PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, abril 30 de 2025

Señor (a)
YACERIS CASTRO ESCORCIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7436769
Coordinador Académico Agroindustria
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL- CEDAGRO
Sabanalarga, Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes abril del año 2025

Referencia: No. CO1.PCCNTR.7436769 del año 2025

LINA PATRICIA OROZCO MANOTAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1129564945 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL- CEDAGRO, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($47.830.754) que se efectuarán de la siguiente manera:

a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($2.912.770). b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CIENTO ONCE PESOS M/CTE ($4.599.111) cada uno. b) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2025

por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($3.525.985), los cuales deberán ser consignados en la cuenta de ahorros No. 348085911 de Banco Bilbao Vizcaya Argentaria Colombia S.A. BBVA. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General.

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025

OBJETO:
Prestar servicios Personales de carácter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencias Implementación Del Plan De Calidad En Industrias De Alimentos y similares, de acuerdo a las necesidades de la coordinación académica del centro CEDAGRO

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Facilitar y apoyar el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofrecidos por el centro de formación, asegurando que se realicen con un enfoque en la calidad	Impartir formación en los programas: ▪ Ficha 3064585 - **Técnico En Cocina** ▪ Ficha 2929203 – **Tecnólogo Control de Calidad** ▪ Ficha 2992629 – **Tecnólogo Procesamiento de Alimentos** ▪ Ficha 2923745– **Tecnólogo Procesamiento de Alimentos** ▪ Ficha 2965669 – **Tecnólogo Control de Calidad** ▪ Ficha 3188813- **Complem. Higiene y manipulación de Alimentos** ▪ Ficha 3209834- **Complem. Higiene y manipulación de Alimentos**	Informe (tiempo) actividades de apoyo a la formación: actividades académicas Ficha 3064585 Ficha 2929203 Ficha 2992685 Ficha 2992629 Ficha 2923745 Ficha 2965669 Ficha 3188813 Ficha 3209834
2	Compartir al equipo de Sofía Plus, la información requerida para la asignación	Envío de la información requerida por el equipo de apoyo de Gestión	Otras evidencias. (correo electrónico o envío de formularios)

	de rol y disponibilidad en el aplicativo.	Contractual y equipo Sofia Plus para los fines pertinentes.	
3	Apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se les brindará formación profesional.	Verificar asistencia de aprendices a las clases programadas.	Registros de asistencia.
4	Realizar y emitir oportunamente los respectivos juicios evaluativos de las competencias, fichas y programas ofertados por el Centro de Formación en los tiempos establecidos desde coordinación académica.	Planificar la emisión del juicio evaluativo de acuerdo con los tiempos en que se finaliza la competencia	Reporte de juicios evaluativos
5	Llevar a cabo los procesos de gestión documental que la entidad ha adoptado.	Pago de aportes a seguridad social periodo 2025-01.	Planilla PILA pagada del periodo 2025-01 (ver informe GF).
6	Participar en los comités de evaluación de las fichas asignadas durante cada trimestre académico.	Ingresar oportunamente a las reuniones programadas por parte de la coordinación	Acta de reunión
7.	Contribuir a la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos, garantizando que cada entregable se cumpla en las distintas fases planificadas.	Elaboración de los documentos utilizado en la ejecución de la formación en jornada pedagógica.	Proyectos formativos
8.	Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de comenzar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación. Esto incluye el plan de concertación con los aprendices, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y los planes de sesión, que se utilizarán en	Elaboración de los documentos utilizado en la ejecución de la formación en jornada pedagógica.	Plan de concertación con los aprendices, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y los planes de sesión

	las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.		
9.	Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.	En las circunstancias requeridas	Acta de reunión

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. 76832492 – 77305319 de la planilla, operador Enlace operativo y periodo abril de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



LINA PATRICIA OROZCO MANOTAS

Contratista

C.C. No. 1.129.564.945 expedida en Barranquilla, Atlántico

Recibí a satisfacción:

YACERIS CASTRO ESCORCIA

Supervisor(a) contrato No. CO1.PCCNTR.7436769

Coordinador Académico Agroindustria

CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL- CEDAGRO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LINA PATRICIA OROZCO MANOTAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/04/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3188813 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 5,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3064585 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2923745 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100901 REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100902 CLASIFICAR EL PRODUCTO SEGÚN CRITERIOS DE ALMACENAMIENTO Y NATURALEZA DEL PRODUCTO.

