PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Vélez, mayo 2025

Doctor:
EDUAR JAVIER CAMACHO VANEGAS
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7427165**
Instructor G14
Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente
Vélez

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes mayo del año 2025

Referencia: No **CO1.PCCNTR.7427165** del año 2025

LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 27983750 de Barbosa, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente, 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: *TREINTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL TRESCIENTEOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($39.978,333.oo). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:*
a) Un (01) primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS VEINTIOCHOMIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS MCTE ($2.628.333.oo), b) nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor CUATRO MILLONES CIENTO CINCUENTA MIL PESOS MCTE ($ 4.150.000.oo) cada uno.

Plazo: Será hasta el día treinta (30) del mes de NOVIEMBRE de 2025.

OBJETO:
Prestación de servicios profesionales de carácter temporal para atender la formación profesional integral, en el contexto de los convenios que el centro de formación tiene con instituciones educativas en la región en el área de alimentos.

Obligaciones Especificas:

Obligación No. 1
Obligación: Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.
Acciones realizadas: • Alistamiento para el programa de formación TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, PROGRAMA DE ARTICULACION; Fichas No. 2931102,3152798, 2934812, 2934813 y 3152768 de los colegios, San Benito de Palermo, Colegio Don Bosco, y Aurelio Martínez Mutis, para actividades de la formación profesional integral Sena, Guía de trabajo No.10 con las fichas antiguas. • Realización FPI en la institución educativa Colegio San Benito de Palermo, colegio Aurelio Martínez Mutis y colegio Don Bosco de la Belleza, del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria.
Evidencias: • Fotografías, Portafolio del instructor link: PORTAFOLIO AGROINDUSTRIA • **https://sena4my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lmaring_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIO%20INSTRUCTOR%20AGROINDUSTRIA%20ALIMENTARIA/PORTAFOLIO%20AGROINDUSTRIA?csf=1&web=1&e=eab6ub** • Guías de aprendizaje: 10 y 1 Obligaciones mes; febrero, marzo, abril, mayo

Obligación No. 2
Obligación: Dar cumplimiento estricto a los Manuales del Sistema Integrado de Gestión y demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA y además a entregar oportunamente las listas de aprendices inscritos, seleccionados, las planillas debidamente diligenciadas y demás documentos requeridos por la Gestión de Centros y Registro y Certificación.
Acciones realizadas: • Se tienen las listas de aprendices inscritos, y seleccionados al programa Agroindustria Alimentaria, • se utiliza formato actualizado de la guía de aprendizaje.

• Listas de asistencias colegio Don Bosco, San Benito y Aurelio Martínez, objeto; FPI • Actas de Concertación de horarios y modificaciones a estas.
Evidencias: • Fotografías de cada uno de las I.E • Copias de listas de asistencia a la FPI • Actas de concertación de horarios Obligaciones mes; febrero, marzo, abril, mayo

Obligación No. 5
Obligación: Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de Formación Profesional.
Acciones realizadas: Se adjuntaron reportes de actividades ejecutados mes de febrero a mayo según programación Sofia Plus. Se anexa reporte de actividades académicas de tiempos.
Evidencias: • Documento pdf generado en Sofia Plus. Evidencia DRIVE: Carpeta compartida • Obligaciones mes de febrero, marzo, abril, mayo

Obligación No. 7
Obligación: Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; Creación de rutas y asociación de aprendices; Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos; Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendice y hallazgos en el registro de la información.
Acciones realizadas: • Creación de actividades en la plataforma Sena, como gestor de proyectos • Registro de inasistencias a aprendices de diferentes fichas de formación.

Evidencias:

- Subir programación como gestor de proyectos a diferentes fichas de la F.P.I
- Subir registro de inasistencias por plataforma Sofia Plus. pantallazos

  Obligaciones mes: Marzo y abril, mayo.

Obligación No. 8
Obligación: Hacer cumplir con el reglamento del aprendiz.
Acciones realizadas: Se aplica la normatividad que se encuentra vigente en el reglamento del aprendiz, registro de NO asistencia a la formación del programa de articulación **TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**
Evidencias: • Pantallazos registros de no asistencia de aprendices. • Obligación mes: Abril, mayo.

Obligación No. 10
Obligación: Custodiar, organizar y archivar los documentos producidos por la dependencia
Acciones realizadas: • Compartido el portafolio del instructor en el drive, al líder y supervisor del contrato
Evidencias: • **Link de acceso: PORTAFOLIO AGROINDUSTRIA** • **https://sena4my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lmarinq_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIO%20INSTRUCTOR%20AGROINDUSTRIA%20ALIMENTARIA/PORTAFOLIO%20AGROINDUSTRIA?csf=1&web=1&e=eab6ub**Guías de aprendizaje: 10 y 1 • Obligación mes: Abril y mayo.

Obligación No. 11
Obligación: Cumplir con las normas de bioseguridad y reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.
Acciones realizadas: Se realiza diariamente, el lavado de manos constantemente y desinfección del lugar del área de trabajo, de las I.E visitadas, en especial en planta de procesamiento de alimentos de cada I.E.
Evidencias: • Fotos con aprendices uso adecuado de tapabocas, e indumentaria de trabajo. • Lavado y desinfección en área de trabajo • Obligación mes: Abril y mayo

Obligación No. 13
Obligación: Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto del contrato.
Acciones realizadas: Reunión del programa de articulación, para tratar temas de FPI. Visita pedagógica a la finca villa Luz y al CGAO, aprendices del técnico en Agroindustria Alimentaria, del colegio Don Bosco- La Belleza Santander.
Evidencias: • Fotografías reunión instructores articulación en el CGAO • Fotografías con los aprendices del programa de agroindustria Alimentaria a la finca Villa Luz y al CGAO. • Pre Inscripción a norma de competencia Laboral “Orientar Formación Presencial de Acuerdo con procedimientos técnicos y normativa” Obligación mes: Mayo.

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.	22525	LA BELLEZA	12 -05-2025	14 -05-2025
2.	26425	SAN BENITO	19-05-2025	19-05-2025

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. 33387264 de la planilla, operador Asopagos y periodo mes de abril 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Cordialmente,

Firma _____
Nombres y apellidos **LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO**
C.C. No. **27983750 de Barbosa Santander.**

Recibí a satisfacción:

Firma _____
Nombres y Apellidos **EDUAR JAVIER CAMACHO VANEGAS**
Supervisor Contrato No. 7427165 de 2025
Instructor G14

ANEXOS

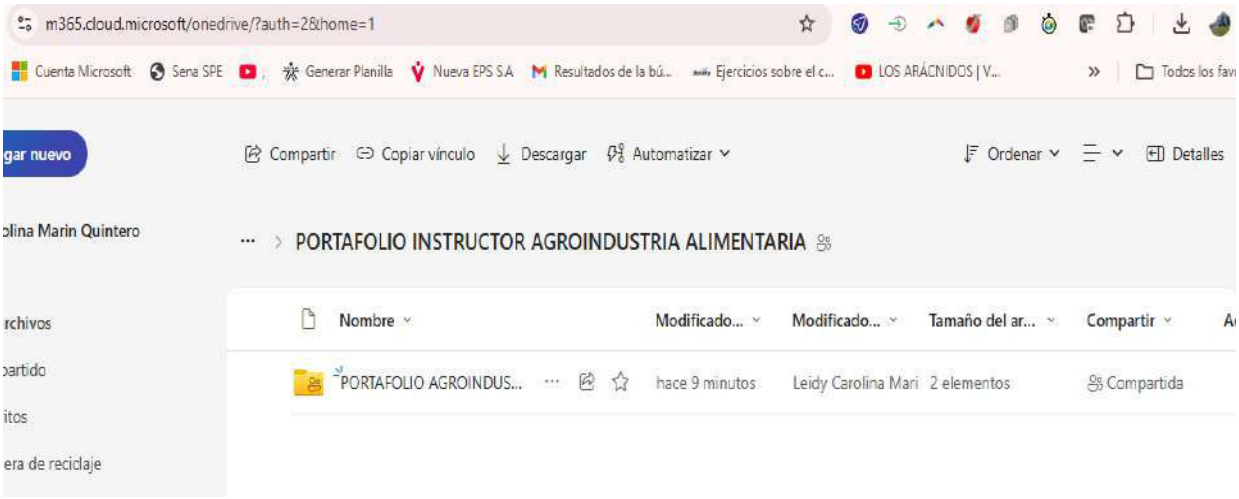
EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 DE MAYO AL 31 DE MAYO DEL 2025

EVIDENCIA 1

- Alistamiento para el programa de formación TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, PROGRAMA DE ARTICULACION; Fichas No. 2931102,3152798, 2934812, 2934813 y 3152768 de los colegios, San Benito de Palermo, Colegio Don Bosco, y Aurelio Martínez Mutis, para actividades de la formación profesional integral Sena, Guía de trabajo No.10

PORTAFOLIO INSTRUCTOR DRIVE

Portafolio compartido con el líder y supervisor.



LINK: [PORTAFOLIO AGROINDUSTRIA]

https://sena4my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lmarinq_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIO%20INSTRUCTOR%20AGROINDUSTRIA%20ALIMENTARIA/PORTAFOLIO%20AGROINDUSTRIA?csf=1&web=1&e=eab6ub

- **GUIA DE APRENDIZAJE No 10**

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

GUIA N° 10

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria**
- **Código del Programa de Formación:** 936101 V 1
- **Nombre y Código del Proyecto:** ELABORACION DE PRODUCTOS INNOVADORES A PARTIR DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA CON RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS DE LA PROVINCIA DE VÉLEZ. **(Código -2925841)**
- **Fase del Proyecto:** Evaluación
- **Actividad de Proyecto:** Verificar las operaciones en la producción de alimentos de acuerdo con normatividad y protocolos de la empresa..
- **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según Programa establecido y normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:**
- Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa.
- *Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los* programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente
- **Duración de la Guía en horas** : 40 horas

2. PRESENTACION

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

La presente guía de aprendizaje aborda las necesidades, capacidades y recursos relevantes en el sector alimentario, en donde intervienen los aspectos de buenas prácticas de manufactura en la producción, a fin de identificar las principales características de los alimentos y los requerimientos para la elaboración de productos inocuos, desde el contexto local, nacional e internacional.

Es por esta razón, necesario fomentar desde la formación integral, el manejo y utilización de las BPM, donde los aprendices puedan elaborar productos con características de excelente calidad para la industria de alimentos que respondan y cumplan con los parámetros que se exige en el mercado y la legislación vigente.

GFPI-F-135 V04

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Descripción de la actividad:
Actividad: Video plagas. (ver anexo 1)

Ambiente requerido: Ambiente de Aprendizaje teórico dotado de herramientas académicas tales como tablero acrílico, video-beam, o proyector y silletería necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación
Materiales de formación: Hojas tamaño carta, lapiceros, marcador borrable, marcador permanente, carpeta portafolio de evidencias.
Material de apoyo: Video
Duración de la actividad: 5 horas.

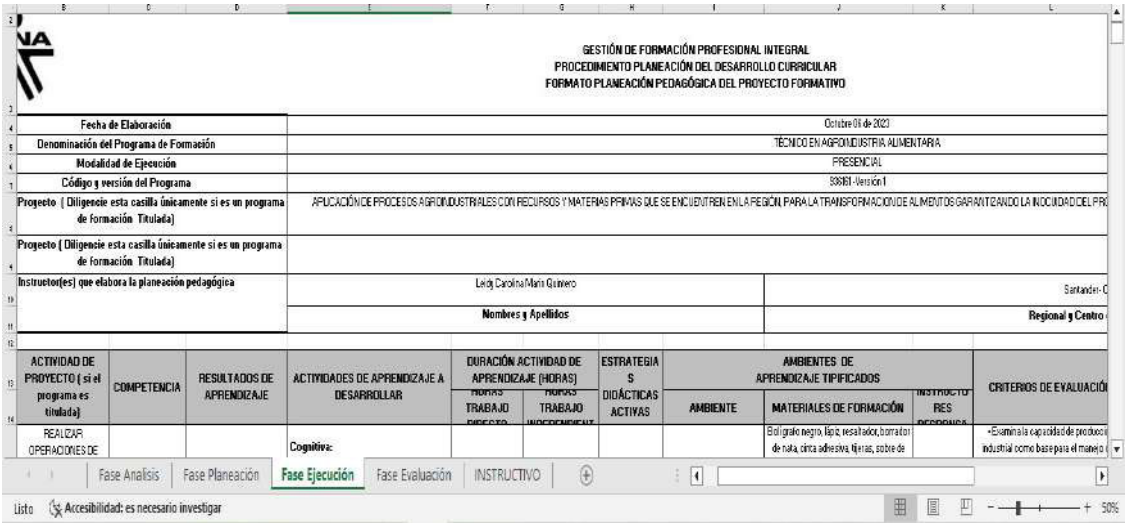
3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Descripción de la actividad:
Revision del video las plagas.

Ambiente requerido: Ambiente de Aprendizaje teórico dotado de herramientas académicas tales como tablero acrílico, video-beam, o proyector y silletería necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices
Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición
Materiales de formación: Hojas tamaño carta, lapiceros, marcador borrable, marcador permanente, carpeta portafolio de evidencias.
Material de apoyo: Presentación Power Point
Duración de la actividad: 5 horas.

