PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 14 de diciembre de 2024

Señora
Olga Marcela Soto Gutiérrez
SUPERVISORA CONTRATO
No. CO1.PCCNTR.5901051
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de diciembre 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5901051 de 2024

Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.117.516.183 de Florencia, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Tecnológico de la Amazonia, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de diciembre de 2024.

Valor y forma de Pago:

Se fija como valor total para el contrato la suma CINCUENTA Y UN MILLON SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS PESOS M/CTE. ($51.784.700). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero (2) de 2024 por valor de DOS MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE. ($2.761.851), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo (03) a noviembre (11) de 2024, por valor de CINCO MILLONES CIENTO SETENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE. ($5.178.470) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre (12) de 2024 por un valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS DIECISEIS MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE. ($2.416.619).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área de **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas**, bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación profesional integral complementaria, bajo el desarrollo de competencias laborales.	Ejecute las acciones de formación profesional integral bajo el desarrollo de competencias laborales. **Fichas que inician y terminan en el mes de diciembre del 2024** **Ficha: 3139114** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas Código del programa: 96151455 Fecha de inicio: 02 de diciembre del 2024. Fecha de terminación: 06 de diciembre del 2024 Aprendices matriculados: 25 Aprendices en formación: 25 Aprendices aprobados: 19	1.1 Registro de tiempos Sofia plus 80 horas de formación en el mes de diciembre. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/osotto_sena_edu_co/Documents/PROGRAMAS%20ESPECIALES%202024/PROGRAMA_PV/PORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES_PV/LINA%20MARCELA?csf=1&web=1&e=b9EMUH

		Aprendices no aprobados: 6 Horas ejecutadas: 40 **Ficha: 3139806** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas Código del programa: 96151455 Fecha de inicio: 07 de diciembre del 2024. Fecha de terminación: 12 de diciembre del 2024 Aprendices matriculados: 25 Aprendices en formación: 25 Aprendices aprobados: 21 Aprendices no aprobados: 4 Horas ejecutadas: 40	
2	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Enlace Regional de víctimas de la regional Caquetá del programa de atención a victima	Asegure el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas. Reporte en el Sistema Sofia Plus: **Ficha: 3139114** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas	2.1 Aplicativo Sofia plus. 2.2 Pantallazo de creación y asociación de aprendices en la ruta de aprendizaje de las Fichas: 3139114 y 3139806 en Sofia Plus. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/osotto_sena_edu_co/Documents/PROGRAMAS%20ESPECIAL

	Vulnerable o quien cumpla sus funciones.	Código del programa: 96151455 Fecha de inicio: 02 de diciembre del 2024. Fecha de terminación: 06 de diciembre del 2024 Aprendices matriculados: 25 Aprendices en formación: 25 Aprendices aprobados: 19 Aprendices no aprobados: 6 **Ficha: 3139806** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas Código del programa: 96151455 Fecha de inicio: 07 de diciembre del 2024. Fecha de terminación: 12 de diciembre del 2024 Aprendices matriculados: 25 Aprendices en formación: 25 Aprendices aprobados: 21 Aprendices no aprobados: 4 Entregue informe de ejecución del contrato al supervisor contractual coordinadora académica Olga Marcela Soto Gutiérrez y al enlace Regional del Programa de atención a	ES%202024/PROGRAMA_PV/PORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES_PV/LINA%20MARCELA?csf=1&web=1&e=b9EMUH

		población víctima para su revisión.	
3	Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se presentó novedad en los programas de formación complementaria que ejecute en el mes de diciembre del 2024. **Ficha: 3139114** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas **Ficha: 3139806** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas	No hay evidencias
4	Participar de los procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad que adelanta la entidad.	No hubo programación en el mes de diciembre.	No hay evidencias
5	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Evalué los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación Fichas que terminen en el mes de diciembre de 2024. **Ficha 3139114** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas Aprendices matriculados 25 **Aprendices evaluados:** 25 de los cuales aprobaron 19 y 6 no aprobaron. **Ficha 3139806**	5.1. Evidencia pantallazos de los juicios evaluativos de las fichas terminadas en diciembre: **Ficha: 3139114** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. **Ficha: 3139806** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.

		Elaboración de conservas de frutas y hortalizas Aprendices matriculados 25 **Aprendices evaluados:** 25 de los cuales aprobaron 21 y 4 no aprobaron.	Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/osotto_sena_edu_co/Documents/PROGRAMAS%20ESPECIALES%202024/PROGRAMA_PV/PORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES_PV/LINA%20MARCELA?csf=1&web=1&e=b9EMUH
6	Programar y solicitar con la debida oportunidad los materiales de formación y elementos requeridos y necesarios para el desarrollo de la formación; lo cual debe constar en acta de recibo y entrega, así como la identificación, la fecha, características y condiciones de estos.	Programe, recibí y use de manera oportuna los materiales de formación y elementos requeridos y necesarios para el desarrollo de la formación Elaboración de conservas de frutas y hortalizas fichas 3139114 y 3139806.	Acta de recibo materiales de formación fichas 3139114 y 3139806. Elaboración de conservas de frutas u hortalizas Acta de entrega materiales de formación fichas 3139114 y 3139806. Elaboración de conservas de frutas u hortalizas Acta de uso materiales de formación fichas 3139114 y 3139806. Elaboración de conservas de frutas u hortalizas Link ubicación Portafolio de evidencias.

			https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/osotto_sena_edu_co/Documents/PROGRAMAS%20ESPECIALES%202024/PROGRAMA_PV/PORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES_PV/LINA%20MARCELA?csf=1&web=1&e=b9EMUH
7	Participar en las actividades de implementación y fomentos de un servicio de calidad y de buenas prácticas ambientales del SST.	No hubo programación en diciembre de 2024.	No hay evidencias.
8	Cumplir con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma Compromiso.	Cumplí con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma de compromiso. Cuenta de cobro: planilla SI CONTRATISTA e informe de ejecución del contrato mes de diciembre de 2024. Actas de plan de Actividades, actas de concertación y cierre de las formaciones: **Actas de plan de Actividades** **Ficha 3139114**	8.1 Cuenta de cobro (planilla si contratista, seguridad social **N°9478235919** de noviembre de 2024, y el informe de ejecución contractual. 8.2 Acta de plan de actividades fichas 3139114 y 3139806. 8.3 Acta concertación de la formación fichas 3139114 y 3139806. 8.4 Acta de cierre de la formación fichas 3139114 y 3139806.

		Elaboración de conservas de frutas y hortalizas **Ficha 3139806** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. **Actas de concertación** **Ficha 3139114** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas **Ficha 3139806** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. **Actas de cierre** **Ficha 3139114** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas **Ficha 3139806** Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.	Link ubicación Portafolio de evidencias en el DRIVE ubicado en Link. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/osotto_sena_edu_co/Documents/PROGRAMAS%20ESPECIALES%202024/PROGRAMA_PV/PORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES_PV/LINA%20MARCELA?csf=1&web=1&e=b9EMUH
9	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Presente de manera oportuna el informe de ejecución del contrato mes de diciembre 2024. Participe de la Reunión de Fin de Vigencia 2024 - Proceso Gestión Empleo, Análisis Ocupacional Y	Planilla de seguridad social mes noviembre de 2024. Registro fotográfico reunión fin de vigencia 2024

		Empleabilidad programada por el equipo de Agencia Pública de Empleo, realizada el día 13 de diciembre de 2024. En el informe de gestión financiera, se anexo la planilla de seguridad social mes de noviembre 2024 y Registro pago honorarios de nov.2024	Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/osotto_sena_edu_co/Documents/PROGRAMAS%20ESPECIALES%202024/PROGRAMA_PV/PORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES_PV/LINA%20MARCELA?csf=1&web=1&e=b9EMUH
10	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia por la normatividad al valor del contrato.	Obligación cumplida en febrero de 2024. Realice de manera oportuna el pago correspondiente al valor de la estampilla PRO-UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA la cual corresponde al 1.5 del valor del contrato.	Evidencias en febrero de 2024 Informe Contractual y subidas SECOP II en febrero de 2024.

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9478235919** de la planilla noviembre de 2024, Aportes en línea. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en PDF

Cordialmente,



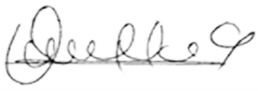
Firma

LINA MARCELA GUTIERREZ

Contratista

C.C. No. 1.117.516.183

Recibí a satisfacción

Firma 

OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ

Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR.5901051 de 2024

Coordinadora Académica

Evidencia obligación 1

Registro de tiempos Sofía plus

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 14/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3139806 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3139114 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

12/12/24 19:58 Page 1 of 2

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 80,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