29080100903 REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992629 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100901 REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100902 CLASIFICAR EL PRODUCTO SEGÚN CRITERIOS DE ALMACENAMIENTO Y NATURALEZA DEL PRODUCTO.

29080100903 REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	15,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2965669 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL

21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.

21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

29080108102 OBTENER MUESTRAS DE INSUMOS Y PRODUCTOS CON BASE EN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080108103 COMPROBAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE CALIDAD

29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2929203 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL

21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.

21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

29080108102 OBTENER MUESTRAS DE INSUMOS Y PRODUCTOS CON BASE EN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080108103 COMPROBAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE CALIDAD

29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 25,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 90,00

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 PATRICIA OROZCO MANOTAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

Consulta tiempos de instructor por Actividad de formación

Actividad de formación* RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Instructor* LINA PATRICIA OROZCO

Fecha inicial* 01/04/2025

Fecha final* 30/04/2025

Consultar

>

Total de horas programadas

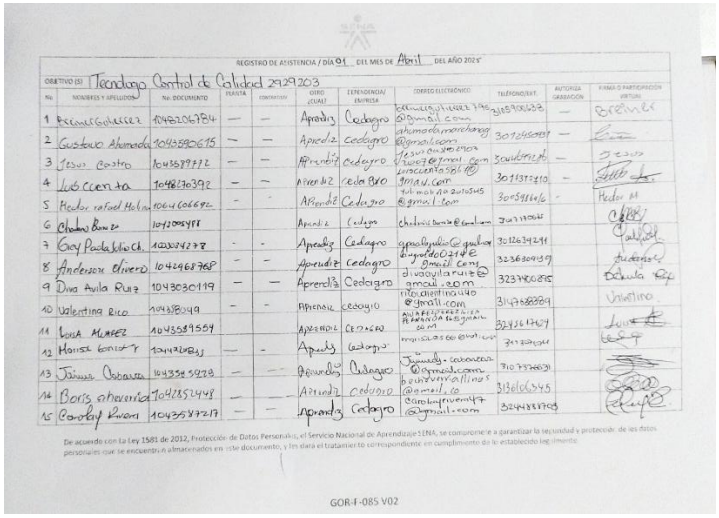
Total de Horas Programadas en Actividad de Formación 138

Nombre del Ambiente	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duracion del evento (Horas)
AULAS COMPETENCIAS BASICAS SABANALARGA	EJECUCION POR LA FORMACION	30/04/2025	30/04/2025	5
AULAS COMPETENCIAS BASICAS SABANALARGA	EJECUCION POR LA FORMACION	16/04/2025	16/04/2025	5
AULAS COMPETENCIAS BASICAS SABANALARGA	EJECUCION POR LA FORMACION	29/04/2025	29/04/2025	5
AULAS COMPETENCIAS BASICAS SABANALARGA	EJECUCION POR LA FORMACION	23/04/2025	23/04/2025	5
AULAS COMPETENCIAS BASICAS				

¡Soy Eva!

EVIDENCIAS

TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD
FICHA 2929203
SABANALARGA, ATLANTICO



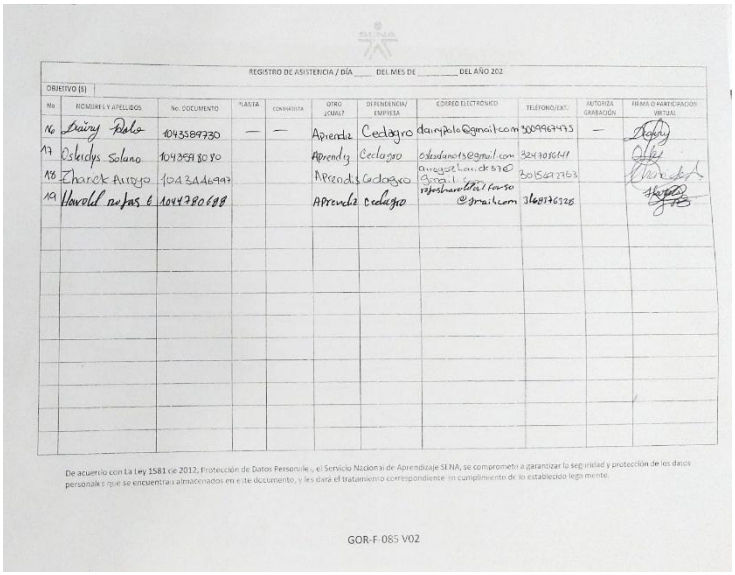
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 01 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Tecnologo Control de Calidad 2929203