GFPI-F-135 V04

- **PLANEACIÓN PEDAGOGICA**



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	Octubre 01 de 2023
Denominación del Programa de Formación	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	936101-Versión 1
Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	APLICACIÓN DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES CON RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS QUE SE ENCUENTREN EN LA REGIÓN, PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DEL PR
Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Leidy Carolina Marín Quintero / Santander- C
	Nombres y Apellidos / **Regional y Centro**

ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓ
				HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES REQUERIDOS	
REALIZAR OPERACIONES DE			Cognitiva:					Boligrafo negro, lápiz, resaltador, borrador de nata, cinta adhesiva, tijeras, sobre de		•Examina la capacidad de producci industrial como base para el manejo

Fase Analisis | Fase Planeación | Fase Ejecución | Fase Evaluación | INSTRUCTIVO

Listo | Accesibilidad: es necesario investigar | 58%

- **GUIA A TRABAJAR N0 1**

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

GUIA N° 1

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria**
- **Código del Programa de Formación:** 936101 V 1
- **Nombre y Código del Proyecto:** ELABORACION DE PRODUCTOS INNOVADORES A PARTIR DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA CON RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS DE LA PROVINCIA DE VÉLEZ. **(Código - 2925841)**
- **Fase del Proyecto:** ANALISIS
- **Actividad de Proyecto:** Identificar las condiciones del entorno social, económico, productivo y tecnológico de la región para el desarrollo y fortalecimiento de las operaciones tecnológicas en las unidades productivas agroindustriales.
- **Competencia:** Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa
- **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:**
- Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.
- Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.
- Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.
- **Duración de la Guía en horas** : 60 horas

2. PRESENTACION

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

La presente guía de aprendizaje aborda las actividades de aprendizaje a desarrollar relacionadas con los proyectos productivos, incentivando al aprendiz a desarrollar conocimientos acerca de las generalidades y definiciones propias de un proyecto, clasificaciones, ciclo, etapas, características de una cadena productiva, principalmente. Lo anterior esta dado pues la formulación de un proyecto, se convierte en una técnica gerencial que permite visionar una unidad productiva y predecir el futuro de acuerdo a las condiciones actuales y a los resultados que se esperan alcanzar.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Descripción de la actividad:

Activar Windows

- Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.
- **Duración de la Guía en horas** : 60 horas

2. PRESENTACION

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

La presente guía de aprendizaje aborda las actividades de aprendizaje a desarrollar relacionadas con los proyectos productivos, incentivando al aprendiz a desarrollar conocimientos acerca de las generalidades y definiciones propias de un proyecto, clasificaciones, ciclo, etapas, características de una cadena productiva, principalmente. Lo anterior esta dado pues la formulación de un proyecto, se convierte en una técnica gerencial que permite visionar una unidad productiva y predecir el futuro de acuerdo a las condiciones actuales y a los resultados que se esperan alcanzar.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Descripción de la actividad:

Realizar el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión

Para la actividad de reflexión, a partir de la observación del video: "La historia de LEGO" de Alejandro Vesga, a partir del cual se genera un panel centrado en las estrategias a aplicar para generar ideas de negocio innovadoras.



https://youtu.be/SD_dJA7KmWk?si=uZSHJBcdDU5HUCjI

En equipos de máximo 2 integrantes se desarrolla la actividad sobre la identificación de proyectos agroindutnales y su viabilidad, a partir del cual cada equipo de trabajo a través de una lluvia de ideas de materia o insumos de la región, se pueda crear negocio, la cual iniciará todo el proceso de elaboración del plan de negocio.

Ambiente requerido: Salon de clases
Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de caso
Materiales de formación: Papel, esfero, hojas, pc

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

TRABAJO COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO: FPI

















Aprendices del colegio Aurelio Martínez Mutis.

FICHA: 3152730 Aurelio Martínez Mutis









TRABAJO FICHA 3152768 Aurelio Martínez Mutis



Aprendices del colegio Integrado Don Bosco









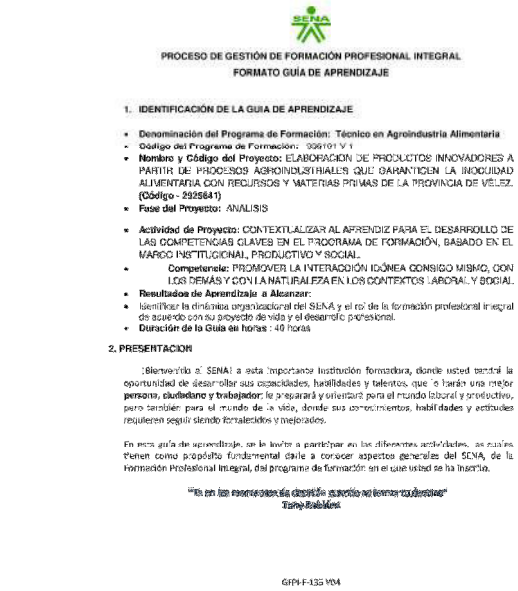






EVIDENCIA 2

- se utiliza formato actualizado de la guía de aprendizaje.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en Agroindustria Alimentaria
- **Código del Programa de Formación:** 999101 V 1
- **Nombre y Código del Proyecto:** ELABORACION DE PRODUCTOS INNOVADORES A PARTIR DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA CON RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS DE LA PROVINCIA DE VÉLEZ. (Código - 2925841)
- **Fase del Proyecto:** ANALISIS
- **Actividad de Proyecto:** CONTEXTUALIZAR AL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS CLAVES EN EL PROGRAMA DE FORMACIÓN, BASADO EN EL MARCO INSTITUCIONAL, PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **Competencia:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
- **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:**
- Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.
- **Duración de la Guía en horas :** 40 horas

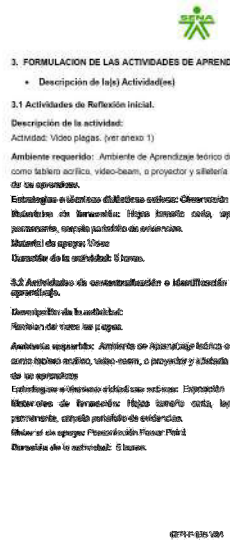
2. PRESENTACION

Bienvenido a SENA a esta importante institución formadora, donde usted tendrá la oportunidad de desarrollar sus capacidades, habilidades y talentos que le harán una mejor **persona, ciudadano y trabajador:** le preparará y orientará para el mundo laboral y productivo, pero también para el mundo de la vida, donde sus conocimientos, habilidades y actitudes requieren seguir siendo fortalecidos y mejorados.

En esta guía de aprendizaje, se le invita a participar en las diferentes actividades, las cuales tienen como propósito fundamental darle a conocer aspectos generales del SENA, de la Formación Profesional Integral, del programa de formación en el que usted se ha inscrito.

"El sol no necesita decirle cuando salir, las flores fragantes"
Tony Robbins

GFPI-F-135 V04



3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Descripción de la actividad:
Actividad: Video plagas. (ver anexo 1)

Ambiente requerido: Ambiente de Aprendizaje teórico dotado de herramientas académicas tales como tablero acrílico, video-beam, o proyector y sillatería necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación
Materiales de formación: Hojas iceberg carta, lapiceros, marcador borrable, marcador permanente, carpeta portafolio de evidencias.
Material de apoyo: Video
Duración de la actividad: 8 horas.

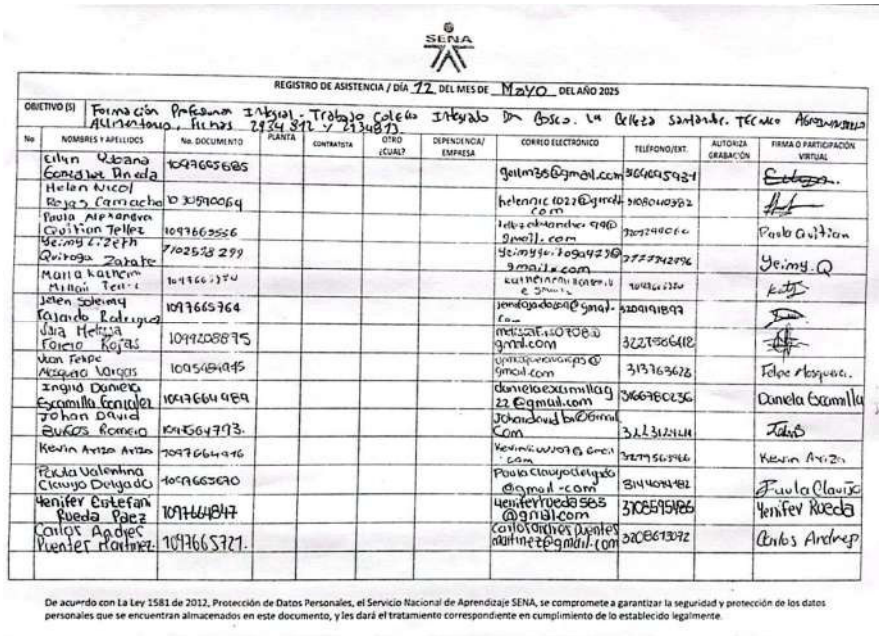
3.2 Actividades de conceptualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Descripción de la actividad:
Plantear de varias las plagas.

Ambiente requerido: Ambiente de Aprendizaje teórico dotado de herramientas académicas tales como tablero acrílico, video-beam, o proyector y sillatería necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición
Materiales de formación: Hojas iceberg carta, lapiceros, marcador borrable, marcador permanente, carpeta portafolio de evidencias.
Material de apoyo: Presentación Power Point
Duración de la actividad: 8 horas.

GFPI-F-135 V04

- **Listas de asistencias objeto; FPI**

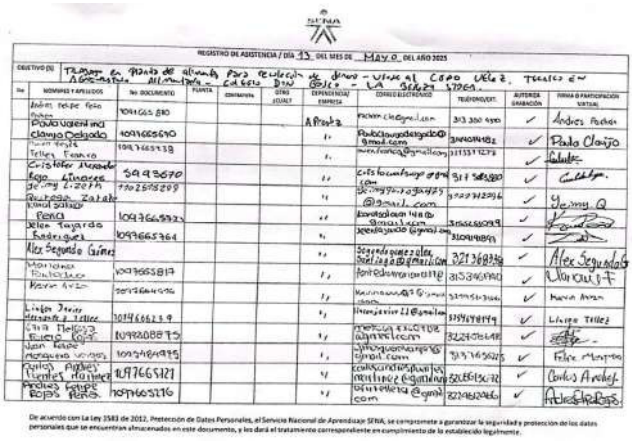


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Formación Profesional Integral - Trabajo Colegio Integrado De Bosco. La Belleza Santander. Técnico Agroindustria Alimentaria. Fichas 2834372 y 2134872

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Eilyn Yoana Gonzalez Pineda	1097655685					geilm35@gmail.com	3164615984		
	Helen Nicol Rojas Camacho	1005700669					helennic1022@gmail.com	3108140382		
	Paula Alexandra Gaitan Tellez	1097663556					Tellezalexandra990@gmail.com	3207240616		
	Yeimy Zuleth Quiroga Zarate	1102578299					Yeimyyuleth09947399@gmail.com	3227342956		
	Maria Katherin Millan Tellez	1097663170					katherinmillan16@hotmail.com	1097663170		
	Jenen Soleidy Rosado Rodriguez	1097665764					jenrodadosa@gmail.com	3204141897		
	Jara Helena Forero Rojas	1094208895					mejiarojas1020@gmail.com	3227566418		
	Juan Felipe Mesquera Vargas	1095664945					juanfelipevargas@gmail.com	3137637628		
	Ingrid Daniela Escamilla Gonzalez	1097664959					danielaescamilla22@gmail.com	3166780236		
	Johan David Bueno Romero	1095647973					Johandavidbr@hotmail.com	3223124144		
	Kevin Arizo Arizo	1097664946					Kevinarizo1070@gmail.com	3179565946		
	Paula Valentina Clavijo Delgado	1097665790					Paulaclavijodelgado@gmail.com	3144094482		
	Yenifer Estefani Rueda Paez	1097664847					yenifer.rueda585@gmail.com	3108595986		
	Carlos Andres Puentes Martinez	1097665727					carlosandrespuentesmartinez@gmail.com	3208613092		

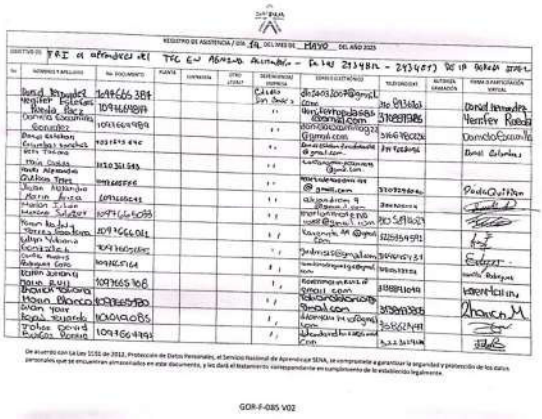
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Trabajo en Mesa de alianza para reunión de diseño - Virtual al Codo Ubicé - La Belleza Tecnico en

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 la establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): TRI el aprendizaje del TEC en Agroindustria Alimentaria - Ficha 2934812 - 2934813 de 10 Horas 2025-1

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 la establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

- **Actas de Concertación de horarios, Colegio Don Bosco – La Belleza**

ACTA No. 02

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Programación anual de actividades para la Articulación con la institución educativa COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO.