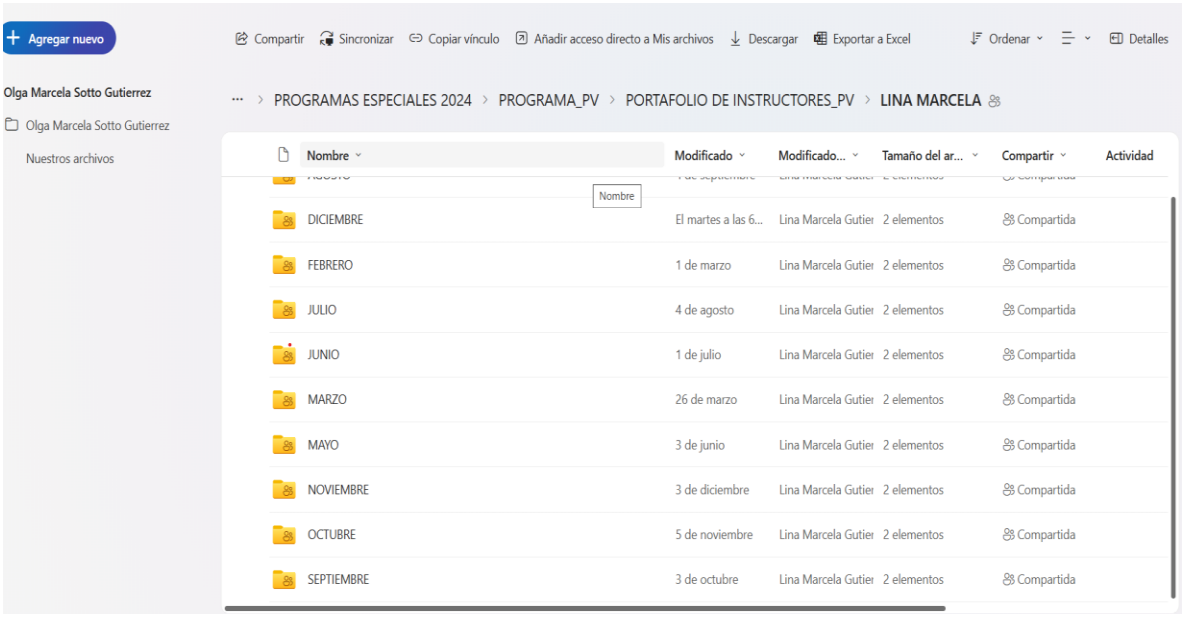
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

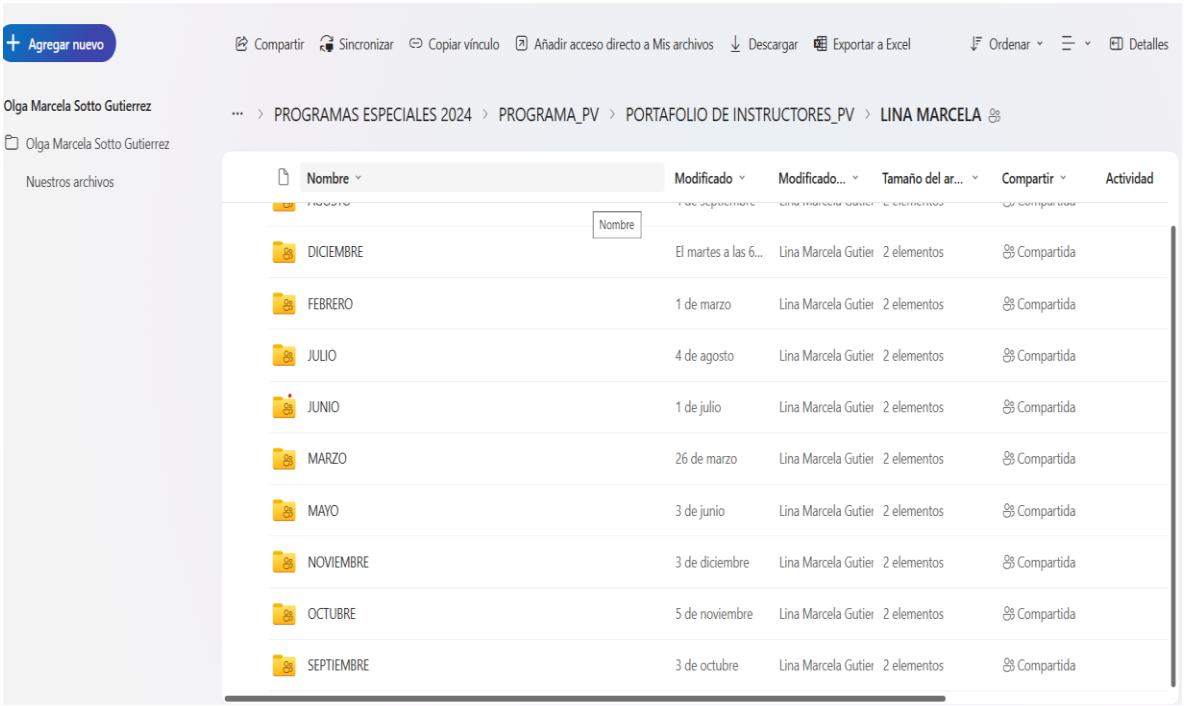
INSTRUCTOR: LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Pantallazo portafolio del instructor de coordinación académica



Pantallazo portafolio del instructor ficha 3139114 Elaboración de conservas de frutas y hortalizas



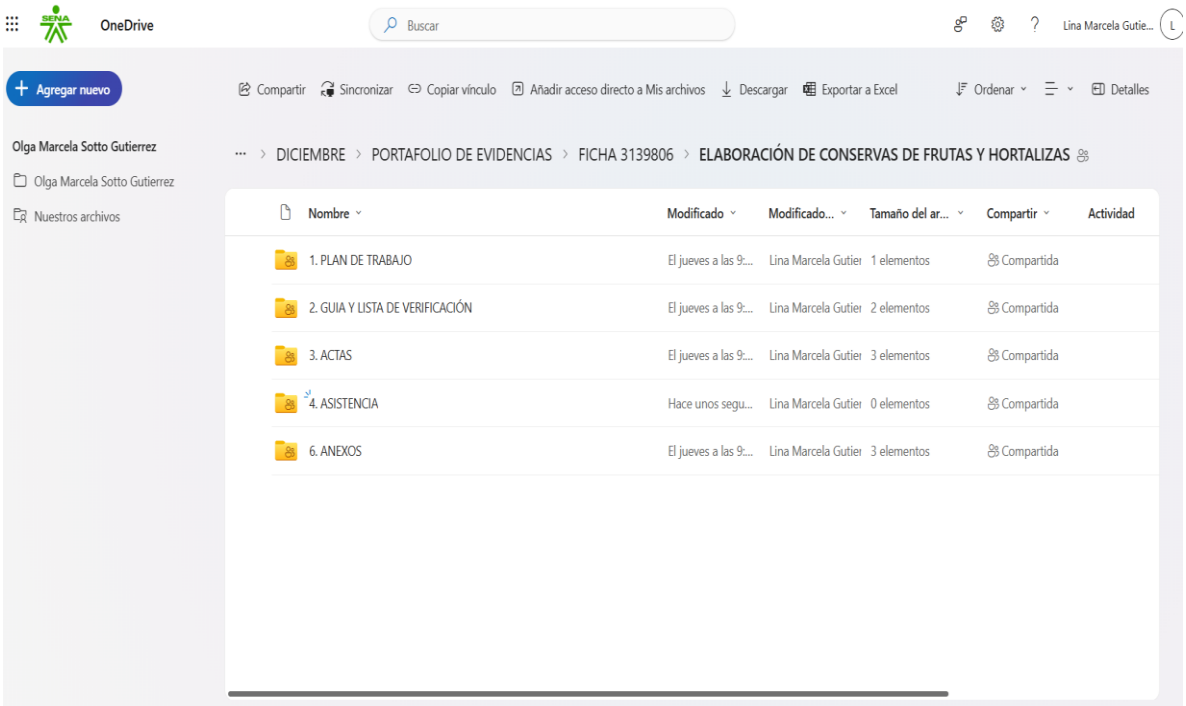








Pantallazo portafolio del instructor ficha 3139806 Elaboración de conservas de frutas y hortalizas