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	[illegible]	1042067814	—	—	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3165705552	—	[illegible]
2	Gustavo Alvarado	1043580615	—	—	Aprendiz	Cedagro	alvaradomarchang@gmail.com	3012955037	—	[illegible]
3	Jesus Castro	1043597712	—	—	Aprendiz	Cedagro	Jesus.anjel2002@gmail.com	3cuatro [illegible]	—	[illegible]
4	Luis Acosta	1048236392	—	—	Aprendiz	Cedagro	luisacosta5561@gmail.com	3011317410	—	[illegible]
5	Hector rafael Helen	1064066692	-	-	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3015981646	-	Hector M
6	Abraham Bonilla	1042005488	-	-	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3021110645	-	[illegible]
7	Gey Paola Polo Ch.	1003074278	-	-	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3012634241	-	[illegible]
8	Anderson Olivero	1042468765	-	-	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3236204157	-	[illegible]
9	Dina Avila Ruiz	1043030119	—	—	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3237400895	-	[illegible]
10	Valentina Rico	1043580349	-	-	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3147688289	-	[illegible]
11	Luisa Martinez	1043589559			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3234617407	-	[illegible]
12	Hariet Gomez T	1044210845	—	-	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3142204641	-	[illegible]
13	Jaimes Cabarcas	1043585928	—	—	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3107338631	-	[illegible]
14	Boris Oliveros	1042852448	—	—	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3136066345	-	[illegible]
15	Bowby Rueda	1043547217	—	—	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3124888704	-	[illegible]

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

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S):

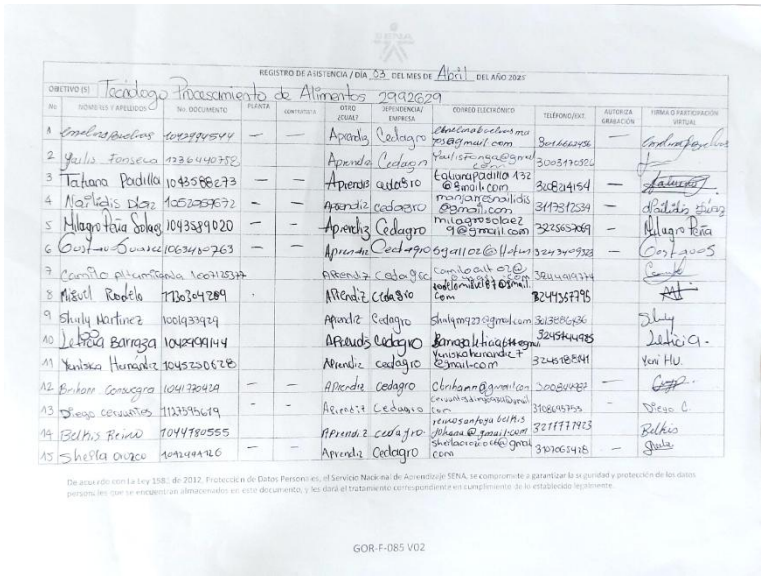
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Leidy Pabla	1043589730	—	—	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3009967493	—	[illegible]
17	Osleidys Solano	1043598080			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3249086141		[illegible]
18	Charick Arroyo	1043446997			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3015677763		[illegible]
19	Harold Mejias G	1044780688			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3160776226		[illegible]

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

GOR-F-085 V02



TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2992629
SABANALARGA, ATLANTICO



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Tecnologo Procesamiento de Alimentos 2992629

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Emelina Bolaños	1042994544	—	—	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	[illegible]	—	[illegible]
2	Yuris Fonseca	1236440752			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3003170920		
3	Tatiana Padilla	1043588673	—	—	Aprendiz	cedagro	tatianapadilla132@gmail.com	3008314154	—	[illegible]
4	Nalledis Diaz	1052257672	—	—	Aprendiz	cedagro	manjarresnalidis@gmail.com	3117312534	—	[illegible]
5	Milagro Feria Solaq	1043589020	—	—	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3225657069	—	Milagro Feria
6	Gustavo Suarez	1063480763	—	—	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3213409328	—	[illegible]
7	Camilo altamiranda	1007125374			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3244019774		[illegible]
8	Misel Redelo	1123647289			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3244357795		[illegible]
9	Shirly Martinez	1001933929			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	[illegible]		[illegible]
10	Leticia Barraza	1042999144			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3245144985		[illegible]
11	Yuniska Hernandez	1045230628			Aprendiz	cedagro	[illegible]	3245182841		[illegible]
12	Brihan Consegra	1041720429	—	—	Aprendiz	cedagro	[illegible]	3008447827	—	[illegible]
13	Diego cervantes	1123596619	-	-	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3108145755	-	Diego C.
14	Belkis Reina	1044780555			Aprendiz	cedagro	[illegible]	3217777923		Belkis
15	Sheila Olivero	1042494426	—	—	Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3103061428	—	[illegible]