CIUDAD Y FECHA:	La Belleza, 10 de marzo del 2025	HORA INICIO: 10:00 am	HORA FIN: 12:m
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución educativa; COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Zona urbana / Regional Santander/Centro de Gestión Agro Empresarial del Oriente	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Plan de trabajo para el desarrollo del programa articulación en el año 2025.

2. Horarios para dar cumplimiento con el programa articulado.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1.Concertar el plan de trabajo para el desarrollo del programa articulación en el año 2025.

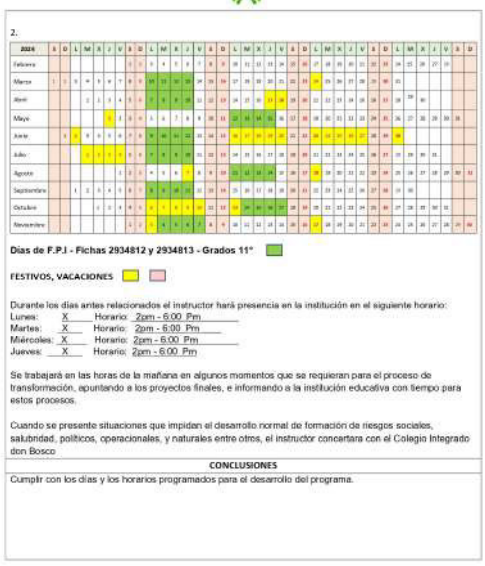
2. Presentar horarios de trabajo y fechas para dar cumplimiento del programa articulado

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. En las Instalaciones de la institución educativa COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO se reunieron: **Leidy Carolina Marín Quintero,** instructora designada por el SENA, **Luz Fanny Guevara** Homologa de la I.E, **Hernando Fino**, Coordinador de la I.E y **Nelly Sofia Ortiz,** Rectora de la institución educativa, para elaborar, concertar y aprobar la programación de las jornadas de trabajo a realizar por parte del instructor del SENA, teniendo como referencia las horas directas de formación, las horas asignadas por cada uno y los acuerdos con la comunidad educativa, la cuales permitirán dar cumplimiento y alcance de los contenidos de programa **Técnico en Agroindustria Alimentaria**

De acuerdo con lo concertado por las partes se planea el desarrollo de las siguientes jornadas de trabajo por parte de la instructora; **Leidy Carolina Marín Quintero** para desarrollar la formación con los aprendices de grados once (**11), fichas N.2934812 Y 2938813**

GOR-F-084 V02



2.

Dias de F.P.I - Fichas 2934812 y 2934813 - Grados 11°

FESTIVOS, VACACIONES

Durante los días antes relacionados el instructor hará presencia en la institución en el siguiente horario:
Lunes: X Horario: 2pm - 6:00 Pm
Martes: X Horario: 2pm - 6:00 Pm
Miércoles: X Horario: 2pm - 6:00 Pm
Jueves: X Horario: 2pm - 6:00 Pm

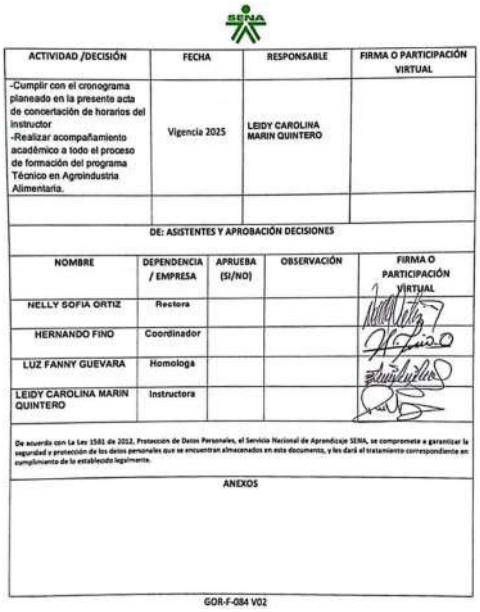
Se trabajará en las horas de la mañana en algunos momentos que se requieran para el proceso de transformación, apuntando a los proyectos finales, e informando a la institución educativa con tiempo para estos procesos.

Cuando se presente situaciones que impidan el desarrollo normal de formación de riesgos sociales, salubridad, políticos, operacionales, y naturales entre otros, el instructor concertara con el Colegio Integrado don Bosco

CONCLUSIONES

Cumplir con los días y los horarios programados para el desarrollo del programa.

GOR-F-084V02



ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
-Cumplir con el cronograma planeado en la presente acta de concertación de horarios del instructor -Realizar acompañamiento académico a todo el proceso de formación del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria.	Vigencia 2025	LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	

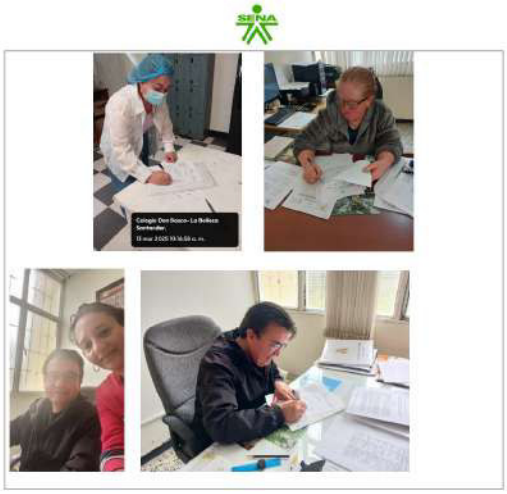
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
NELLY SOFIA ORTIZ	Rectora			
HERNANDO FINO	Coordinador			
LUZ FANNY GUEVARA	Homologa			
LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	Instructora			

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.

ANEXOS

GOR-F-084 V02



GOR-F-084V02

- **Acta de Concertación de horarios modificada, Colegio Aurelio Martínez Mutis – Puente Nacional**



ACTA No. 03

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Programación anual de actividades para la Articulación con la institución educativa **COLEGIO AURELIO MARTINEZ MUTIS.**

CIUDAD Y FECHA:	Puente Nacional, 19 de marzo de 2025.	HORA INICIO: 10:00am	HORA FIN: 12:00m
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución educativa; **COLEGIO AURELIO MARTINEZ MUTIS.**	DIRECCIÓN/ REGIONAL / CENTRO: Regional Santander/Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Plan de trabajo para el desarrollo del programa articulación en el año 2025.
2. Horarios para dar cumplimiento con el programa articulado.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Concertar el plan de trabajo para el desarrollo del programa articulación en el año 2025.
2. Presentar horarios de trabajo y fechas para dar cumplimiento del programa articulado

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

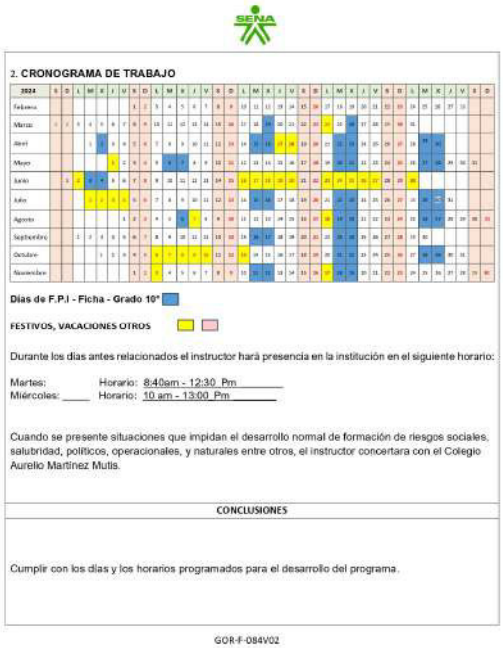
1. En las Instalaciones de la institución educativa: **COLEGIO AURELIO MARTINEZ MUTIS** se reunieron: **Leidy Carolina Marin Quintero,** instructora designada por el SENA, **María Rosario Cubides** Homologa del Colegio y **Diana Cuadras; Coordinadora de la I.E**, para elaborar, concertar y aprobar la programación de las jornadas de trabajo a realizar por parte del instructor del SENA, teniendo como referencia las horas directas de formación, las horas asignadas por cada uno y los acuerdos con la comunidad educativa, la cuales permitirán dar cumplimiento y alcance del contenido del programa **Técnico en Agroindustria Alimentaria.**

De acuerdo con lo concertado por las partes se planea el desarrollo de las siguientes jornadas de trabajo por parte de la instructora: **Leidy Carolina Marin Quintero** para desarrollar la formación con los aprendices de grado decimos, **fichas No. 3152768 y 3152730**

Durante los días y horario asignados por el Colegio el instructor hará presencia en la Institución.

Cuando se presente situaciones que impidan el desarrollo normal de formación de riesgos sociales, salubridad, políticos, operacionales, y naturales entre otros, el instructor concertara con el Colegio Aurelio Martínez Mutis.

GOR-F-084 V02



2. CRONOGRAMA DE TRABAJO

Días de F.P.I - Ficha - Grado 10°

FESTIVOS, VACACIONES OTROS

Durante los días antes relacionados el instructor hará presencia en la institución en el siguiente horario:

Martes: Horario: 8:40am - 12:30 Pm
Miércoles: ____ Horario: 10 am - 13:00 Pm

Cuando se presente situaciones que impidan el desarrollo normal de formación de riesgos sociales, salubridad, políticos, operacionales, y naturales entre otros, el instructor concertara con el Colegio Aurelio Martínez Mutis.

CONCLUSIONES

Cumplir con los días y los horarios programados para el desarrollo del programa.

GOR-F-084V02



ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
-Cumplir con el cronograma planeado en la presente acta de concertación de horarios del instructor -Realizar acompañamiento académico a todo el proceso de formación del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria.	Vigencia 2025	LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Diana Cuadras	Coordinadora Académica	Si		
María del Rosario Cubides	Homologa	Si		
Leidy Carolina Marin Quintero	Instructora	Si		

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-084 V02



ANEXOS

GOR-F-084V02

- **Acta de Concertación de horarios modificada, Colegio San Benito de Palermo**



ACTA No. 04			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Programación anual de actividades para la Articulación con la institución educativa COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO			
CIUDAD Y FECHA:	San Benito, 05 de Mayo del 2025	HORA INICIO: 10:00 am	HORA FIN: 12:m
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución educativa; COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Zona urbana / Regional Santander/Centro de Gestión Agro Empresarial del Oriente	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Plan de trabajo para el desarrollo del programa articulación en el año 2025.

2. Horarios para dar cumplimiento con el programa articulado.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1.Concertar el plan de trabajo para el desarrollo del programa articulación en el año 2025.

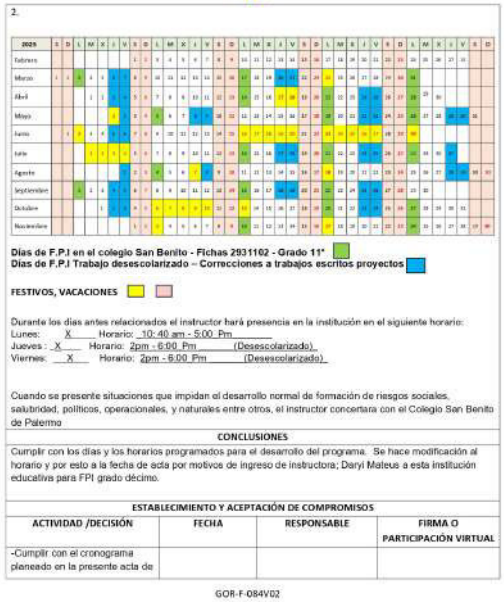
2. Presentar horarios de trabajo y fechas para dar cumplimiento del programa articulado

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. En las Instalaciones de la institución educativa: COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO se reunieron: **Leidy Carolina Marin Quintero,** instructora designada por el SENA, **Gerardo Sánchez Ariza** Homologo de la I.E y **MILTON ALBERTO GONZALEZ GAMBA** Rector de la institución educativa, para elaborar, concertar y aprobar la programación de las jornadas de trabajo a realizar por parte del instructor del SENA, teniendo como referencia las horas directas de formación, las horas asignadas por cada uno y los acuerdos con la comunidad educativa, la cuales permitirán dar cumplimiento y alcance de los contenidos de programa **Técnico en Agroindustria Alimentaria.**

De acuerdo con lo concertado por las partes se planea el desarrollo de las siguientes jornadas de trabajo por parte de la instructora: **Leidy Carolina Marin Quintero** para desarrollar la formación con los aprendices del grado once, **ficha N. 2931102**

GOR-F-084 V02



2.

Días de F.P.I en el colegio San Benito - Fichas 2931102 - Grado 11°
Días de F.P.I Trabajo desescolarizado – Correcciones a trabajos escritos proyectos

FESTIVOS, VACACIONES

Durante los días antes relacionados el instructor hará presencia en la institución en el siguiente horario:
Lunes: X Horario: 10:40 am - 5:00 Pm
Jueves: X Horario: 2pm - 6:00 Pm (Desescolarizado)
Viernes: X Horario: 2pm - 6:00 Pm (Desescolarizado)

Cuando se presente situaciones que impidan el desarrollo normal de formación de riesgos sociales, salubridad, políticos, operacionales, y naturales entre otros, el instructor concertara con el Colegio San Benito de Palermo

CONCLUSIONES
Cumplir con los días y los horarios programados para el desarrollo del programa. Se hace modificación al horario y por esto a la fecha de acta por motivos de ingreso de instructora; Daryl Mateus a esta institución educativa para FPI grado décimo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
-Cumplir con el cronograma planeado en la presente acta de			

GOR-F-084V02

concertación de horarios del instructor -Realizar acompañamiento académico a todo el proceso de formación del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria.	Vigencia 2025	LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Milton Alberto González Gamba	Rector	Si		
Gerardo Sánchez Ariza	Homologo	Si		
Leidy Carolina Marín Quintero	Instructor SENA	Si		

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.