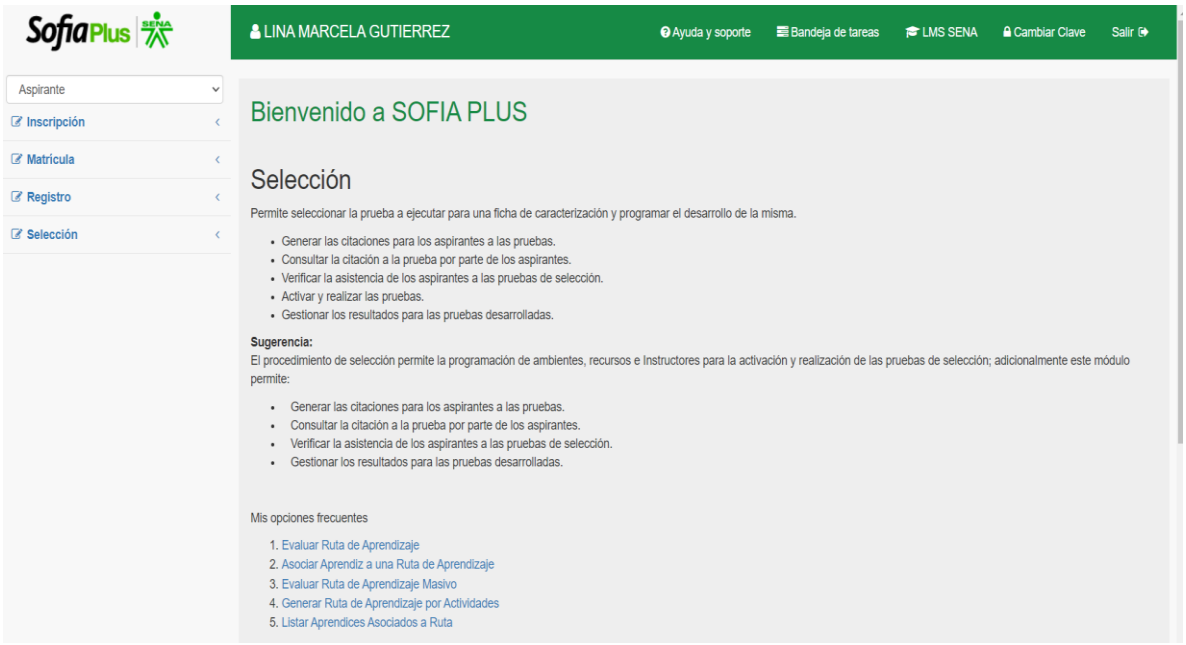




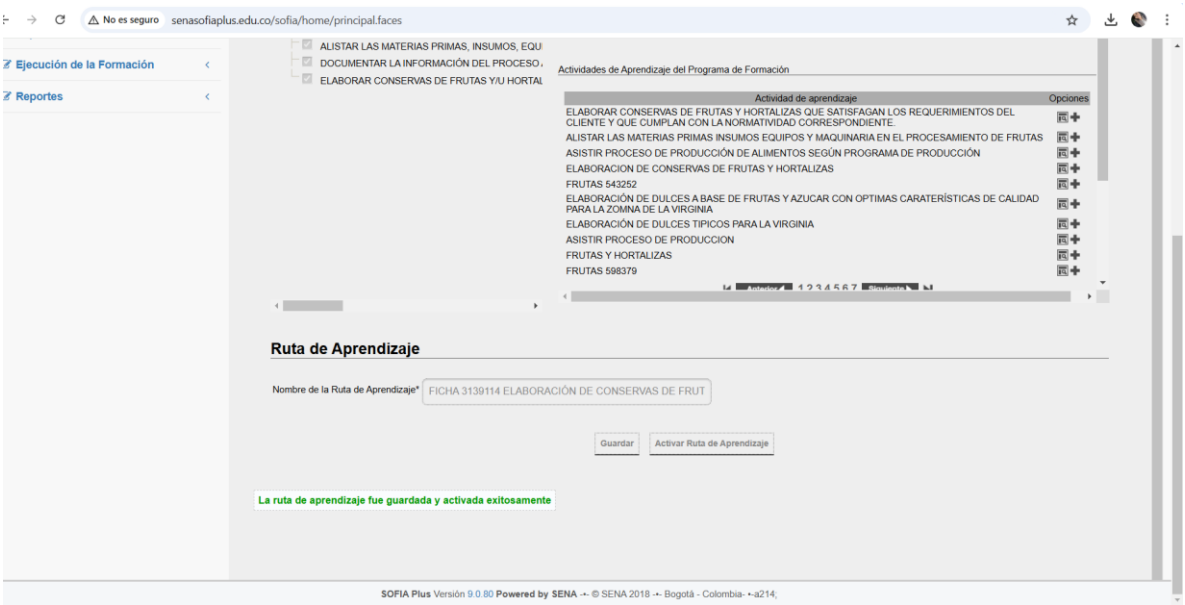


Evidencia obligación 2.

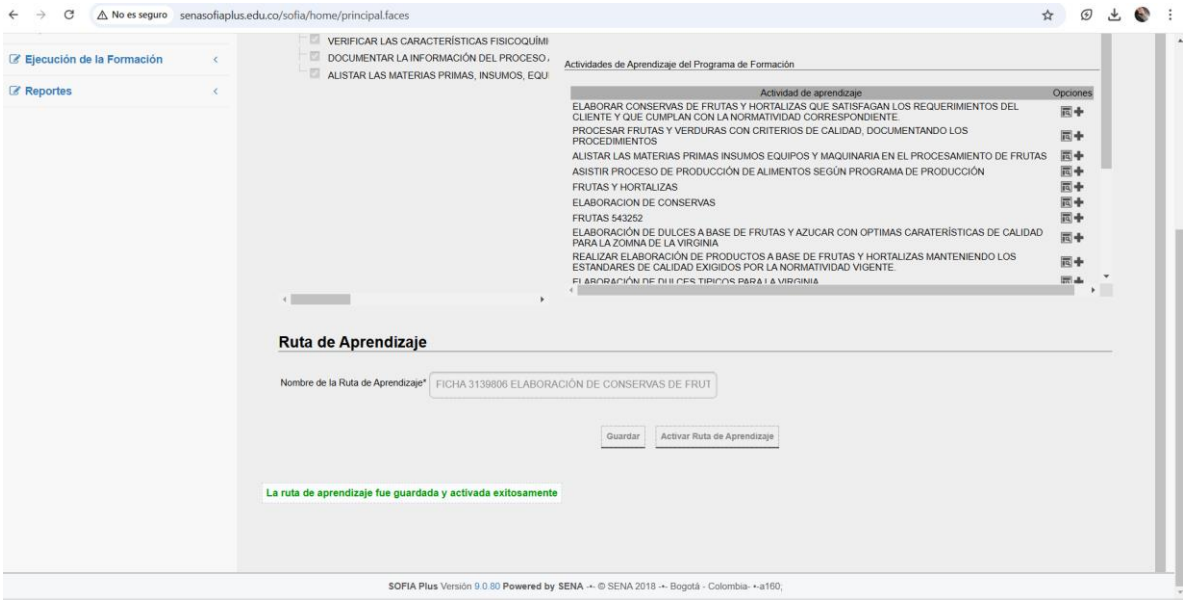
Pantallazo aplicativo Sofia plus



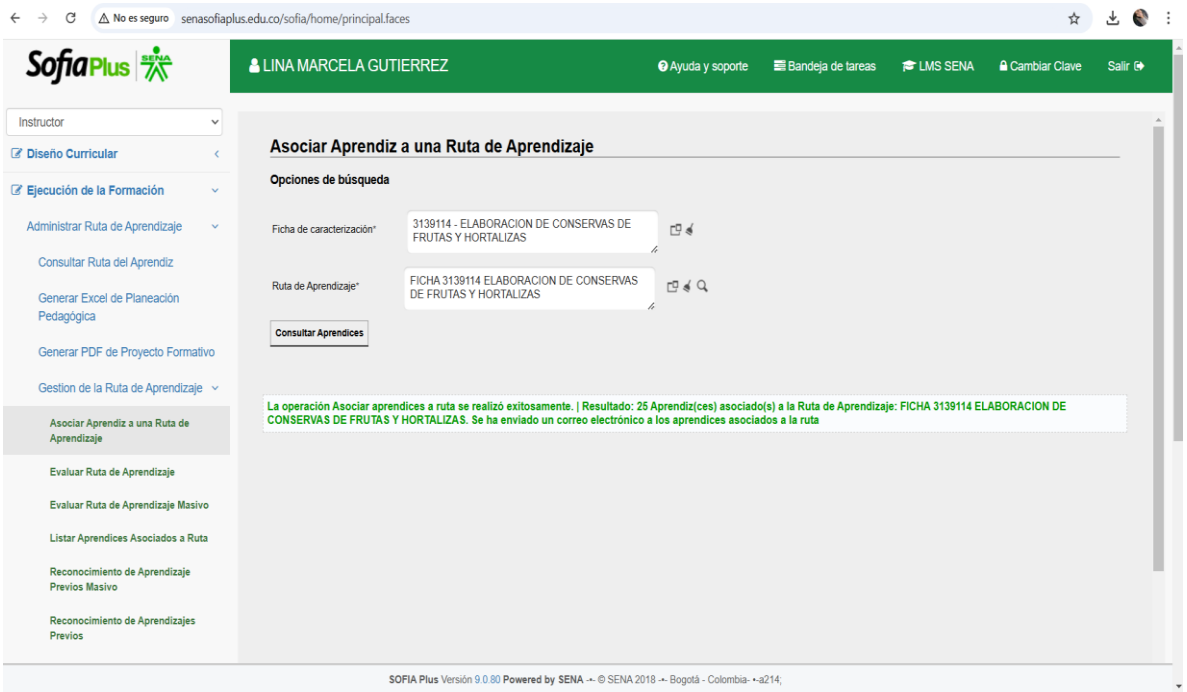
Pantallazo creación de la ruta de aprendizaje ficha 3139114 elaboración de conservas de frutas y hortalizas



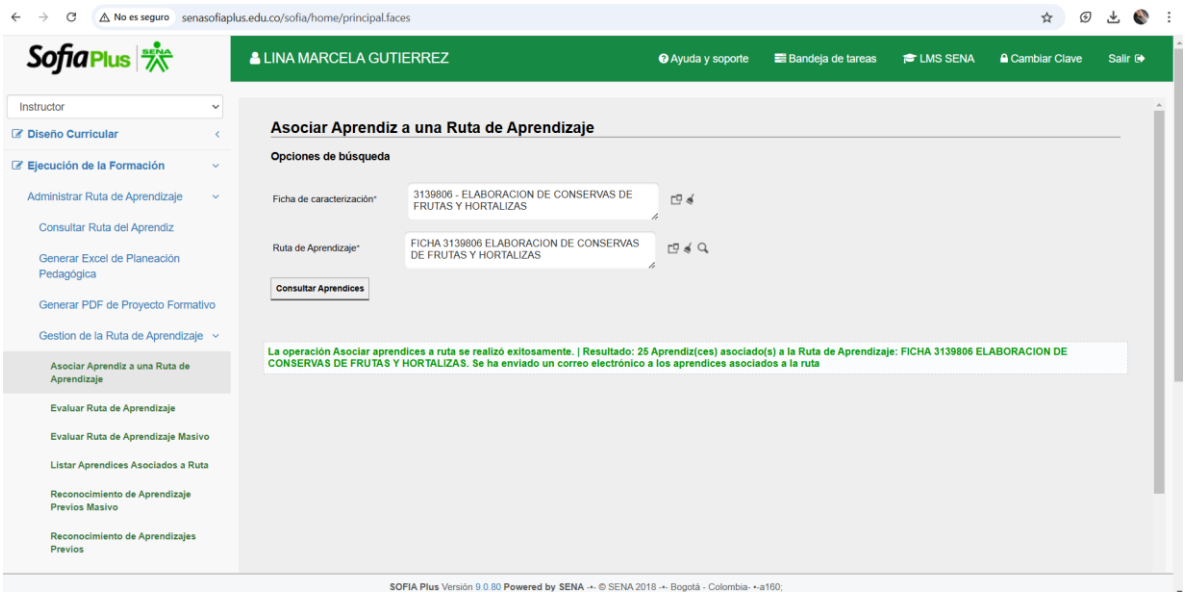
Pantallazo creación de la ruta de aprendizaje ficha 3139806 elaboración de conservas de frutas y hortalizas