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

GOR-F-085 V02



TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2923745
SABANALARGA, ATLANTICO



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Tecnologo Procesamiento de Alimentos - 2923745

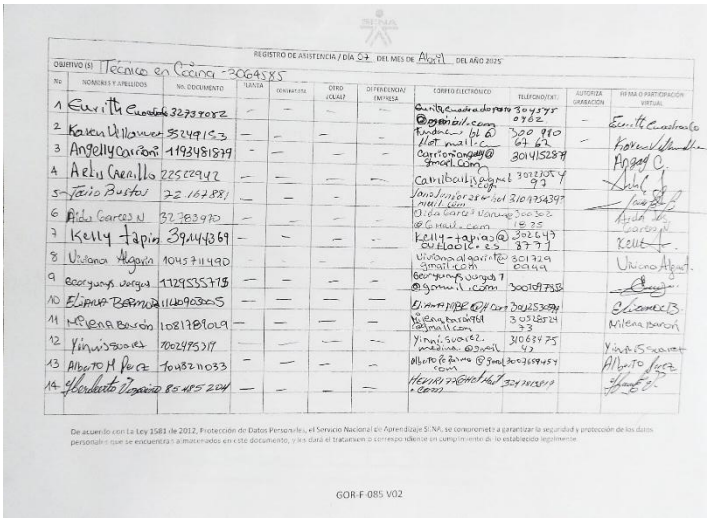
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ibaldis villa	1046697081			Aprendiz	Cedagro	Ibaldavilla11@gmail.com	3045494706		
2	Ricardo Caballero	1042771578			Aprendiz	Cedagro	ricardo.caballero.0424@gmail.com	3006548522		
3	Yeffin Castro	1046824416			Aprendiz	Cedagro	Yeffincastro@gmail.com	3006975386	SI	
4	Valery Olivares	1043588856			Aprendiz	cedagro	Olivaresvalery593@gmail.com	3008524771		
5	Jefferson camargo	1041772047			Aprendiz	cedagro	camargojefferson@gmail.com	3245858988		
6	Heder Villa	1046813470			Aprendiz	Cedagro	heider.villa@cedagro.edu.co	3249820034		
7	Yanlli Cabrales	1084161855			Aprendiz	Cedagro	cabralesparilla3760@gmail.com	3145419771		
8	Stefani Heredia	1043940274			Aprendiz	cedagro	stefaniheredia5760@gmail.com	3045		
9	Valeria Pallares	1043135734			Aprendiz	Cedagro	stefaniapallares1835@gmail.com	3209643305		
10	Daniel Nuñez	1041172897			Aprendiz	Cedagro	nunezdaniel3160@gmail.com	3116284716		
11	Santiago Sarmiento	1043591387			Aprendiz	Cedagro	sarmientosantiago0310@gmail.com	3186646473		
12	Jerson Teran	1045000395			Aprendiz	cedagro	teranjerson2408@gmail.com	3207623214		
13	Jesus Cervantes	1048268034			Aprendiz	cedagro	jesuscervantes0310@gmail.com	3014564035		