ANEXOS

GOR-F-084V02

El señor Rector; Milton Alberto Gonzalez Gamba, de la institución educativa Colegio San Benito de Palermo, aprobando acta de programación anual de actividades para la Articulación





El profesor y homologo; Gerardo Sanchez Ariza, de la institución educativa Colegio San Benito de Palermo, aprobando acta de programación anual de actividades para la Articulación.

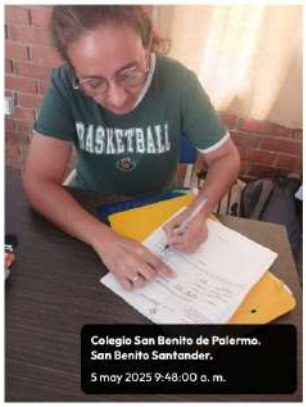




GOR-F-084 V02

Instructora de Articulación con la media Sena; Leidy Carolina Marín Quintero, de la institución educativa Colegio San Benito de Palermo, firmando acta de programación anual de actividades para la Articulación Sena.

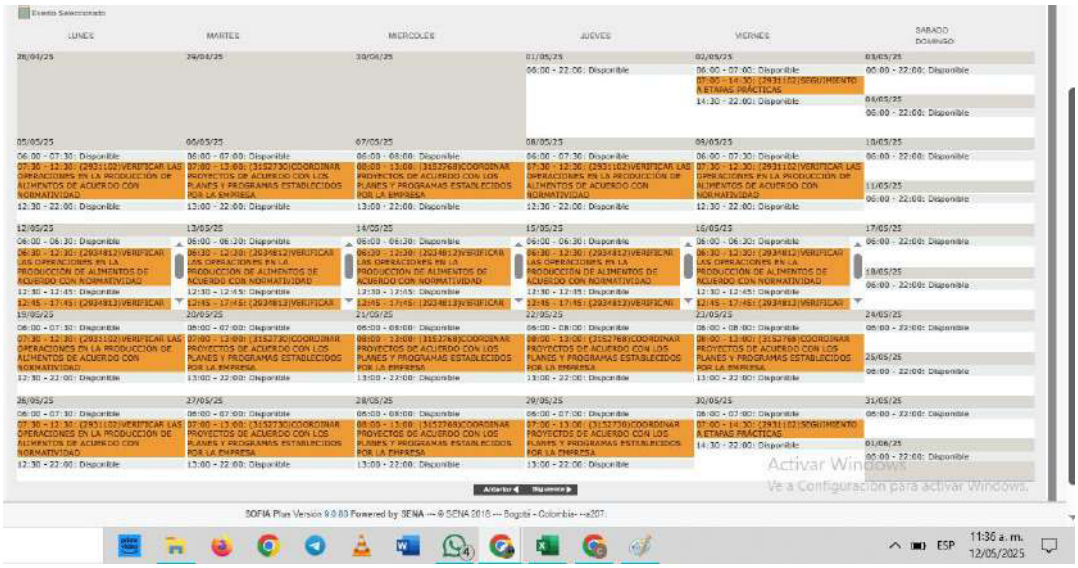




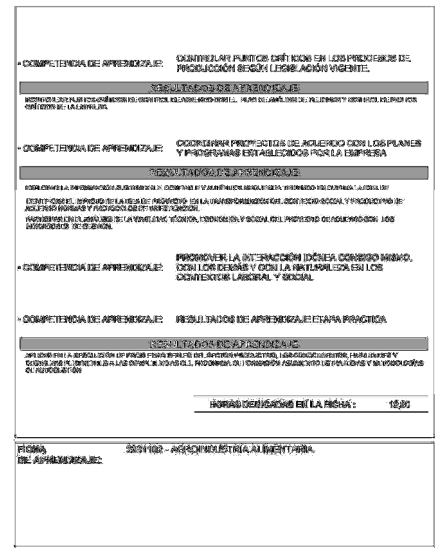
EVIDENCIA 5

Se adjuntaron reportes de actividades ejecutados mes marzo según programación Sofia Plus. Se anexa reporte de actividades académicas de tiempos.

Pantallazo diagramador Horario de Instructor en Sofia Plus



Pantallazo de informe horas sofia plus





PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 136,00

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

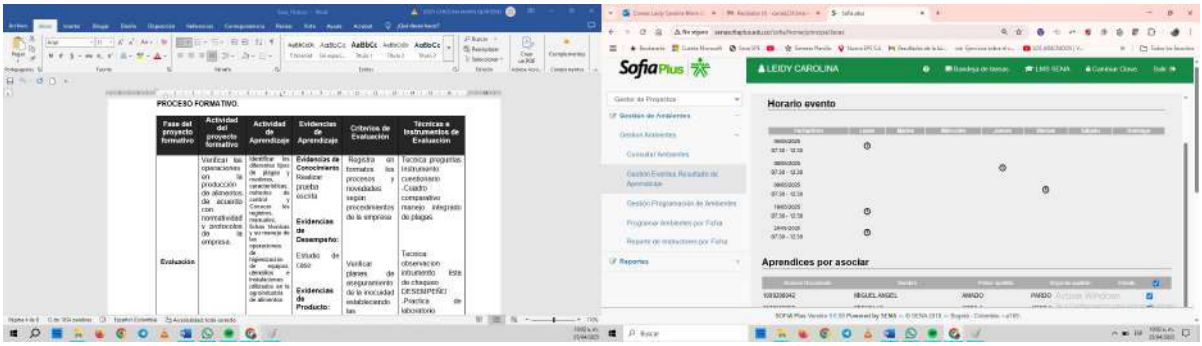
INSTRUCTOR: LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

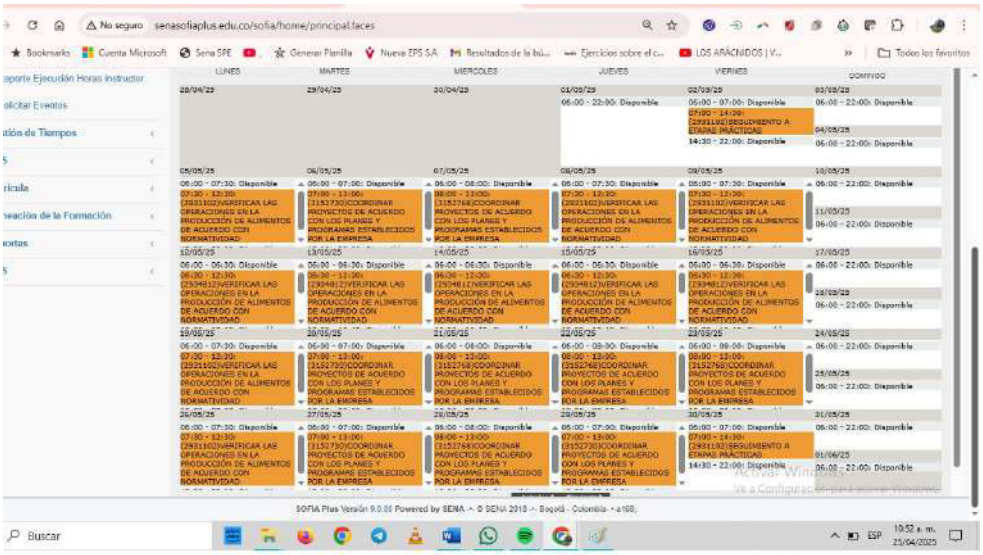
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

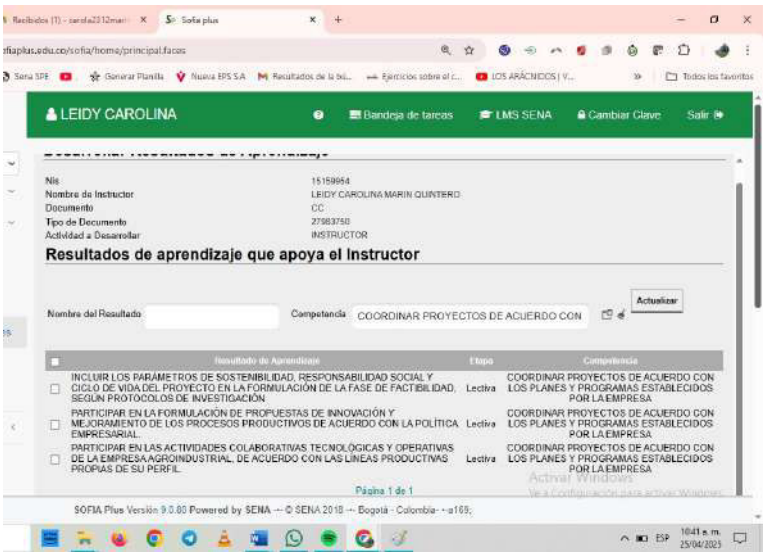
25/04/25 10:53 Page 10 of 10

EVIDENCIA 7

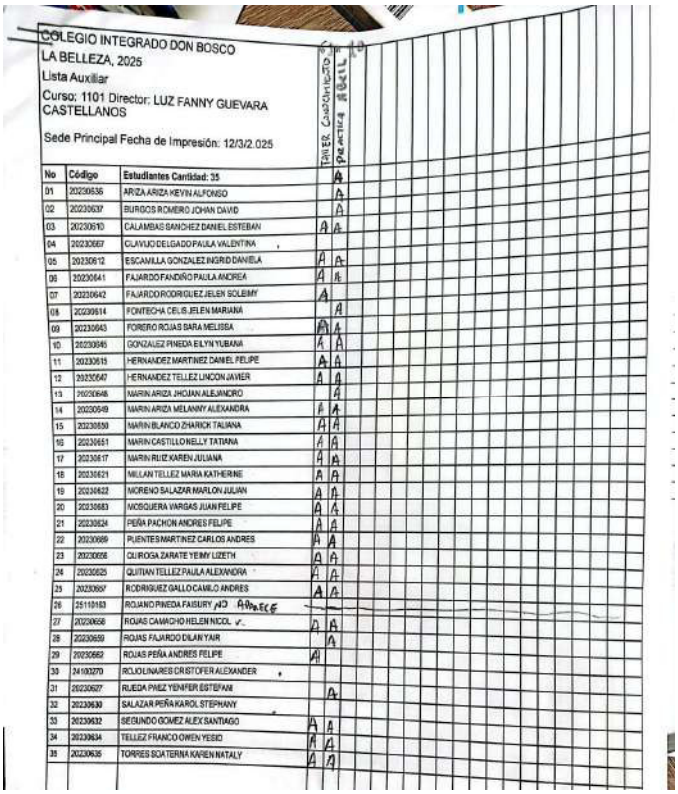
- **Creación de actividades en la plataforma Sena, como gestor de proyectos**


PROCESO FORMATIVO.
Fase del proyecto formativo
Actividad del proyecto formativo
Actividad de Aprendizaje
Evidencias de Aprendizaje
Criterios de Evaluación
Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evaluación
Evidencias de Conocimiento:
Evidencias de Desempeño:
Evidencias de Producto:
SofiaPlus
LEIDY CAROLINA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Horario evento
Aprendices por asociar


No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Bookmarks
Cuenta Microsoft
Sena SPE
Generar Planilla
Nueva EPS SA
Resultados de la bú...
Ejercicios sobre el c...
LOS ARÁCNIDOS | V...
Todos los favoritos
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES
DOMINGO
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a169;
Buscar


LEIDY CAROLINA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Nis
15159954
Nombre de Instructor
LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
Documento
CC
Tipo de Documento
27983750
Actividad a Desarrollar
INSTRUCTOR
Resultados de aprendizaje que apoya el Instructor
Nombre del Resultado
Competencia
COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON
Actualizar
Resultado de Aprendizaje
Etapa
Competencia
INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN
Lectiva
COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.
Lectiva
COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.
Lectiva
COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
Página 1 de 1
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a169;

- **Evaluación de guía No 10; competencia: Aplicar Higienización en el proceso de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. Resultados: Realizar seguimiento a los programas de control de plagas. – Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones. (SOFIA PLUS NO FUNCIONA, PARA DESCARGAR REPORTES)**



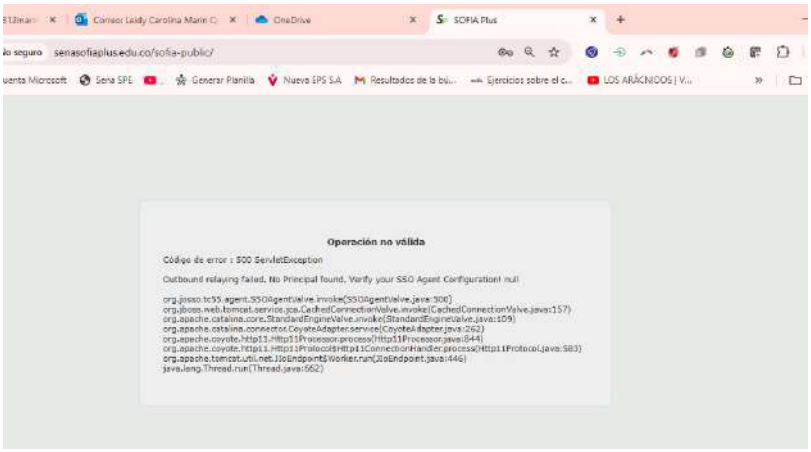
COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO
LA BELLEZA, 2025
Lista Auxiliar
Curso: 1101 Director: LUZ FANNY GUEVARA CASTELLANOS
Sede Principal Fecha de Impresión: 12/3/2.025

