol verde · kilo	$ 6.145
Lulo · kilo	$ 5.500
Uchuva · kilo	$ 5.000
Ají amarillo · kilo	$ 5.471
Lechuga · kilo	$ 3.000
Aguacate · unidad	$ 2.000

VIVERO ORNAMENTAL

Anturio · unidad	$ 27.000
Dieffenbachia · unidad	$ 30.000
Jade · unidad	$ 11.333
Ixora / croto · unidad	$ 8.000
Suculentas · unidad	$ 10.000
Plántula de café · unidad	$ 1.000
Tierra · bulto	$ 10.000

AMBIENTAL — AGUA

Agua potable · m³	$ 3.545
Tratamiento PTAR · m³	$ 3.368

GASTRONOMÍA

Refrigerios · persona	$ 2.500 – 5.500



Conservas y productos fruver en el Punto Blanco.

CATÁLOGO COMPLETO

La lista completa de productos y precios 2026 —cárnicos, lácteos, panificación, café, vivero, piscícola y más— está disponible en el **Punto Blanco** de la sede.

Informes: Greeicy Liset Contreras — gcontrerasc@sena.edu.co



Planta de agroindustria cárnica — productos disponibles en el Punto Blanco.



Práctica de panadería, agroindustria alimentaria.

Centro de convivencia

El centro cuenta con un centro de convivencia para los aprendices internos, que llegan de distintas regiones de Colombia a formarse en La Salada. Además del alojamiento, ofrece servicio de restaurante para los internos y encuentros culturales en las noches, espacios de integración que hacen parte de la vida del centro.



Encuentros culturales — danza y tradición.



Centro de convivencia — alojamiento y restaurante para internos.

Grupo de Investigación La Salada — GISALD

Grupo de investigación del Centro, reconocido por Minciencias en categoría C y articulado con SENNOVA. Lo integran instructores investigadores y aprendices de los semilleros de investigación.

Líneas: soluciones tecnológicas, de infraestructura y energía para el campo · gestión empresarial agroalimentaria · producción agrícola y pecuaria sostenible · servicios ecosistémicos, ambientales y de turismo sostenible · transformación y sofisticación de la agroindustria.

Líder: Juan Pablo Salazar — jpsalazar@sena.edu.co · grupodeinvestigacionlasalada.blogspot.com



Aprendices en proyectos aplicados.

Convenios interinstitucionales

Alianzas con instituciones de educación superior que amplían las rutas de profesionalización de nuestros egresados y fortalecen la formación.

Universidad de La Salle
Convenio interinstitucional

Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia
Convenio interinstitucional

Universidad Nacional de Colombia
Convenio interinstitucional

Universidad CES
Convenio interinstitucional



Aprendices del centro — rutas de profesionalización con universidades aliadas.

Municipios atendidos

Subregión del Suroeste antioqueño, Medellín y su Área Metropolitana, a través de cursos y programas.

Caramanta	Venecia
Valparaíso	Titiribí
Támesis	Concordia
Jericó	Betulia
Andes	Urrao
Jardín	Tarso
Betania	Pueblorrico
Hispania	Montebello
Santa Bárbara	Caldas (zonas rurales)
Amagá	La Estrella
Angelópolis	San Antonio de Prado
Armenia	

Subsede: municipio de Ciudad Bolívar.
Convenio: La Sandalia, municipio de Fredonia, vereda El Zancudo.

La infraestructura del centro permite fortalecer los sectores económicos y agroindustriales de esta subregión, caracterizada por la caficultura, la minería de carbón, el turismo, la producción de plátano, caña panelera, frutales, fríjol, hortalizas, yuca, papa y maíz, junto con la industria ganadera, maderera y el comercio.



Ubicación aproximada de los municipios atendidos en el Suroeste antioqueño.



Aprendices en jornada de siembra en el territorio.



Ambientes de formación TIC.



Práctica agrícola de aprendices.



Bosque del sendero ecológico.



Encuentros del territorio en la finca.

Cómo comunicarse con nosotros

SEDE PRINCIPAL

Centro de los Recursos Naturales Renovables
La Salada
KM 6 vía La Pintada
Caldas, Antioquia
Conmutador nacional: (601) 546 1500
crnrlasalada@gmail.com
serviciociudadano@sena.edu.co

LÍNEAS NACIONALES

Atención al ciudadano: Bogotá (601) 343 0111
Línea gratuita nacional: 018000 910270
Atención al empresario: Bogotá (601) 343 0101
Línea gratuita nacional: 018000 910682
Inscripciones: oferta.senasofiaplus.edu.co
senalasalada.blogspot.com

Directorio del centro

CARGO	NOMBRE	CONTACTO
Subdirector de centro	Eldrin Berrio	eberrio@sena.edu.co
Coordinadora de formación	Liliana Medina	lmedinap@sena.edu.co
Coordinación oferta educativa y administración educativa	Mauricio Pulgarín	lpulgarinb@sena.edu.co · 321 872 1744
Coordinación académica: construcción, socioeconómica, turismo y gastronomía	Angélica Meza	amezao@sena.edu.co
Coordinación académica: agroindustria, programas especiales, media técnica y pecuaria	Andrés Ruiz	afruiz@sena.edu.co
Coordinación académica: agrícola, forestal-ambiental y ADSO-TIC	Carlos Alvis	calvis@sena.edu.co
Coordinador administrativo	Álvaro Sánchez	alsanchezu@sena.edu.co
Contacto etapa práctica	Leonora Sánchez	lsanchezt@sena.edu.co

> **Un equipo que sostiene a La Salada.** Además de directivos, coordinadores e instructores, el equipo del Centro lo conforman el personal administrativo y los trabajadores de campo, elemento primordial de toda la estructura de La Salada: su labor diaria mantiene vivas las unidades productivas, los ambientes de formación y la atención a cada visitante.



Aprendices en etapa práctica: la cosecha de las unidades productivas, en el centro de formación.

Formamos con las manos en la tierra.

La etapa práctica cierra el ciclo de formación: los aprendices aplican lo aprendido en las unidades productivas del centro y en empresas del Suroeste, y llevan al territorio el conocimiento del SENA. Gracias por hacer parte de este proceso.



Aprendices de las áreas agrícola y ornamental en el predio de La Salada.