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

GOR-F-085 V02



TECNICO EN COCINA
FICHA 3064585
SOLEDAD, ATLANTICO



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Técnico en Cocina - 3064585

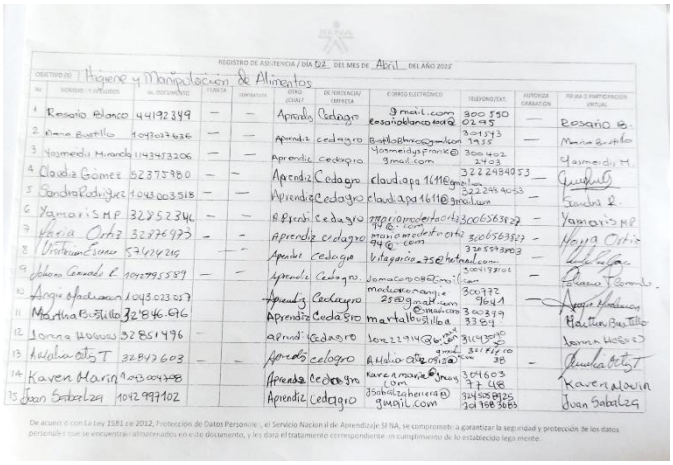
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	TANDA	NOCTURNA	OTRO ¿CUAL?	DIFERENCIADA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CEL	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Eurith Cuadrado	32738082	—	—	—	—	@gmail.com	304 2775 0782	—	Eurith Cuadrado
2	Karen Villamil	53491533	—	—	—	—	@hotmail.com	320 980 69 62	—	Karen Villamil
3	Angelly Carrión	1193481879	—	—	—	—	Carrionangelly@gmail.com	3014152879		Angelly C.
4	Arely Carrillo	1225029472	—	—	—	—	Carrillorly@gmail.com	3012705497		Arely
5	Fabio Bustos	72.167.881	—	—	—	—	@gmail.com	3104754397		Fabio
6	Aida Garces N	37.783.970	—	—	—	—	@Gmail.com	300302 1635		Aida
7	Kelly Tapia	39.144.389	—	—	—	—	Kelly-tapia.as@estudiante.sena.edu.co	302643 8779		Kelly
8	Viviana Algarín	1045711490	—	—	—	—	Vivianaalgarin@gmail.com	301729 0949		Viviana Algarín
9	Georgyans Vargas	1129535775	—	—	—	—	@gmail.com	3001697358		Georgyans
10	Elimar Bermúdez	1146903005	—	—	—	—	@hotmail.com	3012536791		Elimar B.
11	Milena Barón	1081789019	—	—	—	—	@hotmail.com	3013280124 33		Milena Barón
12	Yinis Suárez	1002495318	—	—	—	—	@gmail.com	3106397542		Yinis Suárez
13	Alberto M Perez	1043211033	—	—	—	—	@gmail.com	3007689454		Alberto
14	Heriberto Zapata	85.485.204	—	—	—	—	@gmail.com	3217002819		Heriberto

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

GOR-F-085 V02



COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
***FICHA* 3188813**
SABANALARGA, ATLANTICO



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Higiene y Manipulación de Alimentos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DE PERTENENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Rosario Blanco	44192899	—	—	Aprendiz	Cedagro	gmail.com rosarioblanco0002	300 590 0295	—	Rosario B.
2	Maria Bustillo	1043037636	—	—	Aprendiz	cedagro	Bustillomaria@gmail.com	321373 7928	—	Maria Bustillo
3	Yasmeidy Miranda	1143473206	—	—	Aprendiz	cedagro	Yasmeidysfranix@gmail.com	300 402 2403		Yasmeidy M.
4	Claudia Gómez	52375980	—	—	Aprendiz	Cedagro	claudiapa1611@gmail.com	3222494053	—	
5	Sandra Rodriguez	1043003518	—	—	Aprendiz	Cedagro	claudiapa1611@gmail.com	3222494053	—	Sandra R.
6	Yamaris MP	32852346	—	—	Aprendiz	Cedagro	77@gmail.com	3006563827	—	Yamaris MP
7	Yaira Ortiz	32876973	—	—	Aprendiz	cedagro	mariamoderto944@gmail.com	3006563827	—	Yaira Ortiz
8	Dorleis Suarez	57624246	—	—	Aprendiz	cedagro	Dilagarcia_25@hotmail.com	3205593803	—	
9	Johana Coronado R	1007795587	—	—	Aprendiz	Cedagro	Joanacoronado@gmail.com	3043198701	—	Johana Coronado
10	Angie Maderson	1043023057			Aprendiz	Cedagro	madersonangie25@gmail.com	300 777 7641	—	Angie Maderson
11	Martha Bustillo	32846696			Aprendiz	Cedagro	martalbustillo@gmail.com	3023879 3357		Martha Bustillo
12	Jenna Hoyos	32851496			aprendiz	cedagro	1022294@gmail.com	3143[illegible] 38		Jenna Hoyos
13	Arabella Ortiz T	32847603	—	—	Aprendiz	cedagro	Arabella.ortiz@gmail.com	321 877 10 38	—	Arabella Ortiz
14	Karen Marin	1043004208			Aprendiz	Cedagro	karenmarin@gmail.com	304 603 77 48		Karen Marin
15	Juan Sabalza	1042997102			Aprendiz	cedagro	jsabalzaherrera@gmail.com	314 505 9025 321 788 3685		Juan Sabalza

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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Higiene y Manipulación de Alimentos