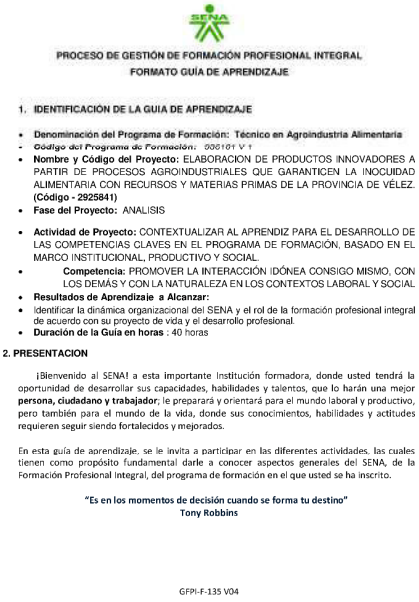
No	Código	Estudiantes Cantidad: 35	TAREA CUADERNO	PRACTICA LA BELLE
01	20230635	ARIZA ARIZA KEVIN ALFONSO		A
02	20230637	BURGOS ROMERO JOHAN DAVID		A
03	20230610	CALAMBAS SANCHEZ DANIEL ESTEBAN	A	A
04	20230667	CLAVIJO DELGADO PAULA VALENTINA		
05	20230612	ESCAMILLA GONZALEZ INGRID DANIELA	A	A
06	20230641	FAJARDO FANDIÑO PAULA ANDREA	A	A
07	20230642	FAJARDO RODRIGUEZ JELEN SOLEMY	A	
08	20230614	FONTECHA CELIS JELEN MARIANA		A
09	20230643	FORERO ROJAS SARA MELISSA	A	A
10	20230646	GONZALEZ PINEDA ELYN YUBANA	A	A
11	20230615	HERNANDEZ MARTINEZ DANIEL FELIPE	A	A
12	20230647	HERNANDEZ TELLEZ LINCON JAVIER	A	A
13	20230648	MARIN ARIZA JHOJAN ALEJANDRO		A
14	20230649	MARIN ARIZA MELANNY ALEXANDRA	A	A
15	20230650	MARIN BLANCO ZHARICK TATIANA	A	A
16	20230651	MARIN CASTILLO NELLY TATIANA	A	A
17	20230617	MARIN RUIZ KAREN JULIANA	A	A
18	20230621	MILLAN TELLEZ MARIA KATHERINE	A	A
19	20230622	MORENO SALAZAR MARLON JULIAN	A	A
20	20230653	MOSQUERA VARGAS JUAN FELIPE	A	A
21	20230624	PEÑA PACHON ANDRES FELIPE	A	A
22	20230689	PUENTES MARTINEZ CARLOS ANDRES	A	A
23	20230656	QUIROGA ZARATE YEIMY LIZETH	A	A
24	20230625	QUITIAN TELLEZ PAULA ALEXANDRA	A	A
25	20230657	RODRIGUEZ GALLO CAMILO ANDRES	A	A
26	25110163	ROJANO PINEDA FAISURY NO APARECE		
27	20230658	ROJAS CAMACHO HELEN NICOL	A	A
28	20230659	ROJAS FAJARDO DILAN YAIR		A
29	20230662	ROJAS PEÑA ANDRES FELIPE	A	
30	24103270	ROLON LINARES CRISTOFER ALEXANDER		
31	20230627	RUEDA PAEZ YEINFER ESTEFANI		A
32	20230630	SALAZAR PEÑA KAROL STEPHANY		
33	20230632	SEGUNDO GOMEZ ALEX SANTIAGO	A	A
34	20230634	TELLEZ FRANCO OWEN YESID	A	A
35	20230635	TORRES SOATERNA KAREN NATALY	A	A

EVIDENCIA 8

Se aplica la normatividad que se encuentra vigente en el reglamento del aprendiz, registro de NO asistencia a la formación del programa de articulación TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- **Pantallazos registros de no asistencia de aprendices.**
- **No se ha podido descargar los registros de inasistencias de la plataforma Sena.**





PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria**
- **Código del Programa de Formación:** 936101 V 1
- **Nombre y Código del Proyecto:** ELABORACION DE PRODUCTOS INNOVADORES A PARTIR DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA CON RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS DE LA PROVINCIA DE VÉLEZ. **(Código - 2925841)**
- **Fase del Proyecto:** ANALISIS
- **Actividad de Proyecto:** CONTEXTUALIZAR AL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS CLAVES EN EL PROGRAMA DE FORMACIÓN, BASADO EN EL MARCO INSTITUCIONAL, PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **Competencia:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:**
- Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.
- **Duración de la Guía en horas** : 40 horas

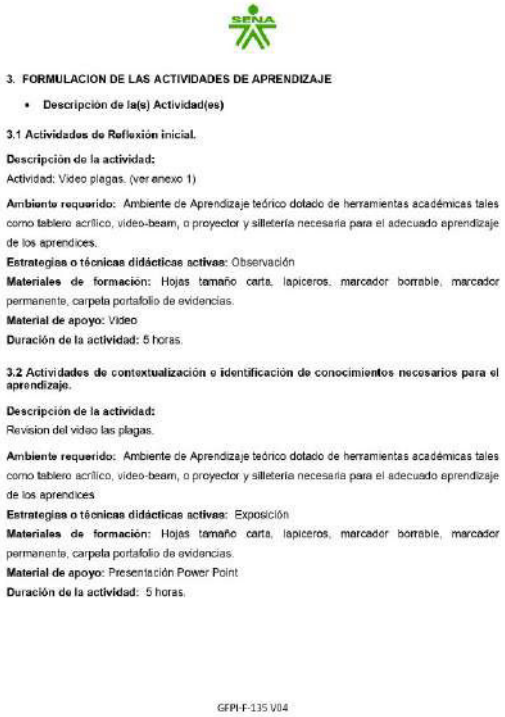
2. PRESENTACION

¡Bienvenido al SENA! a esta importante Institución formadora, donde usted tendrá la oportunidad de desarrollar sus capacidades, habilidades y talentos, que lo harán una mejor **persona, ciudadano y trabajador**; le preparará y orientará para el mundo laboral y productivo, pero también para el mundo de la vida, donde sus conocimientos, habilidades y actitudes requieren seguir siendo fortalecidos y mejorados.

En esta guía de aprendizaje, se le invita a participar en las diferentes actividades, las cuales tienen como propósito fundamental darle a conocer aspectos generales del SENA, de la Formación Profesional Integral, del programa de formación en el que usted se ha inscrito.

"Es en los momentos de decisión cuando se forma tu destino"
Tony Robbins

GFPI-F-135 V04



3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Descripción de la actividad:
Actividad: Video plagas. (ver anexo 1)

Ambiente requerido: Ambiente de Aprendizaje teórico dotado de herramientas académicas tales como tablero acrílico, video-beam, o proyector y silletería necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación
Materiales de formación: Hojas tamaño carta, lapiceros, marcador borrable, marcador permanente, carpeta portafolio de evidencias.
Material de apoyo: Video
Duración de la actividad: 5 horas.

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

Descripción de la actividad:
Revision del video las plagas.

Ambiente requerido: Ambiente de Aprendizaje teórico dotado de herramientas académicas tales como tablero acrílico, video-beam, o proyector y silletería necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición
Materiales de formación: Hojas tamaño carta, lapiceros, marcador borrable, marcador permanente, carpeta portafolio de evidencias.
Material de apoyo: Presentación Power Point
Duración de la actividad: 5 horas.

GFPI-F-135 V04

- **GUIA A TRABAJAR N0 1**

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

GUIA N° 1

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria**
- **Código del Programa de Formación:** 936101 V 1
- **Nombre y Código del Proyecto:** ELABORACION DE PRODUCTOS INNOVADORES A PARTIR DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA CON RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS DE LA PROVINCIA DE VÉLEZ. **(Código - 2925841)**
- **Fase del Proyecto:** ANALISIS
- **Actividad de Proyecto:** Identificar las condiciones del entorno social, económico, productivo y tecnológico de la región para el desarrollo y fortalecimiento de las operaciones tecnológicas en las unidades productivas agroindustriales.
- **Competencia:** Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa
- **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:**
- Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.
- Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.
- Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.
- **Duración de la Guía en horas** : 60 horas

2. PRESENTACION

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

La presente guía de aprendizaje aborda las actividades de aprendizaje a desarrollar relacionadas con los proyectos productivos, incentivando al aprendiz a desarrollar conocimientos acerca de las generalidades y definiciones propias de un proyecto, clasificaciones, ciclo, etapas, características de una cadena productiva, principalmente. Lo anterior esta dado pues la formulación de un proyecto, se convierte en una técnica gerencial que permite visionar una unidad productiva y predecir el futuro de acuerdo a las condiciones actuales y a los resultados que se esperan alcanzar.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Descripción de la actividad:

Activar Windows

- Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.
- **Duración de la Guía en horas**: 60 horas

2. PRESENTACION

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

La presente guía de aprendizaje aborda las actividades de aprendizaje a desarrollar relacionadas con los proyectos productivos, incentivando al aprendiz a desarrollar conocimientos acerca de las generalidades y definiciones propias de un proyecto, clasificaciones, ciclo, etapas, características de una cadena productiva, principalmente. Lo anterior esta dado pues la formulación de un proyecto, se convierte en una técnica gerencial que permite visionar una unidad productiva y predecir el futuro de acuerdo a las condiciones actuales y a los resultados que se esperan alcanzar.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Descripción de la actividad:

Realizar el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión

Para la actividad de reflexión, a partir de la observación del video: "La historia de LEGO" de Alejandro Vesga, a partir del cual se genera un panel centrado en las estrategias a aplicar para generar ideas de negocio innovadoras.



https://youtu.be/SD_dJA7KmWk?si=uZSHJBcdDU5HUCjI

En equipos de máximo 2 integrantes se desarrolla la actividad sobre la identificación de proyectos agroindutriales y su viablilidad, a partir del cual cada equipo de trabajo a través de una lluvia de ideas de materia o insumos de la región, se pueda crear negocio, la cual iniciará todo el proceso de elaboración del plan de negocio.

Ambiente requerido: Salon de clases

Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de caso

Materiales de formación: Papel, esfero, hojas, pc

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

EVIDENCIA 11

Se realiza diariamente el lavado de manos, la indumentaria de trabajo, como gorro, tapabocas, bata y desinfección del área de trabajo, de las I.E visitadas, en especial en planta de procesamiento de alimentos de cada I.E.





EVIDENCIA 13

- **Fotografías reunión instructores articulación en el CGAO**









Lista de Asistencia a reunión de instructores de articulación.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2025 — J. MAÑANA

OBJETIVO (S): REUNION GENERAL EQUIPOS EJECUTORES – PROGRAMAS ESPECIALES – ARTICULACION

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN
	Jose Luis Pinzon G.	1.099205.040		X		Articulacion Full Regular		3102887466		
	LEIDY CAROLINA MAÑA QUINTERO	27983750		X		ARTICULACION		3102831940		
	DONJI SUSEY MENDEZ PEREZ	1101937119		X		ARTICULACIÓN		3203534166		
	Cecilia Amado Muñoz	37 096 927		X		Articulacion		3142266621		
	Noemi Alcantara	1005364043		X		Articulación		3172307557		
	Jaime E. Diaz J.	74.244.802		X		Articulación		3132367273		
	John Fredy Pachon	80202187		X		Articulación		3143654553		
	Jair Uriel Jaramillo	1101758935		X		Articulación		3145182093		
	Cindy Carolina Diaz	1096907201		X		Articulacion		3134311948		
	Luis Emilio Salcedo	13930116		X		Articulacion		3107		
	Carlos alberto [illegible]	1098634047		X		Articulación		3138		
	Jairo [illegible]	13957378		X		Articulacion		3150		
	FREDMAN OVALLE	93616691		X		Articulacion		3166946036		
	JUAN DAVID PALOMINO	1143854159		X		Articulacion		3214888016		
	Armando Ariza	13959011		X		Articulacion		3118640		

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

- **Fotografías con los aprendices del programa de agroindustria Alimentaria a la finca Villa Luz y al CGAO.**

















- **Pre Inscripción a norma de competencia Laboral “Orientar Formación Presencial de Acuerdo con procedimientos técnicos y normativa”**



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

Usuario que Genera Reporte:	MHjgonzalf	JAVIER GONZALEZ FRANCO
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	viernes, 02 de mayo de 2025	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	22525	**Fecha Solicitud**	2025-05-02	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-068-954610 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2025-05-02	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL - ARTICULACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	2925	**Dependencia Solicitante**	954611 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE - INTEGRACION CON LA MEDIS-SANTANDER
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	CC: 27983750	Contratista - Instructor	Autorizada	2025-05-12	2025-05-14	SANTANDER / VELEZ	SANTANDER / LA BELLEZA	2,5	No	50	2,5	4.150.000,00	219.792,00	549.480,00	80.000,00	629.480,00	VIÁTICOS FORMACION 12-14 MAY A LA BELLEZA ORIENTAR FPI FICHA 2934812 y 2934813
											Totales Solicitud de Comisión			**549.480,00**	**80.000,00**	**629.480,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIÁTICOS FORMACION 12-14 MAY A LA BELLEZA ORIENTAR FPI FICHA 2934812 y 2934813

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	13957148	Nombre:	JAVIER GONZALEZ FRANCO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE - SANTANDER

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2025/05/02 11:39:01 -05:00

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

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

Usuario que Genera Reporte:	MHjgonzalf	JAVIER GONZALEZ FRANCO
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	viernes, 02 de mayo de 2025	

Firma Responsable

Verificado Por:	JENNY ALEXANDRA LARROTTA RIVERA	Fecha Verificación:	02/05/2025 11:25:09

Firmado digitalmente por:
Nombre: JAVIER GONZALEZ FRANCO
Cédula de ciudadanía: 13957148
Usuario SIIF: MHjgonzalf
02/05/2025 11:39:17 a. m.