Pantallazo asociación de la ruta de aprendizaje ficha 3139114 elaboración de conservas de frutas y hortalizas

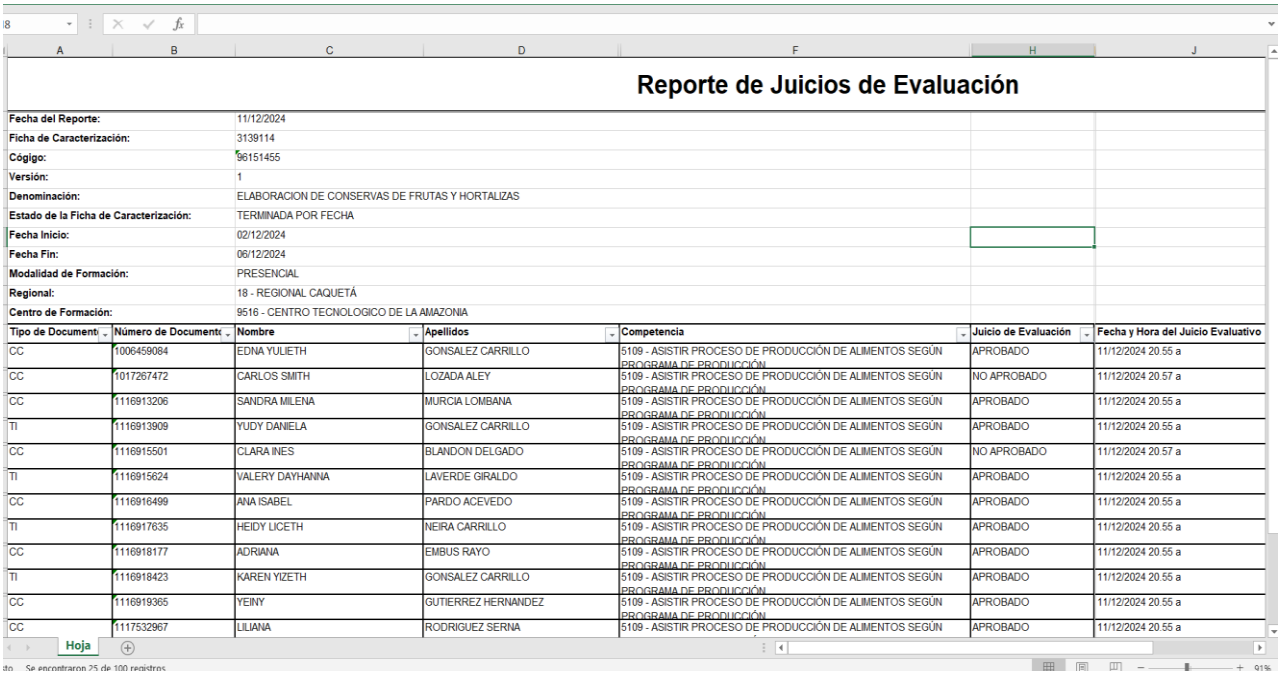


Pantallazo asociación de la ruta de aprendizaje ficha 3139806 elaboración de conservas de frutas y hortalizas



Evidencia obligación 5.

Pantallazo de los juicios evaluativos de la ficha terminada: 3139114

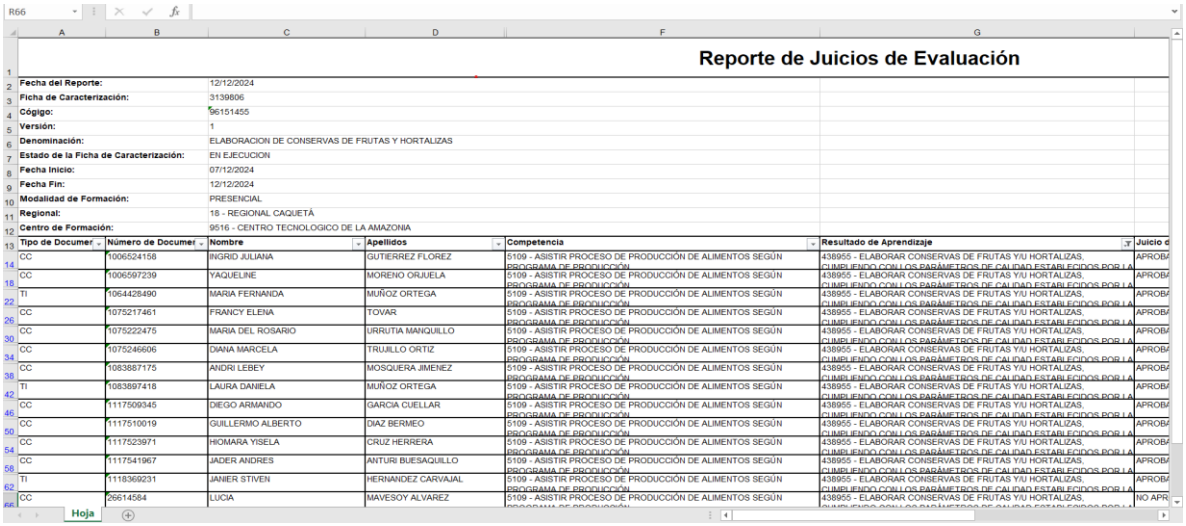


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	11/12/2024
Ficha de Caracterización:	3139114
Código:	96151455
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	02/12/2024
Fecha Fin:	06/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Competencia	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo
CC	1006459084	EDNA YULIETH	GONSALEZ CARRILLO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO	11/12/2024 20.55 a
CC	1017267472	CARLOS SMITH	LOZADA ALEY	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	NO APROBADO	11/12/2024 20.57 a
CC	1116913206	SANDRA MILENA	MURCIA LOMBANA	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO	11/12/2024 20.55 a
TI	1116913909	YUDY DANIELA	GONSALEZ CARRILLO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO	11/12/2024 20.55 a
CC	1116915501	CLARA INES	BLANDON DELGADO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	NO APROBADO	11/12/2024 20.57 a
TI	1116915624	VALERY DAYHANNA	LAVERDE GIRALDO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO	11/12/2024 20.55 a
CC	1116916499	ANA ISABEL	PARDO ACEVEDO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO	11/12/2024 20.55 a
TI	1116917635	HEIDY LICETH	NEIRA CARRILLO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO	11/12/2024 20.55 a
CC	1116918177	ADRIANA	EMBUS RAYO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO	11/12/2024 20.55 a
TI	1116918423	KAREN YIZETH	GONSALEZ CARRILLO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO	11/12/2024 20.55 a
CC	1116919365	YEINY	GUTIERREZ HERNANDEZ	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO	11/12/2024 20.55 a
CC	1117532967	LILIANA	RODRIGUEZ SERNA	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN	APROBADO	11/12/2024 20.55 a

Pantallazo de los juicios evaluativos de la ficha terminada: 3139806



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	12/12/2024
Ficha de Caracterización:	3139806
Cógigo:	96151455
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	07/12/2024
Fecha Fin:	12/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documer	Número de Documer	Nombre	Apellidos	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio d
CC	1006524158	INGRID JULIANA	GUTIERREZ FLOREZ	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
CC	1006597239	YAQUELINE	MORENO ORJUELA	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
TI	1064428490	MARIA FERNANDA	MUÑOZ ORTEGA	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
CC	1075217461	FRANCY ELENA	TOVAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
CC	1075222475	MARIA DEL ROSARIO	URRUTIA MANQUILLO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
CC	1075246606	DIANA MARCELA	TRUJILLO ORTIZ	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
CC	1083887175	ANDRI LEBEY	MOSQUERA JIMENEZ	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
TI	1083897418	LAURA DANIELA	MUÑOZ ORTEGA	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
CC	1117509345	DIEGO ARMANDO	GARCIA CUELLAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
CC	1117510019	GUILLERMO ALBERTO	DIAZ BERMEO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
CC	1117523971	HIOMARA YISELA	CRUZ HERRERA	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
CC	1117541967	JADER ANDRES	ANTURI BUESAQUILLO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
TI	1118369231	JANIER STIVEN	HERNANDEZ CARVAJAL	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	APROBA
CC	26614584	LUCIA	MAVESOY ALVAREZ	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	438955 - ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS,	NO APR

Evidencia obligación 6.

Acta de recibo materiales de formación ficha 3139114
Elaboración de conservas de frutas y hortalizas

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA DE RECIBO DE MATERIALES: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FICHA: 3139114			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 02 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 08:00 am	**HORA FIN:** 12:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Centro Tecnológico de la Amazonia** - Florencia (Presencial).	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibo de Materiales de formación para la ficha No: 3139114 Elaboración de conservas de frutas y hortalizas

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Recibir materiales de formación por parte del señor almacenista Edwin Soria Serrato para el desarrollo del programa de formación complementaria **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas** con ficha: 3139114.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 08:00 pm nos reunimos en las instalaciones de la bodega del almacén del Centro Tecnológico de la Amazonia con el señor Edwin Soria Serrato y yo (Lina Marcela Gutiérrez), para recibir los materiales de formación según requerimientos del programa PV, para la ficha No: 3139114.

Los materiales de consumo recibidos son los siguientes:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA

Acta de entrega materiales de formación ficha 3139114
Elaboración de conservas de frutas y hortalizas



ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA ENTREGA DE MATERIALES: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FICHA: 3139114			
CIUDAD Y FECHA:	Doncello, 02 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Parcela clara	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación y entrega materiales de formación
2. Relación de competencias y Resultados de aprendizaje a desarrollar y que utilizarán materiales de formación.
3. Descripción de los Productos (materiales de formación) entregados para el desarrollo de las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje para el programa de formación.
4. Relación de los aprendices beneficiados de los materiales de formación entregados y la unidad productiva respectiva.
5. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar registro de la entrega de materiales de formación para el programa de formación complementaria **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas** con ficha: 3139114

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las (1:00 p.m.), se reúnen en (la parcela clara) la Sr(a) Alcira carrillo calvera, aprendiz, del programa Población vulnerable y la Sr(a) Lina Marcela Gutiérrez, en calidad de instructora para realizar la entrega de materiales de formación con el fin dar cumplimiento a los lineamientos dados por la Coordinación académica del Centro Tecnológico de la Amazonia, Regional Caquetá.

Nombre del programa	Elaboración de conservas de frutas y hortalizas
Código del Programa	96151455
Código de la Ficha	3139114

Acta de uso materiales de formación ficha 3139114
Elaboración de conservas de frutas y hortalizas



ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA USO DE MATERIALES: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FICHA: 3139114			
CIUDAD Y FECHA:	Doncello, 02 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Parcela Clara	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes a la formación que utilizaron y se beneficiaron de los materiales de formación
2. Verificación de las competencias y Resultados de aprendizaje desarrollados y que utilizaron materiales de formación.
3. Descripción de los Productos realizados de acuerdo con las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Relación de los aprendices que realizaron y se beneficiaron de los productos de acuerdo con los materiales de formación entregados para el desarrollo del programa de formación.
5. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar registro el uso de materiales de formación para el programa de formación complementaria **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas** con ficha: 3139114

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- **VERIFICACIÓN DE LOS ASISTENTES A LA FORMACIÓN QUE UTILIZARON Y SE BENEFICIARON DE LOS MATERIALES DE FORMACIÓN**

Se da la bienvenida a los aprendices que participan de la reunión de uso de materiales de formación del programa **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas** con ficha: 3139114, quienes han sido beneficiados con la realización de los productos de acuerdo con las actividades de aprendizaje descritos en la Guía de aprendizaje 01, los cuales se relacionan a continuación:

- **VERIFICACIÓN DE LAS COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE DESARROLLADOS Y QUE UTILIZARON MATERIALES DE FORMACIÓN.**

De acuerdo con la estructura curricular se verificó con los aprendices las competencias y Resultados de Aprendizaje desarrolladas, con las cuales se realizaron las actividades de aprendizaje y se obtuvieron productos con los materiales de formación entregados por el SENA:

GOR-F-084 V02

Acta de recibo materiales de formación ficha 3139806
Elaboración de conservas de frutas y hortalizas

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA DE RECIBO DE MATERIALES: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FICHA: 3139806			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 09 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 08:00 am	**HORA FIN:** 12:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Centro Tecnológico de la Amazonia** - Florencia (Presencial).	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Recibo de Materiales de formación para la ficha No: 3139806 Elaboración de conservas de frutas y hortalizas			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Recibir materiales de formación por parte del señor almacenista Edwin Soria Serrato para el desarrollo del programa de formación complementaria **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas** con ficha: 3139806.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
Siendo las 08:00 pm nos reunimos en las instalaciones de la bodega del almacén del Centro Tecnológico de la Amazonia con el señor Edwin Soria Serrato y yo (Lina Marcela Gutiérrez), para recibir los materiales de formación según requerimientos del programa PV, para la ficha No: 3139806. Los materiales de consumo recibidos son los siguientes:			

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA

Acta de entrega materiales de formación ficha 3139806
Elaboración de conservas de frutas y hortalizas

ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA ENTREGA DE MATERIALES: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FICHA: 3139806			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 9 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal barrio Tirso Quintero	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación y entrega materiales de formación 2. Relación de competencias y Resultados de aprendizaje a desarrollar y que utilizarán materiales de formación. 3. Descripción de los Productos (materiales de formación) entregados para el desarrollo de las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje para el programa de formación. 4. Relación de los aprendices beneficiados de los materiales de formación entregados y la unidad productiva respectiva. 5. Proposiciones y varios			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar registro de la entrega de materiales de formación para el programa de formación complementaria **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas** con ficha: 3139806			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
Siendo las (1:00 p.m.), se reúnen en (caseta comunal del barrio Tirso Quintero) la Sr(a) Luis Alfonso Muñoz Ordoñez, aprendiz, del programa Población vulnerable y la Sr(a) Lina Marcela Gutiérrez, en calidad de instructora para realizar la entrega de materiales de formación con el fin dar cumplimiento a los lineamientos dados por la Coordinación académica del Centro Tecnológico de la Amazonia, Regional Caquetá.			

Nombre del programa	Elaboración de conservas de frutas y hortalizas
Código del Programa	96151455
Código de la Ficha	3139806

Acta de uso materiales de formación ficha 3139806
Elaboración de conservas de frutas y hortalizas

ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA USO DE MATERIALES: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FICHA: 3139806			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 09 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal barrio Tirso Quintero	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes a la formación que utilizaron y se beneficiaron de los materiales de formación
2. Verificación de las competencias y Resultados de aprendizaje desarrollados y que utilizaron materiales de formación.
3. Descripción de los Productos realizados de acuerdo con las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Relación de los aprendices que realizaron y se beneficiaron de los productos de acuerdo con los materiales de formación entregados para el desarrollo del programa de formación.
5. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar registro el uso de materiales de formación para el programa de formación complementaria **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas** con ficha: 3139806

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

➢ **VERIFICACIÓN DE LOS ASISTENTES A LA FORMACIÓN QUE UTILIZARON Y SE BENEFICIARON DE LOS MATERIALES DE FORMACIÓN**

Se da la bienvenida a los aprendices que participan de la reunión de uso de materiales de formación del programa **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas** con ficha: 3139806, quienes han sido beneficiados con la realización de los productos de acuerdo con las actividades de aprendizaje descritos en la Guía de aprendizaje 01, los cuales se relacionan a continuación:

➢ **VERIFICACIÓN DE LAS COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE DESARROLLADOS Y QUE UTILIZARON MATERIALES DE FORMACIÓN.**

De acuerdo con la estructura curricular se verificó con los aprendices las competencias y Resultados de Aprendizaje desarrolladas, con las cuales se realizaron las actividades de aprendizaje y se obtuvieron productos con los materiales de formación entregados por el SENA:

Evidencia obligación 8.

Pantallazo Acta de planeación de actividades ficha 3139114

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: FICHA: 3139114			
CIUDAD Y FECHA:	Doncello 02 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Parcela Clara	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Información general del programa de formación
2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada)
3. Horario de Formación
4. Aprendices matriculados
5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación)
6. Requerimiento de recursos
   6.1. Talento Humano
   6.2. Ambiente de formación

Materiales de formación, equipos y herramientas

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	NIVEL DE FORMACIÓN
96151455	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	COMPLEMENTARIA

GOR-F-084 V02

VERSIÓN	1	**ESTADO**	En Ejecución	**MODALIDAD FORMACION**	Presencial
VIGENCIA DEL PROGRAMA					
FECHA INICIO	04/12/2012	**FECHA FIN:**	El programa aún se encuentra vigente		
DURACION MAXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE					
LECTIVA	NA	**FECHA INICIO**	NA		
PRÁCTICA	NA	**FECHA FIN**	NA		
DURACIÓN TOTAL:	40 horas				

2. PROYECTO FORMATIVO ASIGNADO

DENOMINACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO *(Especificar nombre del proyecto formativo que se ejecutará en la formación)*	
NOMBRE PROYECTO FORMATIVO: NA	FECHA DE PUBLICACIÓN: NA
PROYECTO FORMULADO: ☐	PROYECTO DEL BANCO DE PROYECTOS: ☐

3. HORARIO DE FORMACIÓN

HORARIO DE FORMACIÓN *(Especificar el horario destinados para desarrollar las actividades de aprendizaje planteadas del programa de formación)*
a.
De lunes a viernes de las 13 a las 21 horas.

4. APRENDICES MATRICULADOS

APRENDICES MATRICULADOS *(Especificar número de aprendices matriculados en el programa de formación y adjuntar listado generado por SOFIAPLUS)*
Aprendices matriculados 25

GOR-F-084V02

Pantallazo Acta de planeación de actividades ficha 3139806



ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: FICHA: 3139806			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia 07 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta Comunal Barrio Tirso Quintero	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Información general del programa de formación
2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada)
3. Horario de Formación
4. Aprendices matriculados
5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación)
6. Requerimiento de recursos
   6.1. Talento Humano
   6.2. Ambiente de formación

Materiales de formación, equipos y herramientas

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

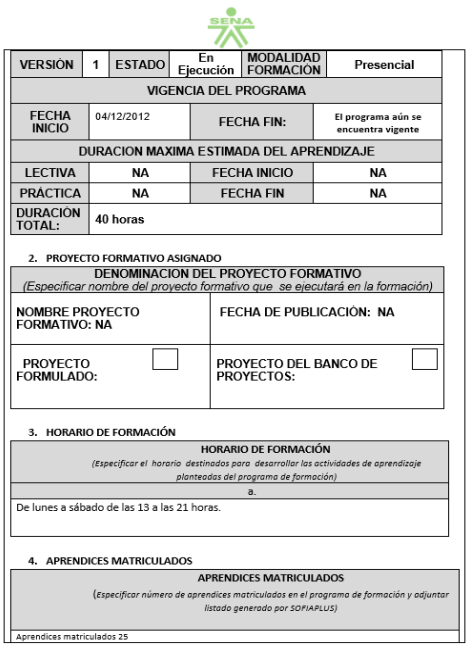
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	NIVEL DE FORMACIÓN
96151455	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	COMPLEMENTARIA

GOR-F-084 V02



VERSION	1	ESTADO	En Ejecución	MODALIDAD FORMACIÓN	Presencial
VIGENCIA DEL PROGRAMA					
FECHA INICIO	04/12/2012		FECHA FIN:		El programa aún se encuentra vigente
DURACION MAXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE					
LECTIVA	NA		FECHA INICIO		NA
PRÁCTICA	NA		FECHA FIN		NA
DURACIÓN TOTAL:	40 horas				

2. PROYECTO FORMATIVO ASIGNADO

DENOMINACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO *(Especificar nombre del proyecto formativo que se ejecutará en la formación)*	
NOMBRE PROYECTO FORMATIVO: NA	FECHA DE PUBLICACIÓN: NA
PROYECTO FORMULADO: ☐	PROYECTO DEL BANCO DE PROYECTOS: ☐

3. HORARIO DE FORMACIÓN

HORARIO DE FORMACIÓN *(Especificar el horario destinados para desarrollar las actividades de aprendizaje planteadas del programa de formación)*
a.
De lunes a sábado de las 13 a las 21 horas.

4. APRENDICES MATRICULADOS

APRENDICES MATRICULADOS *(Especificar número de aprendices matriculados en el programa de formación y adjuntar listado generado por SOFIAPLUS)*
Aprendices matriculados 25

GOR-F-084V02

Pantallazo Acta de concertación ficha 3139114



ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS			
CIUDAD Y FECHA:	Doncello 02 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal Parcela Clara	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción institucional.
2. Presentación del programa de formación.
3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.
4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

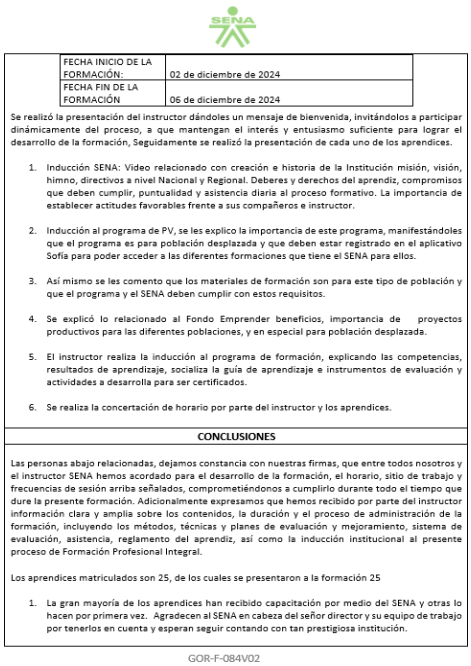
1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Elaboración de conservas de frutas y Hortalizas ficha 3139114

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Siendo las (13:00), se reúnen en el lugar (Parcela Clara) el Sr(a) Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas, identificada con ficha: 3139114, para concertar el horario en que se realizarán las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción, en el cual se expondrán los derechos y deberes de los aprendices, así como también el horario de la formación.

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Elaboración de conservas de frutas y hortalizas
MUNICIPIO:	Doncello
VEREDA:	
SITIO PARA CLASES:	Parcela Clara
HORARIO:	13:00 – 21:00 horas
INSTRUCTOR:	Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela

GOR-F-084 V02



FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	02 de diciembre de 2024
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	06 de diciembre de 2024

Se realizó la presentación del instructor dándoles un mensaje de bienvenida, invitándolos a participar dinámicamente del proceso, a que mantengan el interés y entusiasmo suficiente para lograr el desarrollo de la formación, Seguidamente se realizó la presentación de cada uno de los aprendices.

1. Inducción SENA: Video relacionado con creación e historia de la Institución misión, visión, himno, directivos a nivel Nacional y Regional. Deberes y derechos del aprendiz, compromisos que deben cumplir, puntualidad y asistencia diaria al proceso formativo. La importancia de establecer actitudes favorables frente a sus compañeros e instructor.

2. Inducción al programa de PV, se les explico la importancia de este programa, manifestándoles que el programa es para población desplazada y que deben estar registrado en el aplicativo Sofia para poder acceder a las diferentes formaciones que tiene el SENA para ellos.

3. Así mismo se les comento que los materiales de formación son para este tipo de población y que el programa y el SENA deben cumplir con estos requisitos.

4. Se explicó lo relacionado al Fondo Emprender beneficios, importancia de proyectos productivos para las diferentes poblaciones, y en especial para población desplazada.

5. El instructor realiza la inducción al programa de formación, explicando las competencias, resultados de aprendizaje, socializa la guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación y actividades a desarrolla para ser certificados.

6. Se realiza la concertación de horario por parte del instructor y los aprendices.

CONCLUSIONES

Las personas abajo relacionadas, dejamos constancia con nuestras firmas, que entre todos nosotros y el instructor SENA hemos acordado para el desarrollo de la formación, el horario, sitio de trabajo y frecuencias de sesión arriba señalados, comprometiéndonos a cumplirlo durante todo el tiempo que dure la presente formación. Adicionalmente expresamos que hemos recibido por parte del instructor información clara y amplia sobre los contenidos, la duración y el proceso de administración de la formación, incluyendo los métodos, técnicas y planes de evaluación y mejoramiento, sistema de evaluación, asistencia, reglamento del aprendiz, así como la inducción institucional al presente proceso de Formación Profesional Integral.

Los aprendices matriculados son 25, de los cuales se presentaron a la formación 25

1. La gran mayoría de los aprendices han recibido capacitación por medio del SENA y otras lo hacen por primera vez. Agradecen al SENA en cabeza del señor director y su equipo de trabajo por tenerlos en cuenta y esperan seguir contando con tan prestigiosa institución.

GOR-F-084V02

Pantallazo Acta de concertación ficha 3139806



ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia 07 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal Barrio Tirso Quintero	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción institucional.
2. Presentación del programa de formación.
3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.
4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

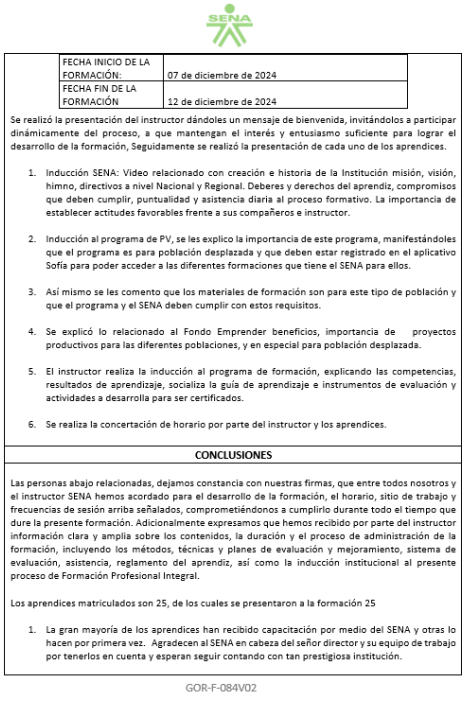
1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Elaboración de conservas de frutas y Hortalizas ficha 3139806

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Siendo las (13:00), se reúnen en el lugar (caseta comunal barrio Tirso Quintero) el Sr(a) Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas, identificada con ficha: 3139809, para concertar el horario en que se realizarán las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción, en el cual se expondrán los derechos y deberes de los aprendices, así como también el horario de la formación.

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Elaboración de conservas de frutas y hortalizas
MUNICIPIO:	Florencia
VEREDA:	
SITIO PARA CLASES:	Caseta comunal Barrio Tirso Quintero
HORARIO:	13:00 – 21:00 horas
INSTRUCTOR:	Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela

GOR-F-084 V02



FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	07 de diciembre de 2024
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	12 de diciembre de 2024

Se realizó la presentación del instructor dándoles un mensaje de bienvenida, invitándolos a participar dinámicamente del proceso, a que mantengan el interés y entusiasmo suficiente para lograr el desarrollo de la formación, Seguidamente se realizó la presentación de cada uno de los aprendices.

1. Inducción SENA: Video relacionado con creación e historia de la Institución misión, visión, himno, directivos a nivel Nacional y Regional. Deberes y derechos del aprendiz, compromisos que deben cumplir, puntualidad y asistencia diaria al proceso formativo. La importancia de establecer actitudes favorables frente a sus compañeros e instructor.

2. Inducción al programa de PV, se les explico la importancia de este programa, manifestándoles que el programa es para población desplazada y que deben estar registrado en el aplicativo Sofia para poder acceder a las diferentes formaciones que tiene el SENA para ellos.

3. Así mismo se les comento que los materiales de formación son para este tipo de población y que el programa y el SENA deben cumplir con estos requisitos.

4. Se explicó lo relacionado al Fondo Emprender beneficios, importancia de proyectos productivos para las diferentes poblaciones, y en especial para población desplazada.

5. El instructor realiza la inducción al programa de formación, explicando las competencias, resultados de aprendizaje, socializa la guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación y actividades a desarrolla para ser certificados.

6. Se realiza la concertación de horario por parte del instructor y los aprendices.

CONCLUSIONES

Las personas abajo relacionadas, dejamos constancia con nuestras firmas, que entre todos nosotros y el instructor SENA hemos acordado para el desarrollo de la formación, el horario, sitio de trabajo y frecuencias de sesión arriba señalados, comprometiéndonos a cumplirlo durante todo el tiempo que dure la presente formación. Adicionalmente expresamos que hemos recibido por parte del instructor información clara y amplia sobre los contenidos, la duración y el proceso de administración de la formación, incluyendo los métodos, técnicas y planes de evaluación y mejoramiento, sistema de evaluación, asistencia, reglamento del aprendiz, así como la inducción institucional al presente proceso de Formación Profesional Integral.

Los aprendices matriculados son 25, de los cuales se presentaron a la formación 25

1. La gran mayoría de los aprendices han recibido capacitación por medio del SENA y otras lo hacen por primera vez. Agradecen al SENA en cabeza del señor director y su equipo de trabajo por tenerlos en cuenta y esperan seguir contando con tan prestigiosa institución.

GOR-F-084V02

Pantallazo Acta de cierre ficha 3139114



ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNION DE CIERRE PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FICHA: 3139114			
CIUDAD Y FECHA:	Doncello – 06 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Parcela Clara	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados).
2. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
3. Verificación en Sofia Plus sobre juicios de evaluación
4. Valoración de aspectos generales del grupo.
5. Actualización de la información en SOFIA PLUS
6. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar cierre del programa de formación complementario: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas ficha 3139114

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

2. ESTADO DEL PRODUCTO Y/O ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:

El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa elaboración de conservas de frutas y hortalizas: conservas de frutas y hortalizas. Y el estado de los productos son:

- **Producto 1:** clasifica y selecciona materias primas, maquinaria y empaques requeridos para la elaboración de conservas de frutas y hortalizas.
- **Producto 2:** Produce conservas de frutas y hortalizas cumpliendo con los procedimientos y normatividad vigente.
- **Producto 3**: Analiza cumplimiento de las características físico químico y microbiológico del producto terminado.
- **Producto 4**: Entrego registro de verificación y cumplimiento de las variables de la empresa

2. VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:

Una vez verificados los juicios evaluativos de cada uno de los aprendices en la plataforma de SOFÍA PLUS, se evidencia que los siguientes aprendices desarrollaron y aprobaron la competencia que tiene 4 resultados de aprendizaje:

GOR-F-084 V02



Competencia:

Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización
- Verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización
- Alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaria requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros establecidos por la organización
- Documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos por la organización y normatividad vigente.

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Competencia	Juicio de Evaluación
CC	1006459084	EDNA YULIETH	GONSALEZ CARRILLO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO
CC	1017267472	CARLOS SMITH	LOZADA ALEY	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	NO APROBADO
CC	1116913206	SANDRA MILENA	MURCIA LOMBANA	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO
TI	1116913909	YUDY DANIELA	GONSALEZ CARRILLO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO
CC	1116915501	CLARA INES	BLANDON DELGADO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	NO APROBADO
TI	1116915624	VALERY DAYHANNA	LAVERDE GIRALDO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO

Pantallazo Acta de cierre ficha 3139806

ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNION DE CIERRE PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FICHA: 3139806			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia – 12 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal barrio Tirso Quintero	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados).
2. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
3. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación
4. Valoración de aspectos generales del grupo.
5. Actualización de la información en SOFIA PLUS
6. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar cierre del programa de formación complementario: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas ficha 3139806

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

2. ESTADO DEL PRODUCTO Y/O ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:

El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa elaboración de conservas de frutas y hortalizas: conservas de frutas y hortalizas. Y el estado de los productos son:

- **Producto 1:** clasifica y selecciona materias primas, maquinaria y empaques requeridos para la elaboración de conservas de frutas y hortalizas.
- **Producto 2:** Produce conservas de frutas y hortalizas cumpliendo con los procedimientos y normatividad vigente.
- **Producto 3**: Analiza cumplimiento de las características físico químico y microbiológico del producto terminado.
- **Producto 4**: Entrego registro de verificación y cumplimiento de las variables de la empresa

GOR-F-084 V02

2. VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:

Una vez verificados los juicios evaluativos de cada uno de los aprendices en la plataforma de SOFÍA PLUS, se evidencia que los siguientes aprendices desarrollaron y aprobaron la competencia que tiene 4 resultados de aprendizaje:

Competencia:

Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización
- Verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización
- Alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaría requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros establecidos por la organización
- Documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos por la organización y normatividad vigente.

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Competencia	Juicio de Evaluación
CC	1006524158	INGRID JULIANA	GUTIERREZ FLOREZ	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO
CC	1006597239	YAQUELINE	MORENO ORJUELA	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO
TI	1064428490	MARIA FERNANDA	MUÑOZ ORTEGA	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO
CC	1075217461	FRANCY ELENA	TOVAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO
CC	1075222475	MARIA DEL ROSARIO	URRUTIA MANQUILLO	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	APROBADO

GOR-F-084V02

Pantallazo asistencia a la formación ficha 3139114

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

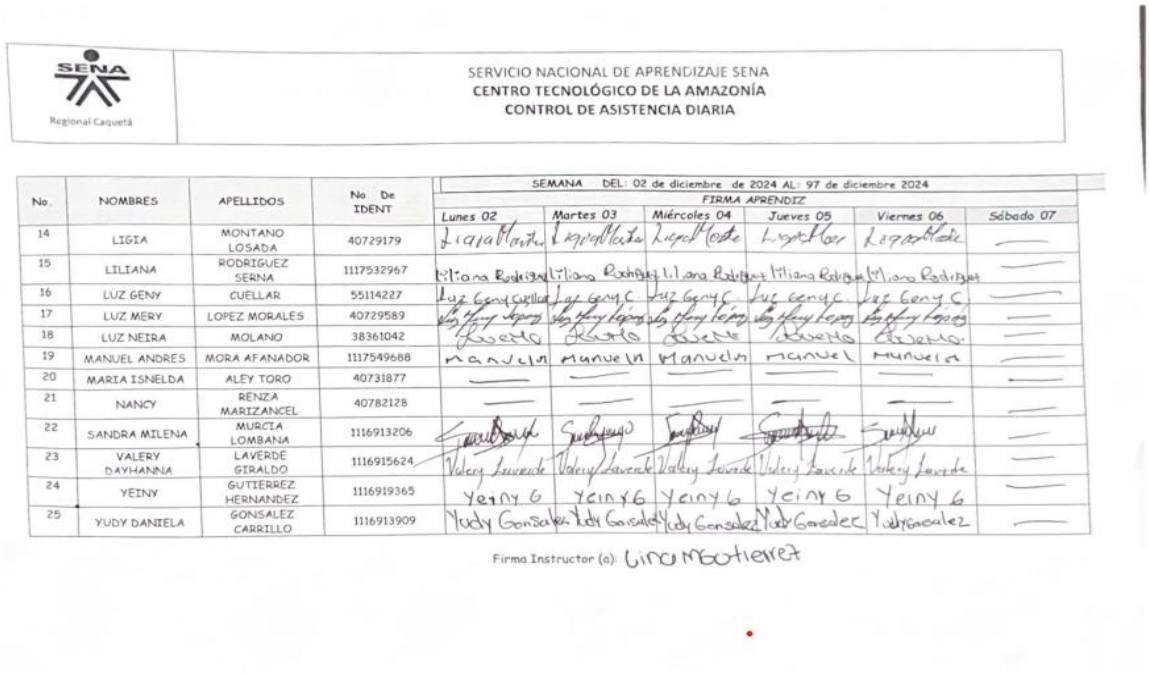
Regional Caquetá

Programa:	ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	No. De Ficha:	3139114
Competencia:	Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción	Código: 290801022	Horas: 40 HORAS
Resultado de Aprendizaje	-Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización -Verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización -Alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaria requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros establecidos por la organización -Documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos por la organización y normatividad vigente		
Municipio:	EL DONCELLO	Lugar:	Ambiente: Parcela clara
Instructor:	LINA MARCELA GUTIERREZ	No. Doc. Identidad	1.117.516.183

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 02 de diciembre de 2024 AL: 07 de diciembre 2024 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 02	Martes 03	Miércoles 04	Jueves 05	Viernes 06	Sábado 07
01	ADRIANA	EMBUS RAYO	1116918177	Adriana E	Adriana E	Adriana E	Adriana E	Adriana E	
02	ALCIRA	CARRILLO CALVERA	40732658	Alcira C	Alcira Ca	Alcira, Ca	Alcira, Ca	Alcira, Ca	
03	AMELIA JOHANA	FIGUEROA HIDALGO	1122722933						
04	ANA ISABEL	PARDO ACEVEDO	1116916499	ANA ISABEL	ANA ISABEL	ANA ISABEL	ANA ISABEL	ANA ISABEL	
05	BEATRIZ	CHICUE FIGUEROA	40728762	Beatriz Chicue	Beatriz Chicue	Beatriz Chicue	Beatriz Chicue	Beatriz Chicue	
06	CARLOS SMITH	LOZADA ALEY	1017267472						
07	CARMENZA	LOMBANA	40733196						
08	CLARA INES	BLANDON DELGADO	1116915501						
09	DIEGO ANDRES	MOLANO MUÑOZ	5916755	Diegon	Diegon	Diegon	Diegon	Diego M	
10	EDNA YULIETH	GONSALEZ CARRILLO	1006459084	Edna Gonsalez	Edna Gonsalez	Edna Gonsalez	Edna Gonsalez	Edna Gonsalez	
11	FERNANDO	DEVIA SANCHEZ	17655219						
12	HEIDY LICETH	NEIRA CARRILLO	1116917635			Karen	Karen	Karen	
13	KAREN YIZETH	GONSALEZ CARRILLO	1116918423	Karen Gon	Karen Gon	Karen Gon	Karen Gon	Karen Gon	

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1



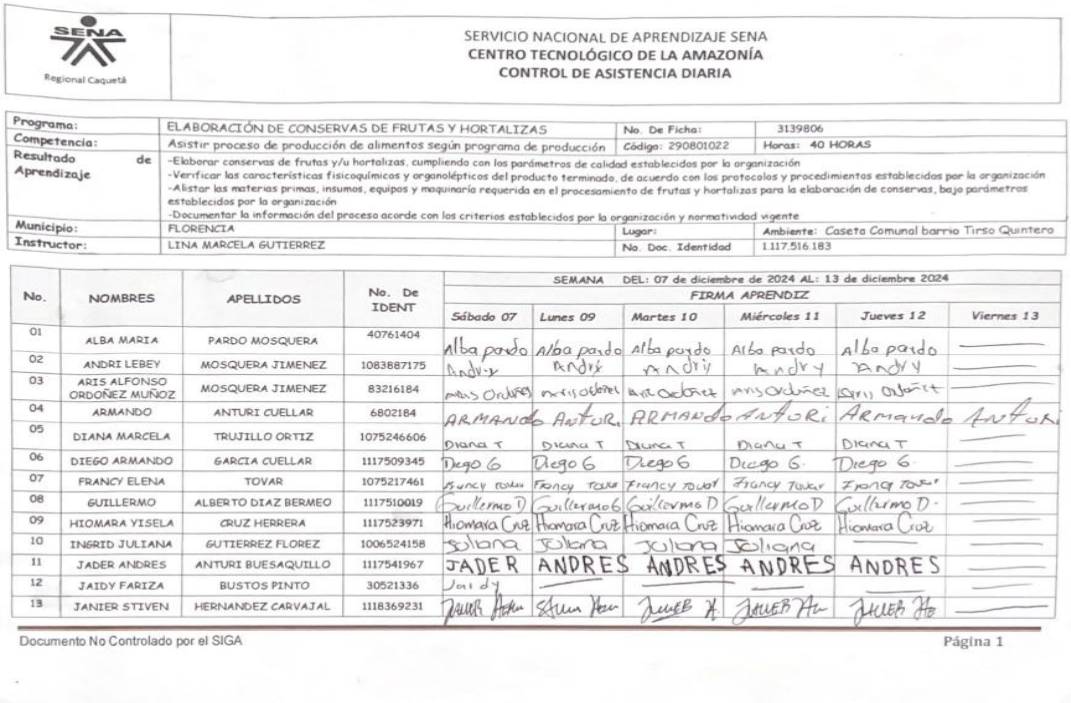
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No De IDENT	SEMANA DEL: 02 de diciembre de 2024 AL: 07 de diciembre 2024 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 02	Martes 03	Miércoles 04	Jueves 05	Viernes 06	Sábado 07
14	LIGIA	MONTANO LOSADA	40729179						
15	LILIANA	RODRIGUEZ SERNA	1117532967						
16	LUZ GENY	CUELLAR	55114227						
17	LUZ MERY	LOPEZ MORALES	40729589						
18	LUZ NEIRA	MOLANO	38361042						
19	MANUEL ANDRES	MORA AFANADOR	1117549688						
20	MARIA ISNELDA	ALEY TORO	40731877						
21	NANCY	RENZA MARIZANCEL	40782128						
22	SANDRA MILENA	MURCIA LOMBANA	1116913206						
23	VALERY DAYHANNA	LAVERDE GIRALDO	1116915624						
24	YEINY	GUTIERREZ HERNANDEZ	1116919365						
25	YUDY DANIELA	GONSALEZ CARRILLO	1116913909						

Firma Instructor (a): Lina Gutierrez

Pantallazo asistencia a la formación ficha 3139806



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

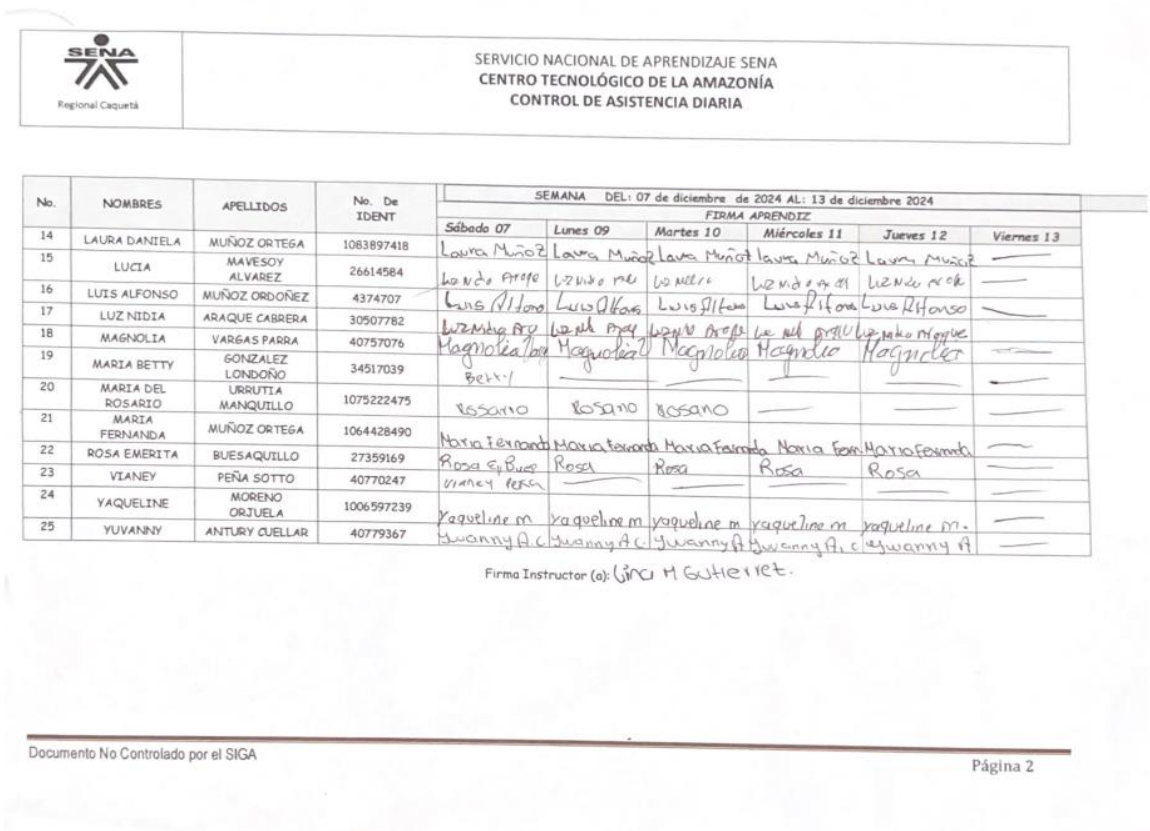
Regional Caquetá

Programa:	ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	No. De Ficha:	3139806
Competencia:	Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción	Código: 290801022	Horas: 40 HORAS
Resultado de Aprendizaje	-Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización -Verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización -Alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaria requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros establecidos por la organización -Documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos por la organización y normatividad vigente		
Municipio:	FLORENCIA	Lugar:	Ambiente: Caseta Comunal barrio Tirso Quintero
Instructor:	LINA MARCELA GUTIERREZ	No. Doc. Identidad	1.117.516.183

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 07 de diciembre de 2024 AL: 13 de diciembre 2024 FIRMA APRENDIZ					
				Sábado 07	Lunes 09	Martes 10	Miércoles 11	Jueves 12	Viernes 13
01	ALBA MARIA	PARDO MOSQUERA	40761404						
02	ANDRI LEBEY	MOSQUERA JIMENEZ	1083887175						
03	ARIS ALFONSO ORDOÑEZ MUÑOZ	MOSQUERA JIMENEZ	83216184						
04	ARMANDO	ANTURI CUELLAR	6802184						
05	DIANA MARCELA	TRUJILLO ORTIZ	1075246606						
06	DIEGO ARMANDO	GARCIA CUELLAR	1117509345						
07	FRANCY ELENA	TOVAR	1075217461						
08	GUILLERMO	ALBERTO DIAZ BERMEO	1117510019						
09	HIOMARA YISELA	CRUZ HERRERA	1117523971						
10	INGRID JULIANA	GUTIERREZ FLOREZ	1006524158						
11	JADER ANDRES	ANTURI BUESAQUILLO	1117541967						
12	JAIDY FARIZA	BUSTOS PINTO	30521336						
13	JANIER STIVEN	HERNANDEZ CARVAJAL	1118369231						

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 07 de diciembre de 2024 AL: 13 de diciembre 2024 FIRMA APRENDIZ					
				Sábado 07	Lunes 09	Martes 10	Miércoles 11	Jueves 12	Viernes 13
14	LAURA DANIELA	MUÑOZ ORTEGA	1083897418	Laura Muñoz	Laura Muñoz	Laura Muñoz	Laura Muñoz	Laura Muñoz	
15	LUCIA	MAVESOY ALVAREZ	26614584						
16	LUIS ALFONSO	MUÑOZ ORDOÑEZ	4374707						
17	LUZ NIDIA	ARAQUE CABRERA	30507782						
18	MAGNOLIA	VARGAS PARRA	40757076						
19	MARIA BETTY	GONZALEZ LONDOÑO	34517039						
20	MARIA DEL ROSARIO	URRUTIA MANQUILLO	1075222475						
21	MARIA FERNANDA	MUÑOZ ORTEGA	1064428490						
22	ROSA EMERITA	BUESAQUILLO	27359169						
23	VIANEY	PEÑA SOTTO	40770247						
24	YAQUELINE	MORENO ORJUELA	1006597239						
25	YUVANNY	ANTURY CUELLAR	40779367						

Firma Instructor (a):

Documento No Controlado por el SIGA

Página 2

Evidencia obligación 8.

Reunión fin de vigencia 2024