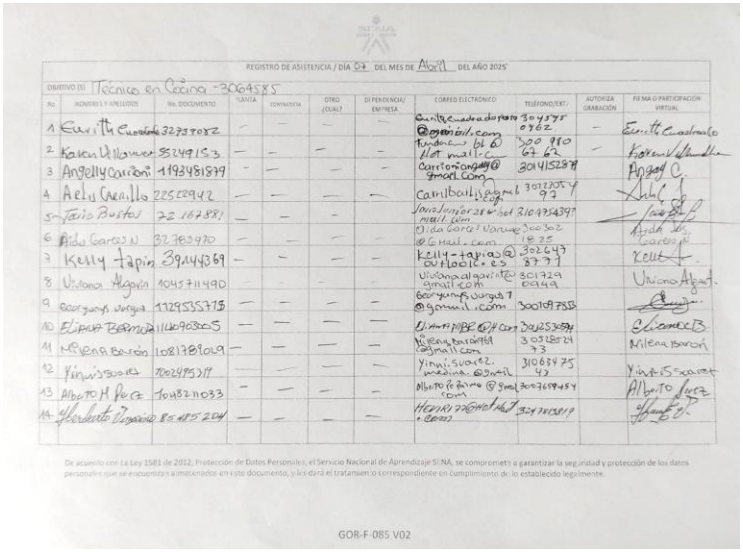
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DE PERTENENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Luis Arnedo	1102720359	—	—	Aprendiz	Cedagro	Luis Arnedo@gmail.com	3016765357 3011333564	—	
17	Melqui palmar Araujo	32856769	—	—	aprendiz	Cedagro	[illegible]	3006174268		
18	Luz Estela Castro	37706327	—	—	Aprendiz	cedagro	luzcastro.cc@gmail.com	3124451527 3136069308		Luz E Castro
19	Yaritza patricia Pacheco	1042421379	—	—	Aprendiz	cedagro	Yaritzapatricia@gmail.com			Yaritza pacheco
20	Rosibel Morales	1043000086	—	—	Aprendiz	cedagro	Rosibel7742@gmail.com	3206132793	—	
21	Maria A Pelaez A	1043016459	—	—	Aprendiz	cedagro	mapelaez0108@gmail.com	3044198459	—	
22	Fernanda Coronado	1043005244	—	—	Aprendiz	Cedagro	Fernandacoronado3918@gmail.com	3043947806		Fernanda Coronado

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

GOR-F-085 V02



TECNICO EN COCINA
FICHA 3064585
SOLEDAD, ATLANTICO



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Técnico en Cocina -3064585

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DI PENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO(S)/EXT./	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Euvith Cuadrado	32737082	—	—	—	—	Euvithcuadrado@gmail.com	3045750762	—	Euvith Cuadrado
2	Karen Villamizar	55249153	—	—	—	—	Karenvillamizar@hotmail.com	320 890 6762	—	Karen Villamizar
3	Angelly Carrión	1193481839	—	—	—	—	carrionangelly@gmail.com	3014152879		Angelly C.
4	Aelis Carrillo	22529942	—	—	—	—	Carrilloaelis@gmail.com	3022855497		Aelis Carrillo
5	Tario Bustos	22167881	—	—	—		Jonalvinson28@hotmail.com	3104754397		Tario Bustos
6	Aida Garcia N	32783970	—	—	—	—	Aidagarcia1625@gmail.com	3006302		Aida M. Garcia N.
7	Kelly Tapia	39144369	—	—	—	—	kellytapiaortiz@gmail.com	302649 8797		Kelly Tapia
8	Uriana Alzate	1045711490					Urianaalzate@gmail.com	301729 0949		Uriana Alzate
9	Georyanis Vargas	1129555715	—	—	—	—	Georyanisvargas7@gmail.com	3001497858		Georyanis Vargas
10	Elizabeth Bermudez	1140903805	—	—	—	—	Dianamabe07@gmail.com	3042533594		Elizabeth B.
11	Milena Barrón	1081789069	—	—	—	—	Milenabarron1@gmail.com	3013852473		Milena Barrón
12	Yinis Suarez	1102495319	—	—	—	—	Yinis.suarez2.ordinola@gmail.com	3106387542		Yinis Suarez
13	Alberto Perez	1048211033	—	—	—	—	Albertoperez@gmail.com	3007698454		Alberto Perez
14	Heidy Cardenas	1085475204	—	—	—	—	Heidy77@hotmail.com	3147453819		Heidy C.

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

GOR-F-085 V02