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

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHnsduarte	NOHORA STELLA DUARTE ACELAS
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER
Fecha y Hora Sistema:	2/05/2025 12:00:00 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 2925 de fecha 2025-01-14. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	109425	**Fecha Registro:**	2025-05-02	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-068-954610 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	629.480,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	629.480,00	**Saldo x Obligar:**	629.480,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	27983750	**Razón Social:**	LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	857013270	**Banco:**	BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA S.A. BBVA	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	13957148	**Nombre:**	JAVIER GONZALEZ FRANCO	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE - SANTANDER

CAJA MENOR				**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**22525**	**Número:**	COM - 22525	**Tipo:**	SOLICITUD	**Fecha:**	2025-05-02

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
954611 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE - INTEGRACION CON LA MEDIS-SANTANDER	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF		629.480,00	0,00		
					Total:	629.480,00	0,00	629.480,00	629.480,00

Objeto:	VIÁTICOS FORMACION: COM - 22525, 12-14 MAY A LA BELLEZA ORIENTAR FPI FICHA 2934812 y 2934813

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-05-30	629.480,00	629.480,00	NINGUNO

Firmado digitalmente por DUARTE ACELAS NOHORA STELLA
Fecha: 2025.05.02 14:53:27 -05'00'

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Vélez Santander, 14 de mayo del 2025

PRESENTADO A: Javier González Franco, subdirector de Centro G02 (E)

ORDEN DE VIAJE No:	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
22525	12-05-25	14-05-25
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
La Belleza Santander	Santander / Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

Orientar Formación Profesional Integral a las fichas 2934812 y 2934813, al programa de formación, Técnico en Agroindustria Alimentaria; guía No. 10 Actividad de aprendizaje: Identificar los diferentes tipos de plagas y roedores, características, métodos de control y Conocer los registros, manuales,

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

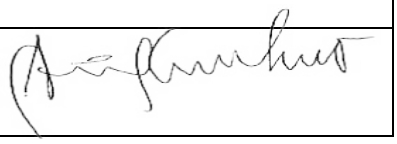
1. Socialización por parte de la instructora e indicaciones y reglas de las actividades a desarrolladas durante la semana.
2. Trabajar Guía de Aprendizaje No. 10
3. Realización de proyecto con base en parámetros establecidos.
4. Se transformó materia prima del municipio, para dar inicio y estandarización de fórmulas, para sus proyectos agroindustriales y trabajo para viaje al Sena Vélez con los aprendices

RESULTADOS:

1. Se realizó las actividades propuestas desarrolladas de la semana
2. Se logró actividades prácticas para los proyectos agroindustriales
3. Se logró la transformación de productos alimenticios de manera satisfactoria.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Registro fotográfico del desarrollo de las actividades propuestas
2. Planilla de asistencia de los días 12,13 y 14 de mayo del 2025.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Cumplir con las recomendaciones dadas por la instructora en cuanto a la responsabilidad y cumplimiento en los procesos agroindustriales en la planta de alimentos	**Aprendices**	**Durante toda la formación profesional integral**
Realizar limpieza y desinfección del área de trabajo, en el laboratorio de alimentos de la institución educativa.	**Aprendices**	**Durante toda la formación profesional integral**
CONCLUSIÓNES: **1. Se logró desarrollar de manera efectiva la formación profesional integral a los aprendices que conforman las fichas 2934812 y 2934813, al programa de formación, Técnico en Agroindustria Alimentaria, del colegio Integrado Don Bosco, en el municipio de La Belleza Santander.** **2.Se realizó de manera satisfactoria la elaboración y transformación de varios productos agroindustriales y ventas de estos, para ayudas a viaje al CGAO.**		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Instructor G 14	**EDUAR JAVIER CAMACHO VANEGAS**	

EVIDENCIAS MAYO– COMISIÓN No. 22525

1. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 12 DE MAYO 2025 – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO

Estandarización de fórmulas y trabajo colaborativo con los aprendices, para venta de productos - recolección de fondos, para salida pedagógica al Sena Vélez.













2. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 13 DE MAYO 2025 – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO





Trabajo colaborativo, recolectando dinero para viaje al Sena CGAO, este próximo miércoles 14 de mayo.













3. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 14 DE MAYO 2025 – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO











4. LISTA DE ASISTENCIA – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO 12 DE MAYO 2025

SENA

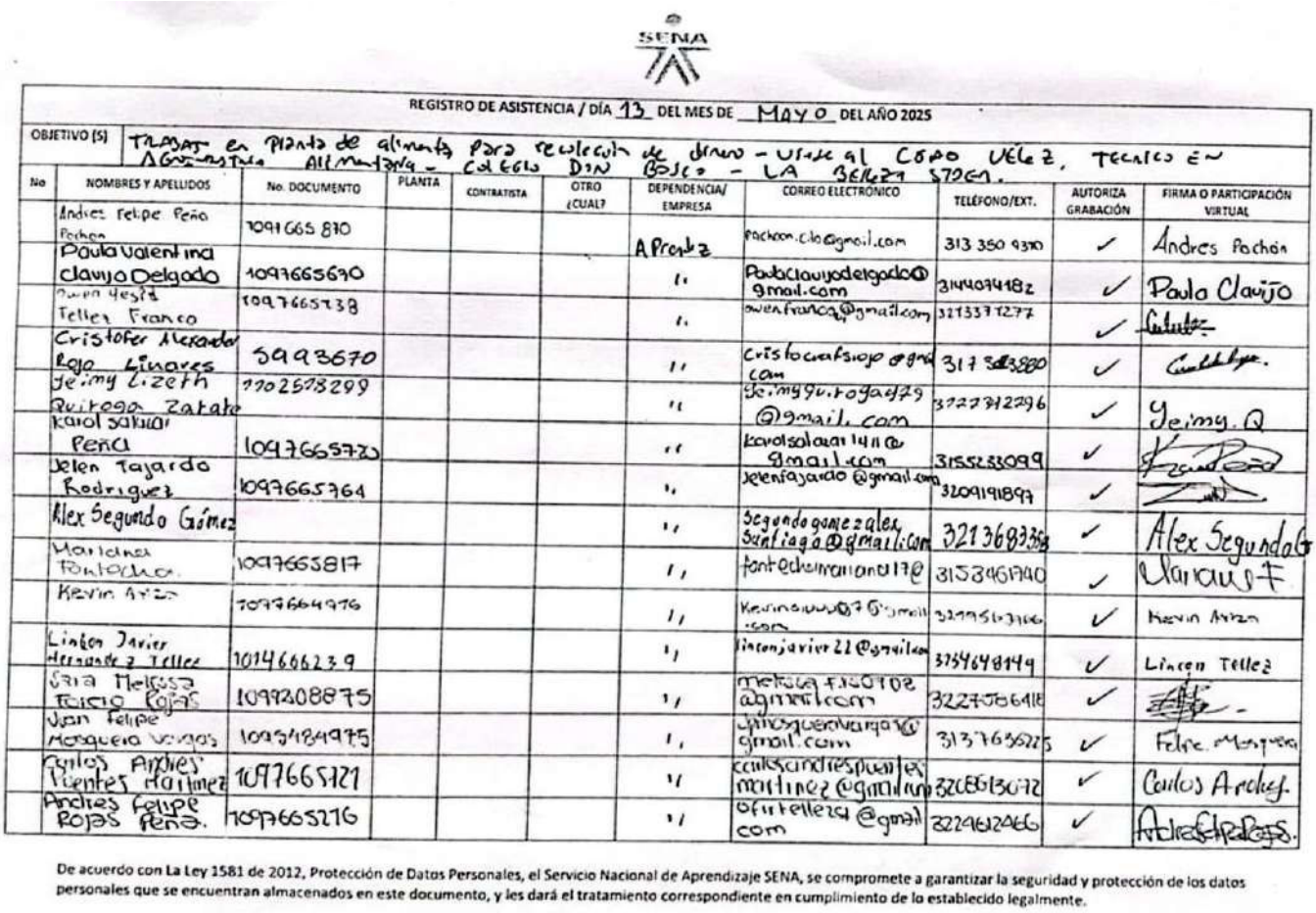
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Formación Profesional Integral - Trabajo Colegio Integrado Don Bosco. La Belleza Santander. TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA. Fichas 2934812 y 2934813.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Eilyn Yohana Gonzalez Rueda	1097665685					geilm35@gmail.com	3004695934		
	Helen Nicol Rojas Camacho	1030900654					helennic1022@gmail.com	3108040382		
	Paula Alexandra Quitian Tellez	1097665556					tellezalexandra996@gmail.com	3205240066		Paula Quitian
	Yeimy Lizeth Quiroga Zarate	1102578299					yeimyquiroga2994@gmail.com	3777342796		Yeimy. Q
	Maria Katherin Millan Tellez	1097665780					katherinmillan@sena.edu.co	1097665780		Katy
	Jelen Solemy Rosardo Rodriguez	1097665764					jenifajodosa@gmail.com	3209191897		
	Sara Melissa Forero Rojas	1099208875					melissaf.1507@gmail.com	3227566418		
	Juan Felipe Mosquera Vargas	1095684945					juanfemosquera@gmail.com	3137636278		Felipe Mosquera.
	Ingrid Daniela Escamilla Gonzalez	1097664989					danielaescamilla22@gmail.com	3166780236		Daniela Escamilla
	Johan David Bucos Romero	1097664793.					Johandavidbr@gmail.com	3223124414		Johan
	Kevin Ariza Ariza	1097664946					Kevinsuarez@gmail.com	3227563966		Kevin Ariza
	Paula Valentina Clavijo Delgado	1097665670					Paulaclavijodelgado@gmail.com	3144044182		Paula Clavijo
	Yenifer Estefani Rueda Paez	1097664847					yeniferrueda583@gmail.com	3108595186		Yenifer Rueda
	Carlos Andres Puentes Martinez	1097665721.					carlosandrespuentes martinez@gmail.com	3208673072		Carlos Andres

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.

5. LISTA DE ASISTENCIA – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO 13 DE MAYO 2025



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): TRABAJAR en Planta de alimento para recolección de datos - Ubicado en COLEGIO DON BOSCO - LA SIERRA STGO.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Andres Felipe Peña Pachon	1091665810				Aprendiz	pachoon.cio@gmail.com	313 350 9310	✓	Andres Pachón
	Paula Valentina Clavijo Delgado	1097665690				"	PaulaClavijodelgado@gmail.com	3144074182	✓	Paula Clavijo
	Juan Jesus Tellez Franco	1097665738				"	juanfranca@gmail.com	3213377277	✓	
	Cristofer Alexander Rojo Linares	5993670				"	cristocuartasrojo@gmail.com	317 [illegible]3880	✓	
	Jeimy Lizeth Quiroga Zarate	1102578299				"	jeimyv.roya479@gmail.com	3227312296	✓	Jeimy. Q
	Karol Salazar Peña	1097665720				"	karolsalazar1411@gmail.com	3155283099	✓	
	Jelen Tajardo Rodriguez	1097665764				"	Jelentajardo@gmail.com	3209191897	✓	
	Alex Segundo Gómez					"	Segundogomezalex Santiago@gmail.com	3213683358	✓	Alex Segundo G
	Mariana Fontecha	1097665817				"	fontechamariana0178@	3153961940	✓	Mariana F
	Kevin Arias	1097664976				"	Kevinarias0876@gmail.com	3209563166	✓	Kevin Arias
	Linton Javier Hernandez Tellez	1014666239				"	linonjavier22@gmail.com	3134648149	✓	Linton Tellez
	Sara Melissa Feliso Rojas	1099208875				"	melissa.f1209102@gmail.com	3227056418	✓	
	Juan Felipe Mosquera Vargas	1093184975				"	juanmosqueravargas@gmail.com	3137635275	✓	Felipe Mosquera
	Carlos Andres Fuentes Martinez	1097665721				"	carlosandresfuentesmartinez@gmail.com	3208613072	✓	Carlos Archef.
	Andres Felipe Rojas Peña.	1097665276				"	ofirtellez4@gmail.com	2229612466	✓	Andres Felipe Rojas.

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.

6. LISTA DE ASISTENCIA – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO 14 DE MAYO 2025

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): FPI a aprendices del TFC EN AGRONO. AMBIENTAL – FICHAS 2934812 - 2934813 DE LA ESCUELA STDER

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Daniel Hernandez	1097665387				Colegio Don Bosco	dh2403 2007@gmail.com	310 8936703		Daniel Hernandez
	Yenifer Estefani Rueda Paez	1097664817				"	Yenifer rueda1583@gmail.com	3108919386		Yenifer Rueda
	Daniela Escamilla Gonzalez	1097664989				"	danielaescamilla922@gmail.com	3166780236		Daniela Escamilla
	Daniel Esteban Colombas Sanchez	1031875646				"	Daniel Esteban Fredolanda@gmail.com.	3147688096		Daniel Colombas
	Nelly Tatiana Main Castillo	1120361643				"	tatianamain2031@hotmail.com.			
	Paula Alexandra Quitian Tejez	1097665556				"	Tatiealexandra99@gmail.com	3203294060		PaulaQuitian
	Julian Alejandro Marin Ariza	1097665241				"	alejandrom9@gmail.com	3147052284		
	Marlon Julian Moreno Salazar	1094665033				"	marlonmoreno1088@gmail.com	3135874029		
	Karen Nataly Torres Sastoque	1097666011				"	Karenta AA @gmail Com	3225354591		
	Gilyn Yubana Gonzalez	1097665885				"	gudmis25@gmail.com	3164695431		Edgar.
	Camilo Andres Rodriguez Cano	1097665161				"	camilorodriguez9@gmail.com	3185873154		Camilo Rodriguez
	Karen Juliana Marin Ruiz	1097665708				"	Karenmarinruiz@gmail.com	3138891049		KarenMarin
	Shanick Tatiana Marin Blanco	1097665180				"	Tatianablanco@gmail.com	3138933305		Shanick M.
	Dilan Yair Rojas Eduardo	1010190085				"	dilanyair14 10@gmail.com	3158627499		
	Johan David Burgos Rocha	1097664793				"	Johandavidburgos1106@gmail.com	3223129478		JDB

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

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): F.P.I A Aprendices DEL TECNICO EN ADMINISTRA Alimentaria - Fichas 2934812 y 2934813 DE LA OBRERA STOEA.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Felipe Mosquera Vargas	1095484975				Cargo Dependencia	Upmosquera@gmail.com	3137636225		Felipe Mosquera.
	Carlos Andres Puentes Martinez	1097665729				1.	carlosandrespuentes-martinez@gmail.com	3208613012		Carlos Andres
	Helen Nicol Rojas Camacho	1030590064				1.	helenrc1012@gmail.com	3108040		Helen Rojas
	Paola Alexandra Quiñan Tello	1097665526				1.	sofiacadena1994@gmail.com	3209690		Paola Quiñan
	Yenifer Estefani Rueda Paez	1077481847				1.	yenniferRueda588@gmail.com	5108579		Yenifer Rueda
	Yeimy Lizeth Quiroga Zakate	1102578299				1.	yeimyquiroga479@gmail.com	3777312		Yeimy Q
	Ingrid Daniela Camila Gonzalez	1098664986				1.	danielaexcamilag22@gmail.com	3166		Daniela Camila
	Kevin Aniza Anzo	1077604916				1.	kevinsuuu01@gmail.com	3219		Kevin Aniza
	Jeka fajardo Rodriguez	1097665764				1.	jekafajardo209@gmail.com	3207		
	Maria Fernanda Millan Triui	1097665380				1.	[illegible]	3249		Kate
	Paula Valentina Clavijo Delgado	1097663670				1.	paulaclavijodelgado@gmail.com	3132		Paula Clavijo
	Sara Melissa Rojas Rojas	1099208875				1.	jolin315@gmail.com	3227		
	Eilyn Yubana González	1097665685				1.	jolin315@gmail.com	3046		Eilyn
	Johan David Burgos Romero	3223				1.	[illegible]	1077		Johan

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.

ORGANIZACIÓN Transsander

CÓD: FR-TR-54 | VERSIÓN 03

TIQUETE DE VIAJE

Nº 4070

SERVICIO EJECUTIVO

"SU SATISFACCIÓN, NUESTRO COMPROMISO"

RECICLEMOS

POR SU SEGURIDAD, EXIJA EL TIQUETE DE VIAJE"

NOMBRE DEL PASAJERO SR(A): **LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO**

DESPACHO:	PUESTO No.	PASAJES	No. INTERNO	PLACA
VÉLEZ				
DESTINO: **BARBOSA**	**5**	**1**	**9020**	**STT O81**

HORA	DÍA	MES	AÑO	VALOR $
5:33 AM	**12**	**05**	**2025**	**8.000**

AGENTE: **Alexandra Medina**

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

TRANSSANDER S.A. ESTÁ COMPROMETIDO CON EL MEDIO AMBIENTE, Y USTED

SEÑORES PASAJEROS USTEDES VIAJAN AMPARADOS POR LAS PÓLIZAS ESTABLECIDAS POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE: DE LUNES A VIERNES DE 7:30 A.M. A 12:00 M.Y DE 2:00 P.M. A 6:00 P.M. - LÍNEA GRATUITA: 018000944024 - GRATIS MOVISTAR Y FIJO #398 - CELULAR: 317 4273623 - CORREO ELECTRONICO: SERVICLIENTE@TRANSSANDER.COM.CO - A TRAVES DE NUESTRA PÁGINA WEB. WWW.TRANSSANDER .COM.CO

COOPERATIVA DE TRANSPORTADORES

Cotrans Picaurte

Pasajes:

	BARBOSA	MONIQUIRÁ	VÉLEZ
CIMITARRA	(607)748 2828	(608)728 2544	(607)756 5780
313 8688810	(607)748 1376	(608)728 1857	(607)756 4777

GERENCIA BARBOSA (607)748 6008

NIT. 890.207.780 - 6

P. J: Res. No. 0030 de Enero 25 de 1979

Transv. 6a. No.9 - 50 - Tel: (607)748 6008 Barbosa, S.

Special

SERIE B

TIQUETE DE VIAJE

361767

VIGILADO SuperTransporte

NOMBRE LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO		
ORIGEN BARBOSA	DESTINO LA BELLEZA	
FECHA 12 DE MAYO 2025	HORA DE SALIDA 7:00 AM	VALOR $ 32.000
PUESTO No. 7	PLACA VEHICULO SPU 863	No. 1149
NIVEL DEL SERVICIO BASICO	EL AGENTE	

Señor usuario, Usted está amparado con la Póliza de Responsabilidad Civil de Seguros La Equidad

Transportes Reina s.a.

NIT. 800.214.444-8

TIQUETE DE VIAJE

CH 5932152

FECHA DE VIAJE Día	Mes	Año	HORA DE VIAJE	BUS XXB 342
14	05	2025	12:00 pm	Nº 258

Origen: LA BELLEZA

Destino: BARBOSA

Puesto(s) Nº 4

Nombre pasajero: LEIDY CAROLINA MARIN

Expendedor: YANETH MARIN

Agencia: Agosto 2024

Valor $ 32.000

litojsanchez@gmail.com

SuperTransporte

B/manga.Tel.: (7) 637 4000
Chiquinquirá Tel.: (8) 726 2586
Barbosa Tel.: (7) 748 6157

Bogotá Tel.: (1) 601 570 8699
Remesas.Tel.:(1) 601 263 8337
Tunja Tel.: (8) 742 3678



TRANSSANDER S.A
890203838-6
CRA 30 59 09
null

TIPO VENTA:PARA HOY
F.VENTA:2025-05-14 18:46:00
F.SALIDA:2025-05-14 18:54:00

C.C PASAJERO:27983750
NOMBRE:LEIDY CAROLINA MARIN
TEL:3102863110
VEHICULO:862/XXA073
ORIGEN:BARBOSA
DESTINO:VELEZ

Nro.TIQ	SILLA	VALOR
DEBV-18160	6	8.000

TOTAL TIQ:$8.000

FORMA DE PAGO:EFECTIVO

TOTAL:$8.000

SUCURSAL: BSA - VELEZ
VENDIDO POR: SOFIA RESTREPO

IMPRESO SITRANS SA
www.sitrans.com.co
SOFIA RESTREPO

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

Usuario que Genera Reporte:	MHjgonzalf	JAVIER GONZALEZ FRANCO
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 13 de mayo de 2025	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	26425	**Fecha Solicitud**	2025-05-12	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-068-954610 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2025-05-13	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL - ARTICULACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	2925	**Dependencia Solicitante**	954611 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE - INTEGRACION CON LA MEDIS-SANTANDER
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	CC: 27983750	Contratista - Instructor	Autorizada	2025-05-19	2025-05-19	SANTANDER / VELEZ	SANTANDER / SAN BENITO	0,5	No	50	0,5	4.150.000,00	219.792,00	109.896,00	48.000,00	157.896,00	VIÁTICOS FORMACION 19 MAY A SAN BENITO ORIENTAR FPI FICHA 2931102
											Totales Solicitud de Comisión			**109.896,00**	**48.000,00**	**157.896,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIÁTICOS FORMACION 19 MAY A SAN BENITO ORIENTAR FPI FICHA 2931102

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	13957148	Nombre:	JAVIER GONZALEZ FRANCO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE - SANTANDER

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO Serial del certificado: 5540827336374662968 Entidad: Persona Juridica Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES Hora de firma: 2025/05/13 11:16:43 -05:00	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

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

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

Usuario que Genera Reporte:	MHjgonzalf	JAVIER GONZALEZ FRANCO
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 13 de mayo de 2025	

Firma Responsable

Verificado Por:	JENNY ALEXANDRA LARROTTA RIVERA	Fecha Verificación:	13/05/2025 9:23:17

Firmado digitalmente por:
Nombre: JAVIER GONZALEZ FRANCO
Cédula de ciudadanía: 13957148
Usuario SIIF: MHjgonzalf
13/05/2025 11:16:58 a. m.

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

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHnsduarte	NOHORA STELLA DUARTE ACELAS
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER
Fecha y Hora Sistema:	13/05/2025 12:00:00 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 2925 de fecha 2025-01-14. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	142225	**Fecha Registro:**	2025-05-13	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-068-954610 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	157.896,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	157.896,00	**Saldo x Obligar:**	157.896,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	27983750	**Razón Social:**	LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	857013270	**Banco:**	BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA S.A. BBVA	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	13957148	**Nombre:**	JAVIER GONZALEZ FRANCO	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE - SANTANDER

CAJA MENOR				**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**26425**	**Número:**	COM - 26425	**Tipo:**	SOLICITUD	**Fecha:**	2025-05-13

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
954611 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE - INTEGRACION CON LA MEDIS-SANTANDER	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF		157.896,00	0,00		
					Total:	157.896,00	0,00	157.896,00	157.896,00

Objeto:	VIÁTICOS FORMACION: COM - 26425, 19 MAY A SAN BENITO ORIENTAR FPI FICHA 2931102

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-05-31	157.896,00	157.896,00	NINGUNO

Firmado digitalmente por DUARTE ACELAS NOHORA STELLA
Fecha: 2025.05.13 16:14:10 -05'00'

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Vélez Santander, 19 de mayo del 2025

PRESENTADO A: Javier González Franco, subdirector de Centro G02 (E)

ORDEN DE VIAJE No:	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
26425	19-05-25	19-05-25
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
San Benito Santander	Santander / Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

Orientar Formación Profesional Integral a la ficha 2931102, al programa de formación, Técnico en Agroindustria Alimentaria; guía No. 10 Actividad de aprendizaje: Identificar los diferentes tipos de plagas y roedores, características, métodos de control y exposición de los registros, manuales,

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Socialización por parte de la instructora e indicaciones y reglas de las actividades a desarrolladas durante la semana.
2. Trabajar Guía de Aprendizaje No. 10
3. Realización de exposiciones de los métodos de control.

RESULTADOS:

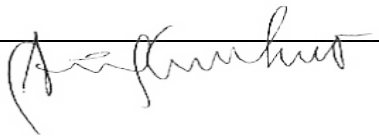
1. Se realizó las actividades propuestas desarrolladas de la semana
2. Se logró actividades prácticas para control de plagas

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Registro fotográfico del desarrollo de las actividades propuestas
2. Planilla de asistencia del día 19 de mayo del 2025.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Cumplir con las recomendaciones dadas por la instructora en cuanto a la responsabilidad y	Aprendices	Durante toda la formación profesional integral

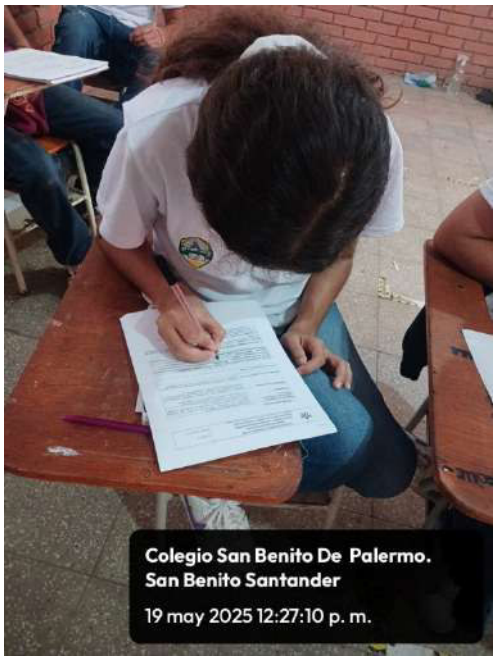
cumplimiento en los procesos agroindustriales en la planta de alimentos		
CONCLUSIÓNES: **1. Se logró desarrollar de manera efectiva la formación profesional integral a los aprendices que conforman la ficha 2931102, al programa de formación, Técnico en Agroindustria Alimentaria, del colegio San Benito de Palermo, en el municipio de San Benito Santander.**		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Instructor G 14	**EDUAR JAVIER CAMACHO VANEGAS**	

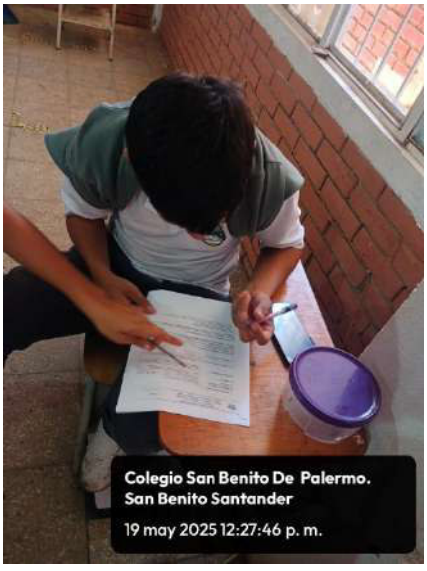
EVIDENCIAS MAYO– COMISIÓN No. 26425

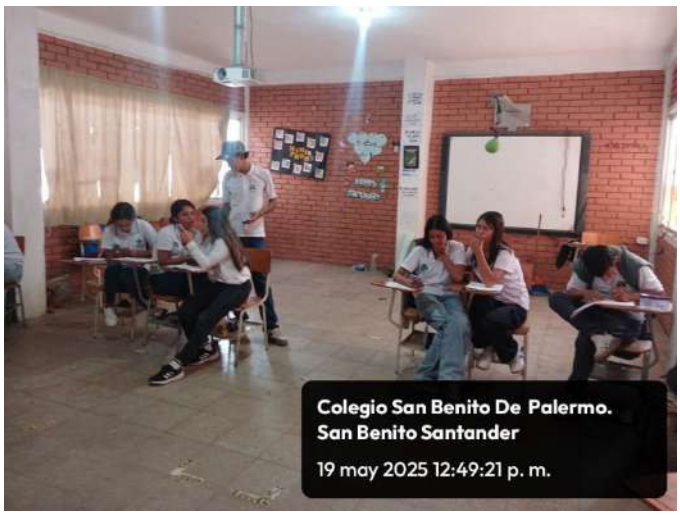
1. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 19 DE MAYO 2025 – COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO.

Trabajo con aprendices del colegio San Benito de Palermo, para culminación de la guía N# 10

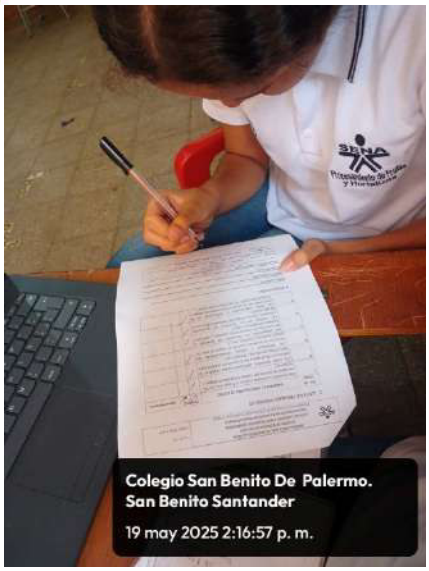




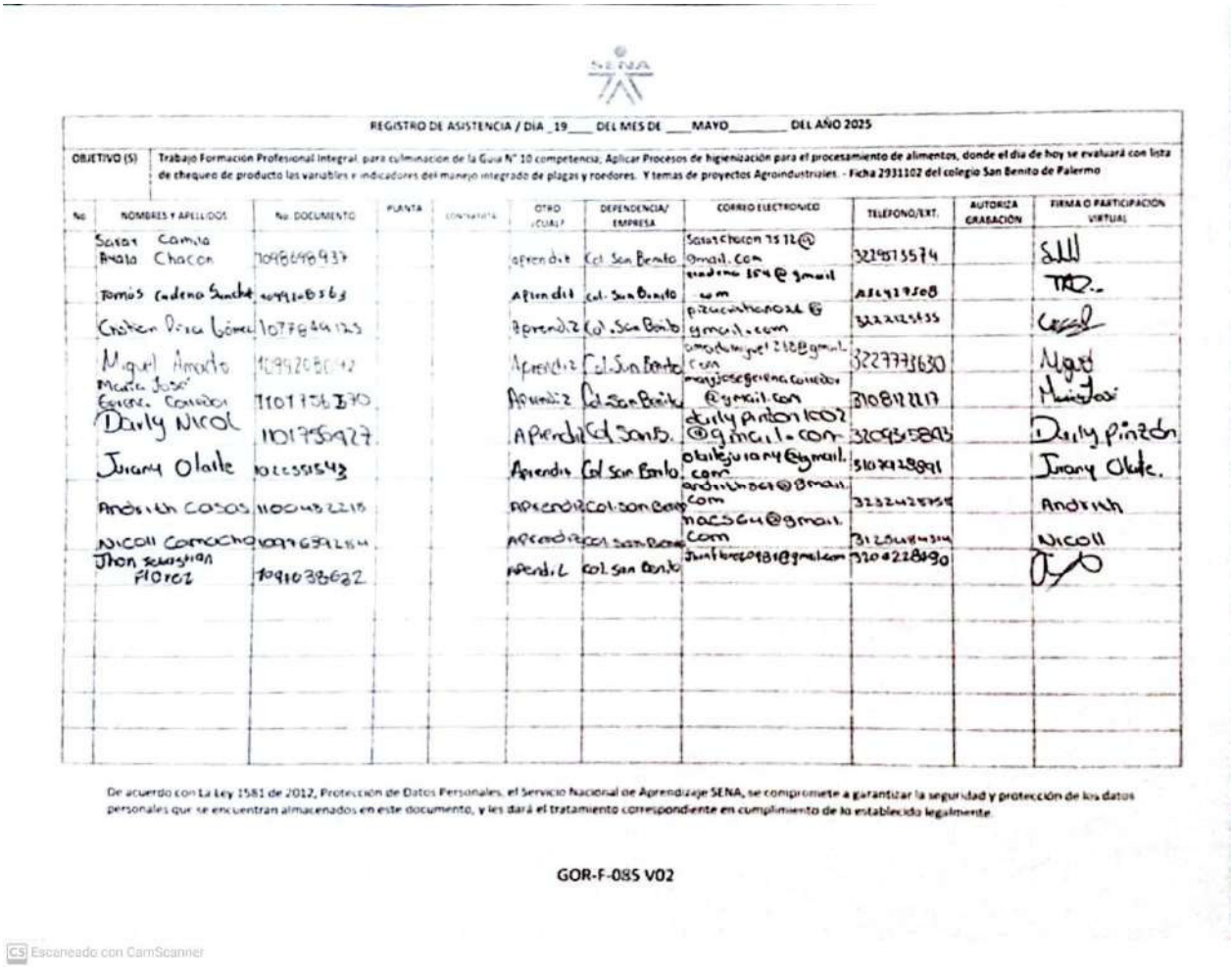





Colegio San Benito De Palermo.
San Benito Santander
19 may 2025 1:48:49 p. m.


Colegio San Benito De Palermo.
San Benito Santander
19 may 2025 2:16:57 p. m.

4. LISTA DE ASISTENCIA – COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO 19 DE MAYO 2025



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 19 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Trabajo Formacion Profesional Integral para culminacion de la Guia N° 10 competencia: Aplicar Procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, donde el dia de hoy se evaluará con lista de chequeo de producto las variables e indicadores del manejo integrado de plagas y roedores. Y temas de proyectos Agroindustriales. - Ficha 2931102 del colegio San Benito de Palermo

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
	Sara Camila Ayala Chacon	1098696937			aprendiz	Col San Benito	Sarachacon7512@gmail.com	3245735574		
	Tomás Cadena Sánchez	1049108365			Aprendiz	Col. San Benito	cadena.164@gmail.com	3143279508		
	Cristian Rico Gómez	1077844125			Aprendiz	Col. San Benito	ricocristian024@gmail.com	3222125435		
	Miguel Arrieta	1099208042			Aprendiz	Col. San Benito	miguelangel2328@gmail.com	3227773630		
	Maria José Enriquez Cordero	1101756370			Aprendiz	Col San Benito	mariajosegerenacordero@gmail.com	3108922117		
	Darly Nicol	1017559427			Aprendiz	Col San Benito	darlyantonio02@gmail.com	3209355845		
	Juany Olaite	1022551543			Aprendiz	Col San Benito	olaitejuany@gmail.com	3107928991		
	Andrith Cossio	1100483215			Aprendiz	Col San Benito	andrithcossio@gmail.com	3232428954		
	Nicoll Camacho	1097691814			Aprendiz	Col San Benito	nacsch@gmail.com	3128448354		
	Jhon Sebastian Florez	1091038622			Aprendiz	Col San Benito	juanbrez0981@gmail.com	3204228890		

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

Escaneado con CamScanner

COOPERATIVA DE TRANSPORTADORES RICAURTE LTDA.

Cotrans Ricaurte Special

NIT 890 207 780 - 6

P. J: Res. No. 0030 de Enero 25 de 1979

Transv. 6a. No.9 - 50 - Tel: 748 6008 Barbosa, S.

Pasajes:

BARBOSA	MONIQUIRÁ	VÉLEZ
CIMITARRA 6 26 0263	7 48 2828 / 7 48 1376	7 28 1857 / 7 28 2544	7 56 5780 / 7 56 4777

GERENCIA BARBOSA 748 6008

TIQUETE DE VIAJE

SERIE B

Nº 366032

VIGILADO SuperTransporte

NOMBRE LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO		
ORIGEN VÉLEZ	DESTINO BARBOSA	
FECHA 19/05/2025	HORA DE SALIDA 7:26 AM	VALOR $ 8.000
PUESTO No. 5	PLACA VEHICULO XXA 786	No. 215
NIVEL DEL SERVICIO	EL AGENTE JAIME BUITRAGO	

Señor Usuario, Usted está amparado con la póliza de Responsabilidad civil de Seguros La Equidad No. AA011952

TIQUETE DE VIAJE

Hora imp: 2025-05-19T09:55

COTRANSRICAURTE
890207780-6

DIRECCION: Terminal Barbosa
OPERARIO: JEIMAR HERNANDO JEREZ
FECHA VIAJE: 2025-05-19T08:08
No TIQUET: 160259
SERVICIO: BASICO
Placa Int
PKH270 4124
TIPO TIQUETE: NORMAL
POLIZA RCC: RCC # AA025815
LA EQUIDAD
POLIZA RCE: RCE # AA011952
LA EQUIDAD
Tipo:CC Num:27983750
NOMBRE: Carolina Marin
CELULAR:
RUTA: BARBOSA->SAN BENITO
DESTINO: SAN BENITO
CANT:1 PUESTO:

VALOR TIQUETE: 16000
VALOR TOTAL: 16000

Escaneado con CamScanner

TIQUETE DE VIAJE

Hora imp: 2025-05-19T16:11

COTRANSRICAURTE
890207780-6

FECHA VIAJE: 2025-05-19T16:26
No TIQUET: 156115
SERVICIO: BASICO
Placa Int
EXB234 4836
TIPO TIQUETE: NORMAL
POLIZA RCC: RCC # AA025825
LA EQUIDAD
POLIZA RCE: RCC # AA025825
LA EQUIDAD
Tipo:CC Num:27983750
NOMBRE: Carolina Marin
CELULAR: BARBOSA
RUTA: SAN BENITO -> BARBOSA
DESTINO PASAJERO: BARBOSA
CANT:1 PUESTO:

VALOR TIQUETE: 16000
VALOR TOTAL: 16000

** FELIZ VIAJE **

COOPERATIVA DE TRANSPORTADORES RICAURTE LTDA.

Cotrans Ricaurte Special

NIT. 890.207.780 - 6

P. J: Res. No. 0030 de Enero 25 de 1979

Transv. 6a. No.9 - 50 - Tel: 748 6008 Barbosa, S.

Pasajes:

BARBOSA	MONIQUIRÁ	VÉLEZ
CIMITARRA 6 26 0263	7 48 2828 / 7 48 1376	7 28 1857 / 7 28 2544	7 56 5780 / 7 56 4777

GERENCIA BARBOSA 748 6008

TIQUETE DE VIAJE

SERIE B **Nº 356232**

VIGILADO SuperTransporte

NOMBRE LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO		
ORIGEN BARBOSA	DESTINO VELEZ	
FECHA 19/05/2025	HORA DE SALIDA 5:40 PM	VALOR $ 8.000
PUESTO No. 7	PLACA VEHICULO XXB 347	No. 329
NIVEL DEL SERVICIO	EL AGENTE WILLIAM FERNANDEZ	

Señor Usuario, Usted está amparado con la póliza de Responsabilidad civil de Seguros La Equidad No. AA011952

Escaneado con CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3152798 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2931102 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2934813 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3152730 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3152768 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2934812 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 136,00

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: LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE