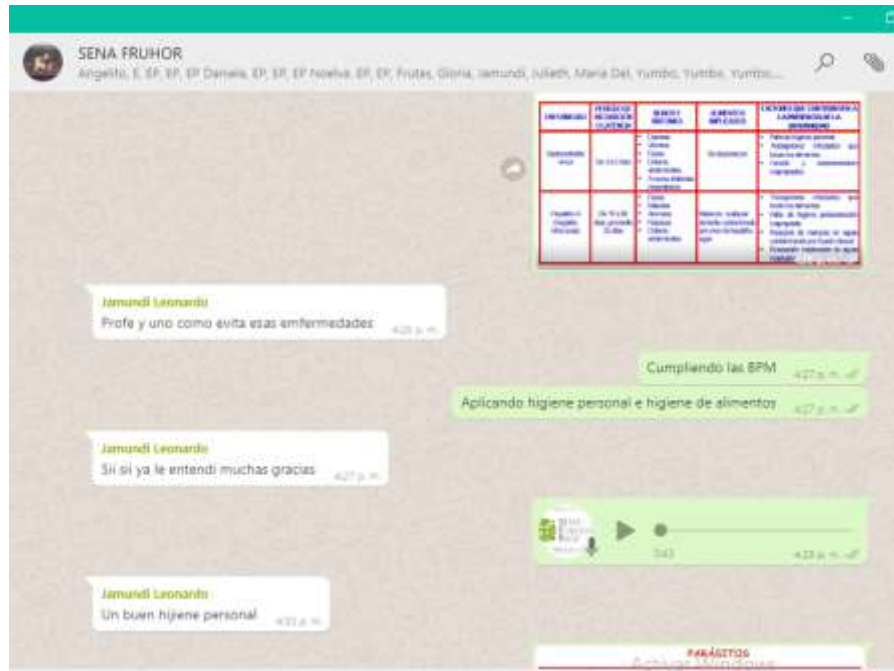
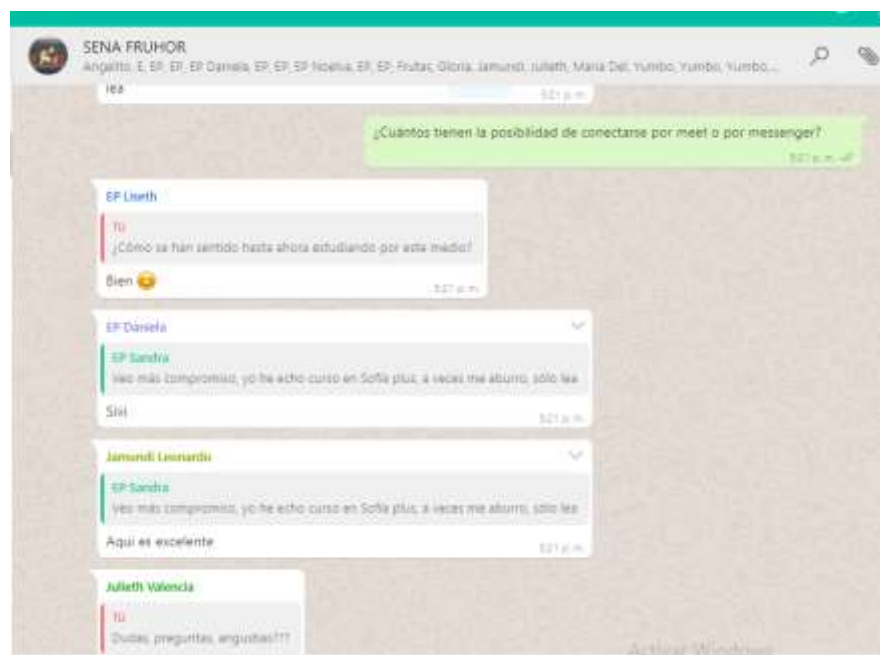


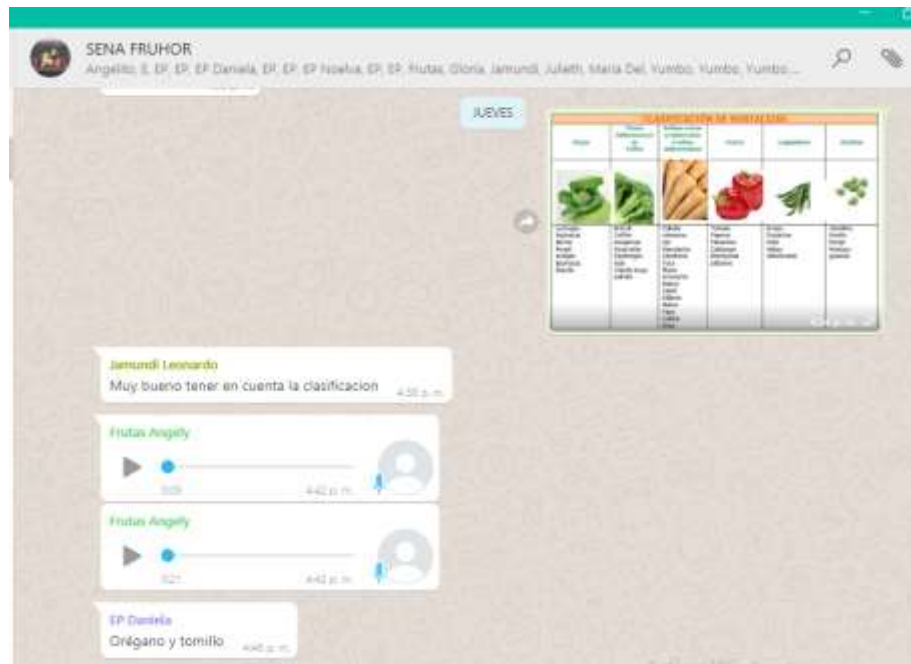
**ANGÉLICA RODRÍGUEZ VALENCIA**  
**EVIDENCIAS SEPTIEMBRE DE 2020**

**Obligación 1. Ejecución de formación vía whatsapp.**

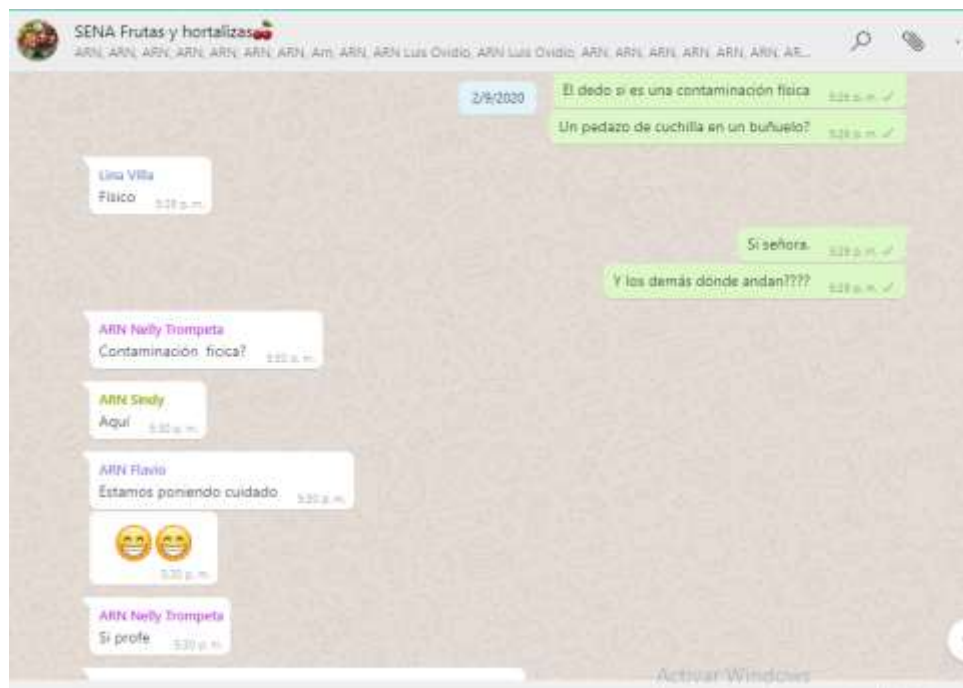
**Ficha número 2163022 Transformación técnica de frutas y hortalizas, septiembre 3 de 2020**



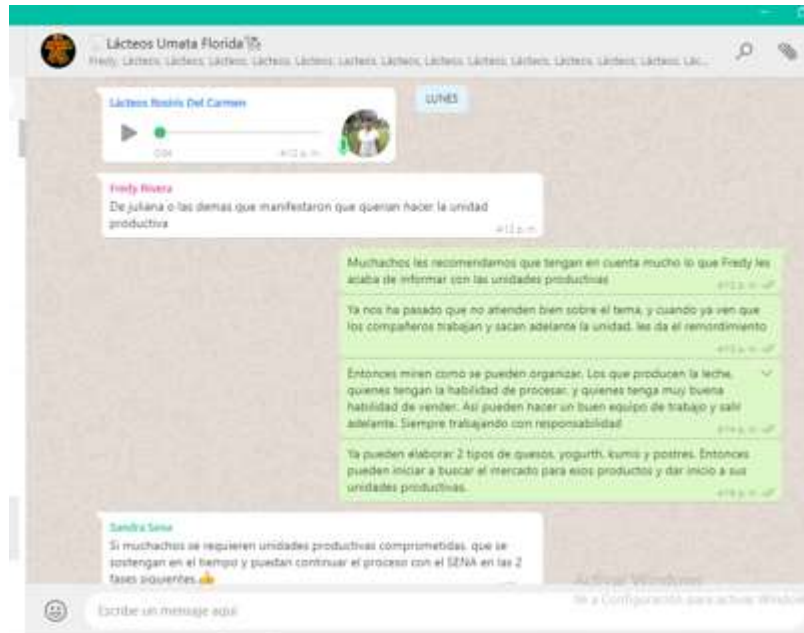
**Formación Ficha 2163022 Transformación técnica de frutas y hortalizas**  
**Septiembre 10 de 2020**



**Formación Ficha 2172781 Transformación técnica de frutas y hortalizas**  
**Septiembre 2 de 2020**



## Formación Ficha 2123696 Emprendedor en elaboración de derivados lácteos Septiembre 7 de 2020



### Obligación 2: Inscripción para actualizar norma ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO





## LISTADO - Proyecto Nacional Certificación de Competencias Laborales para Instructores



Angelica Rodriguez Valencia

Miércoles 20/05/2020 3:20 PM

Para: [coordinacionacademicabi@misena.edu.co](mailto:coordinacionacademicabi@misena.edu.co)

CC: Pedro Nel Bermudez Durango



- Nombre completo: Angélica Rodríguez Valencia
- Número de cédula: 41950150
- Correo electrónico: [anrodriguezv@sena.edu.co](mailto:anrodriguezv@sena.edu.co)
- Número de contacto: 3155005441
- Norma a certificar. Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.

Quedo atenta,

**ANGÉLICA RODRÍGUEZ VALENCIA**

Ingeniera de Alimentos

Instructor SER-CBI

<https://u/1/d/e/1FAIpQLSE3v34ArMjN2Wd/NCr8JF7uzTgwAoRc2U66n228zHWP01GegA/formResponse>

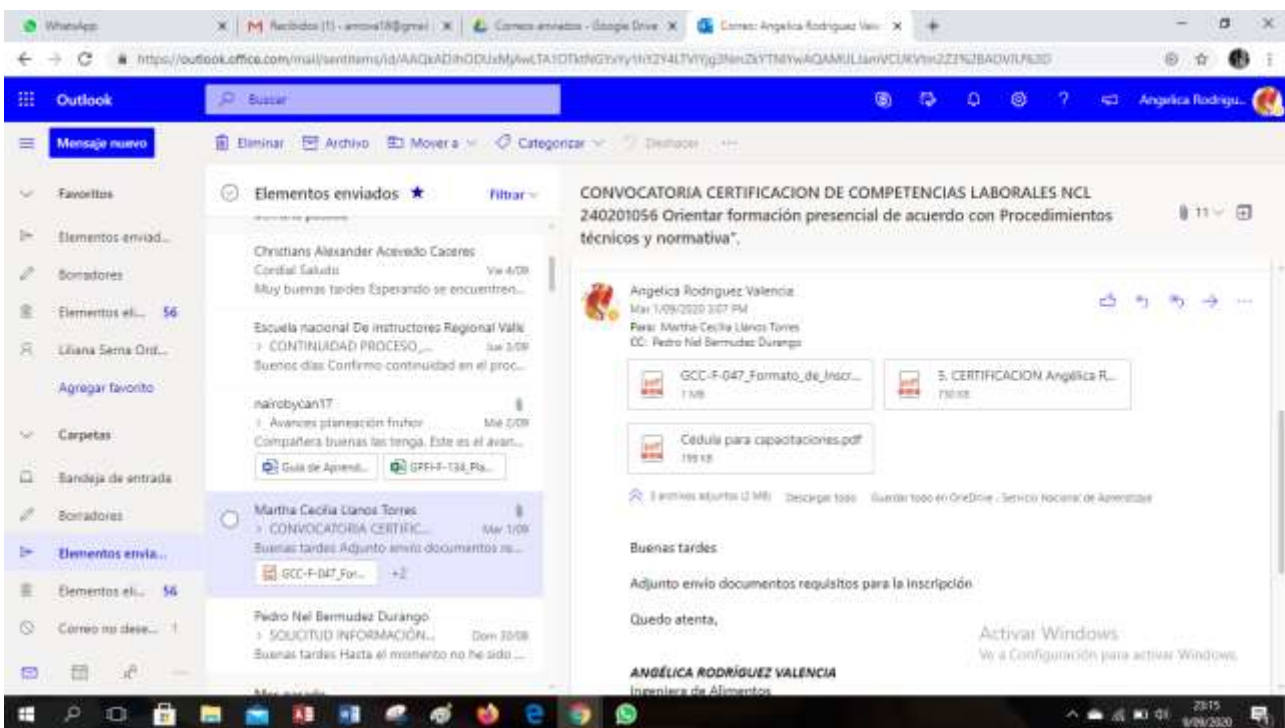
Proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales del SENA

Se ha registrado tu respuesta.

[Enviar otra respuesta](#)

Este formulario se creó en Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA. [Notificar uso inadecuado](#)

Google Formularios



### Obligación 3: Evidencia horas de formación del mes de agosto de 2020

| TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>INSTRUCTOR:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ANGELICA RODRIGUEZ VALENCIA                                                         |
| <b>CENTRO DE FORMACIÓN:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL                                                  |
| <b>FECHA INICIAL:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 01/08/2020 00:00:00                                                                 |
| <b>FECHA FINAL:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 31/08/2020 23:59:59                                                                 |
| ACTIVIDADES ACADÉMICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |
| <b>FICHA DE APRENDIZAJE:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2172781 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS                              |
| <b>COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN             |
| <b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE:</b><br>DETERMINAR LOS PRODUCTOS REALES TANTO DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS COMO EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA HORTALIZAS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN<br>SUGERIR REPORTES DE LAS MONEDAS E INCONFORMIDADES QUE SE DAN EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS PUNTOS ESTABLECIDOS POR LA COMISIÓN<br>PREPARAR ARREGLOS MATERIALES PERSONALES, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN<br>PROCESAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO SISTEMAS PRÁCTICOS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN |                                                                                     |
| <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA:</b> 4.00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |
| <b>FICHA DE APRENDIZAJE:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 208234 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES                     |
| <b>COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE |

22/08/20 07:04 AM

Page 1 of 3



PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2079615 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2008102001 AJUSTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

2008102002 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL.

2008102003 CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

2008102004 REPORTAR INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 122,70

22/08/20 07:04 AM

Page 4 of 5

| FICHA               | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---------------------|--------------|-------------|--------|-------|
| TOTAL TIEMPO EDT's: |              |             |        | 0,00  |

#### ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL                  | FECHA FINAL | ACTIVIDAD             | HORAS |
|--------------------------------|-------------|-----------------------|-------|
| 01/08/2020                     | 22/08/2020  | DESARROLLO CURRICULAR | 40,00 |
| TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: |             |                       | 40,00 |

INSTRUCTOR: ANGELICA RODRIGUEZ VALENCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

## SOFIAPLUS y TERRITORIUM

## Asistencia Territorium ficha 2172781: Transformar técnicamente frutas y hortalizas

[illegible]

## Asistencia Territorium ficha 2163022: Transformar técnicamente frutas y hortalizas

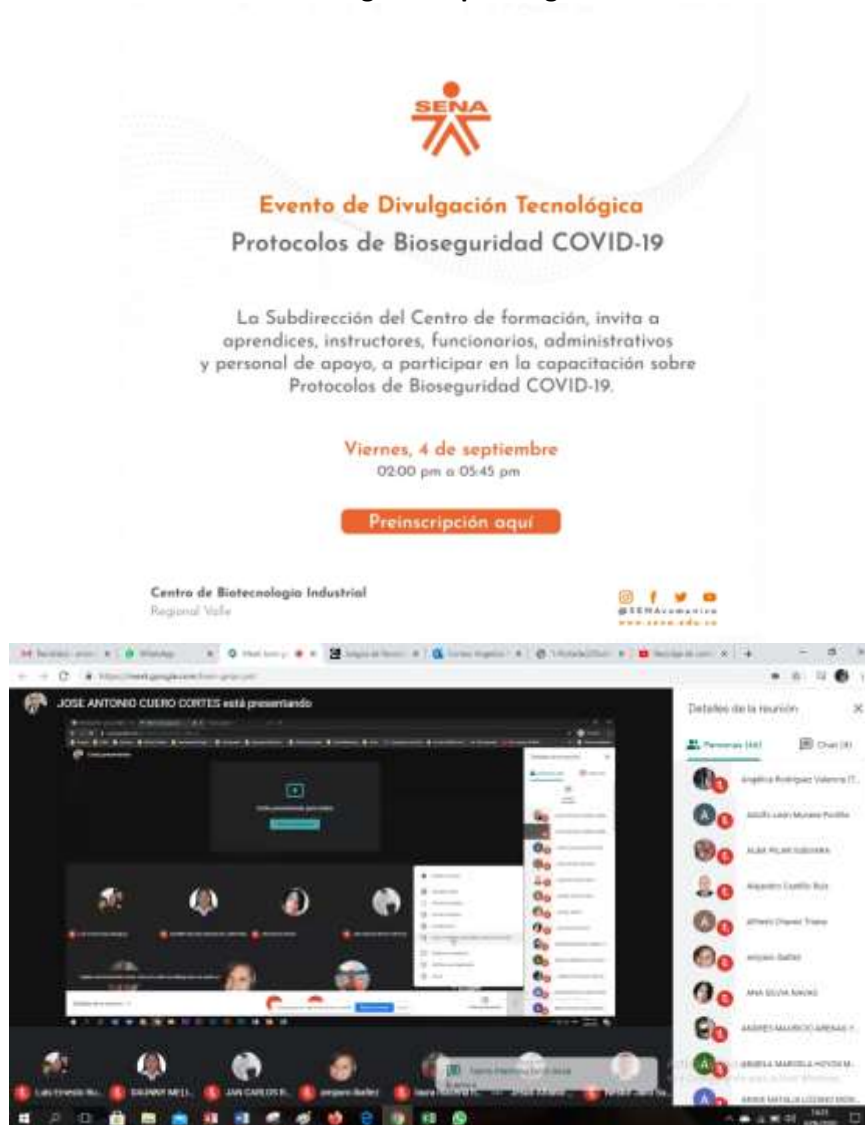
[illegible]

## Asistencia Territorium ficha 2123696: emprendedor en elaboración de derivados lácteos

[illegible]

## Obligación 6: participación en video conferencias

### Septiembre 4: Protocolo de bioseguridad para ingreso a las instalaciones del CBI



The image displays a promotional flyer for a technological dissemination event and a screenshot of a Zoom meeting interface.

**Evento de Divulgación Tecnológica**  
**Protocolos de Bioseguridad COVID-19**

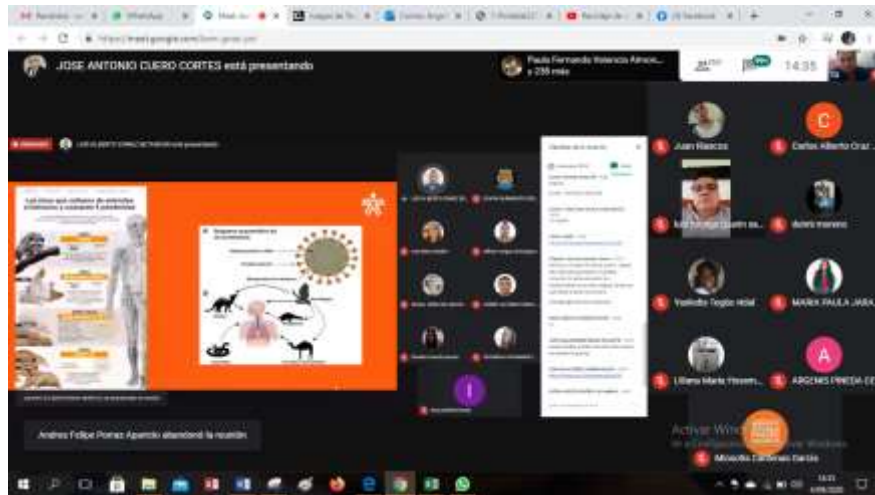
La Subdirección del Centro de formación, invita a aprendices, instructores, funcionarios, administrativos y personal de apoyo, a participar en la capacitación sobre Protocolos de Bioseguridad COVID-19.

**Viernes, 4 de septiembre**  
 02:00 pm a 05:45 pm

[Preinscripción aquí](#)

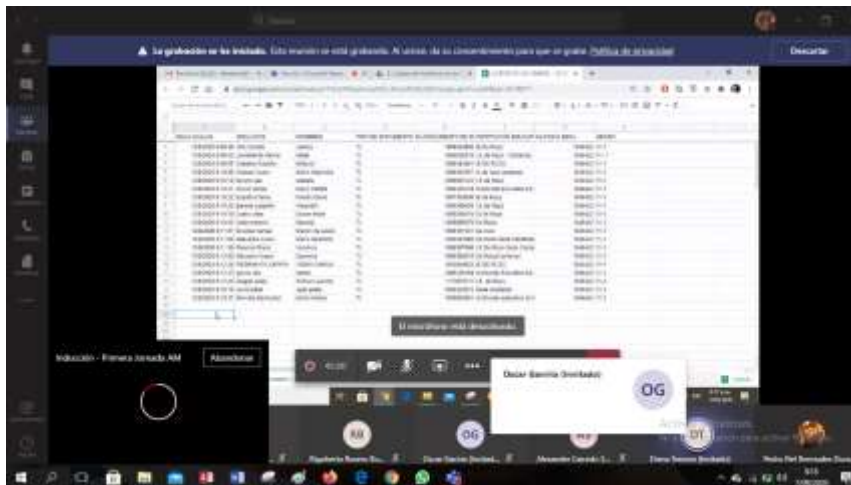
Centro de Biotecnología Industrial  
 Regional Valle

**Zoom Meeting Interface:**  
 The screenshot shows a Zoom meeting titled "JOSE ANTONIO CUERO CORTES está presentando". The interface includes a list of participants on the right, a chat window, and a grid of video feeds for the attendees. The bottom of the screen shows the Windows taskbar with various application icons.

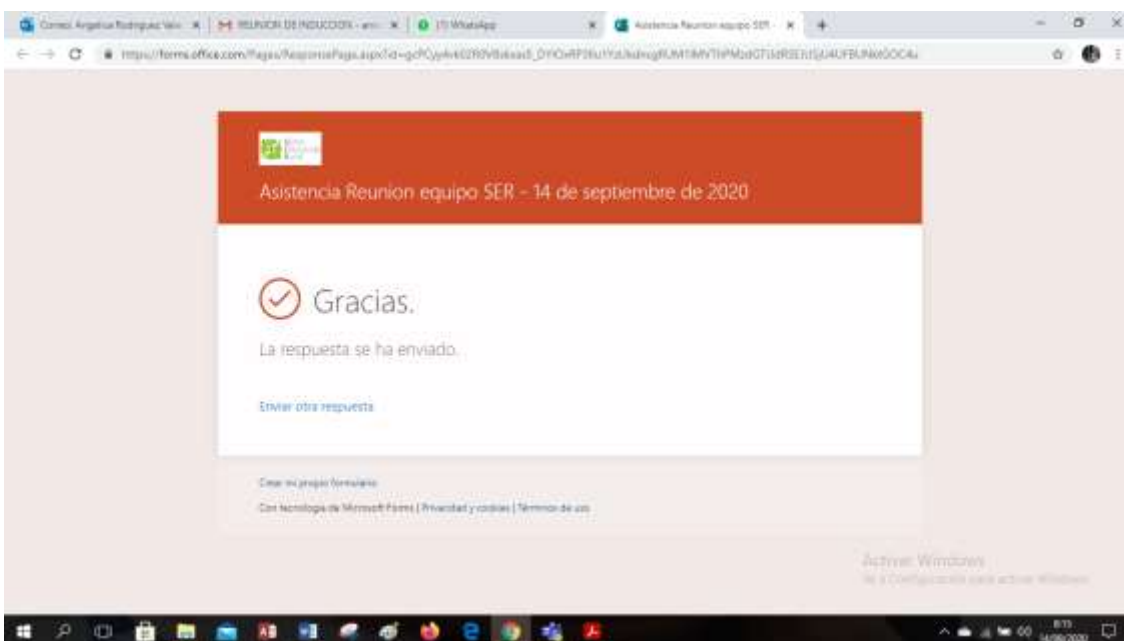




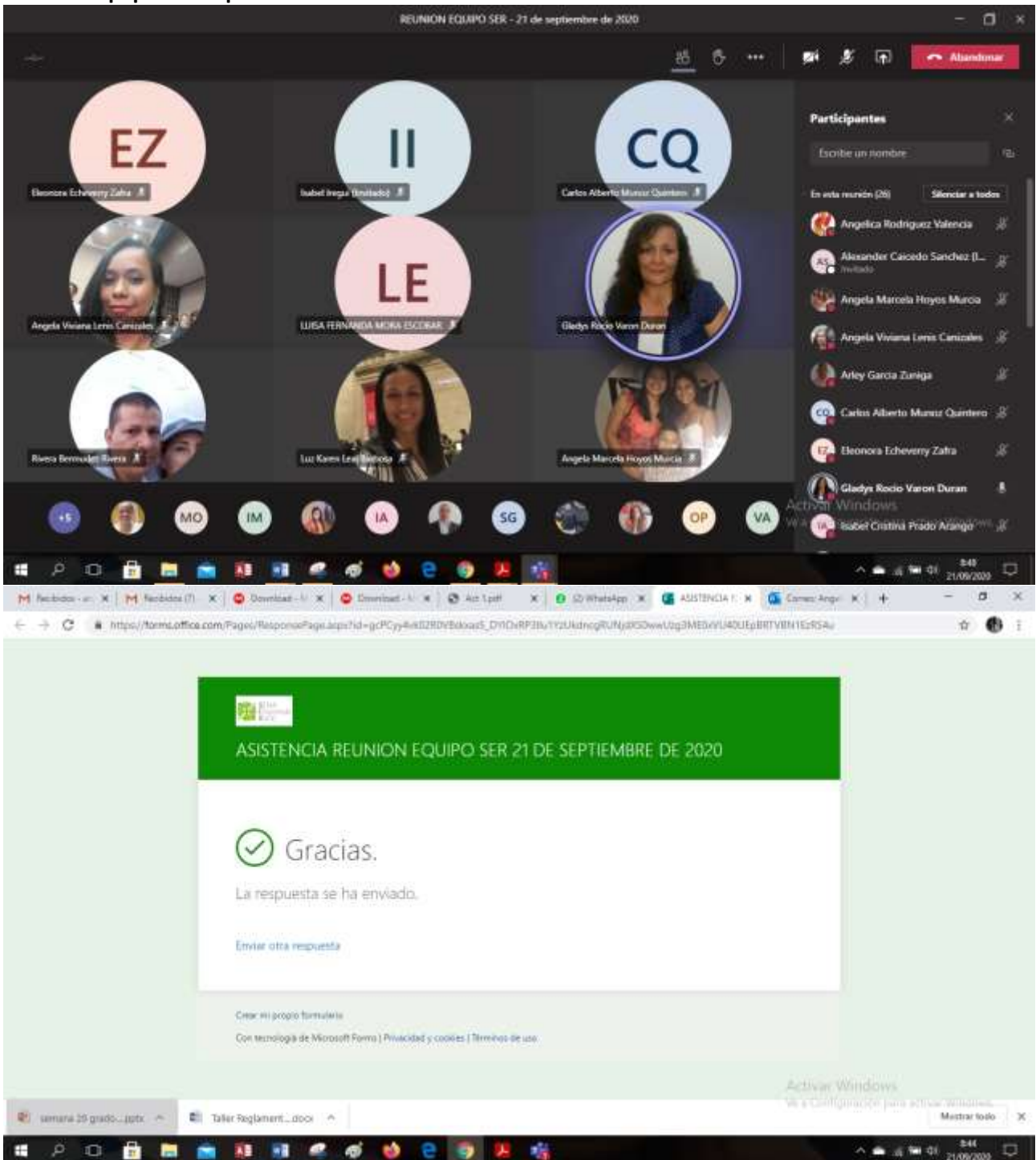
Reunión equipo SER 7 de septiembre y capacitación creación de links para cuenta de cobro



## Reunión equipo SER Septiembre 14 de 2020 Presentación nueva líder.



## Reunión Equipo SER septiembre 21 de 2020



REUNION EQUIPO SER - 21 de septiembre de 2020

Participantes

En esta reunión (26)

- Angelica Rodriguez Valencia
- Alexander Casado Sanchez (L...)
- Angela Marcela Hoyos Murcia
- Angela Viviana Lemos Canizales
- Arley Garcia Zuniga
- Carlos Alberto Munoz Quintero
- Eleonora Echeverry Zafra
- Gladys Rocio Varon Duran
- Isabel Cristina Prado Alarango

ASISTENCIA REUNION EQUIPO SER 21 DE SEPTIEMBRE DE 2020

✓ Gracias.  
La respuesta se ha enviado.

[Enviar otra respuesta](#)

[Crear mi propio formulario](#)

Con tecnología de Microsoft Forms | [Privacidad y cookies](#) | [Términos de uso](#)



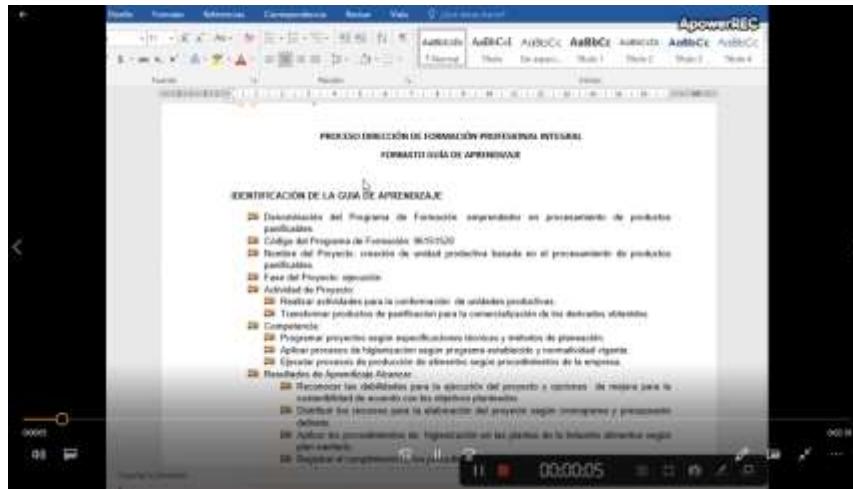
## Obligación 6: Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa

The screenshot shows the SENA system interface. On the left, a sidebar menu includes options like 'Inicio', 'Ejecución de la Formación', 'Administración de la Formación', 'Evaluación de la Formación', and 'Reportes'. The main area displays a list of learners with columns for 'Código', 'Nombre', 'Apellido', 'Estado', and 'Formación'. Below the list, there is a 'Resultado de aprendizaje' section with a dropdown menu set to 'Aprobada' and buttons for 'Guardar' and 'Cancelar'. A green message at the bottom states: 'Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente'.

The screenshot shows an Excel spreadsheet titled 'Reporte de Juicios de Evaluación'. The spreadsheet contains a table with columns for 'Tipo de', 'Número de', 'Nombre', 'Apellido', 'Estado', 'Competencia', and 'Resultado de Aprendizaje'. The data is organized into rows, with the first row being a header and subsequent rows containing specific evaluation results. The spreadsheet is displayed in a window titled 'Reporte de Juicios de Evaluación'.

| Tipo de | Número de | Nombre        | Apellido       | Estado      | Competencia                                                                                     | Resultado de Aprendizaje                                                                        |
|---------|-----------|---------------|----------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TI      | 000000    | STIVEN ANDRÉS | RODRÍGUEZ YELA | INFORMACIÓN | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA |
| TI      | 000000    | STIVEN ANDRÉS | RODRÍGUEZ YELA | INFORMACIÓN | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA |
| TI      | 000000    | STIVEN ANDRÉS | RODRÍGUEZ YELA | INFORMACIÓN | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA |
| TI      | 000000    | STIVEN ANDRÉS | RODRÍGUEZ YELA | INFORMACIÓN | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA |
| TI      | 000000    | STIVEN ANDRÉS | RODRÍGUEZ YELA | INFORMACIÓN | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA |
| TI      | 000000    | STIVEN ANDRÉS | RODRÍGUEZ YELA | INFORMACIÓN | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA |
| TI      | 000000    | STIVEN ANDRÉS | RODRÍGUEZ YELA | INFORMACIÓN | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA |
| TI      | 000000    | STIVEN ANDRÉS | RODRÍGUEZ YELA | INFORMACIÓN | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA | ANÁLISIS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS DE LA INDUSTRIA |

## Obligación 8: guía de aprendizaje



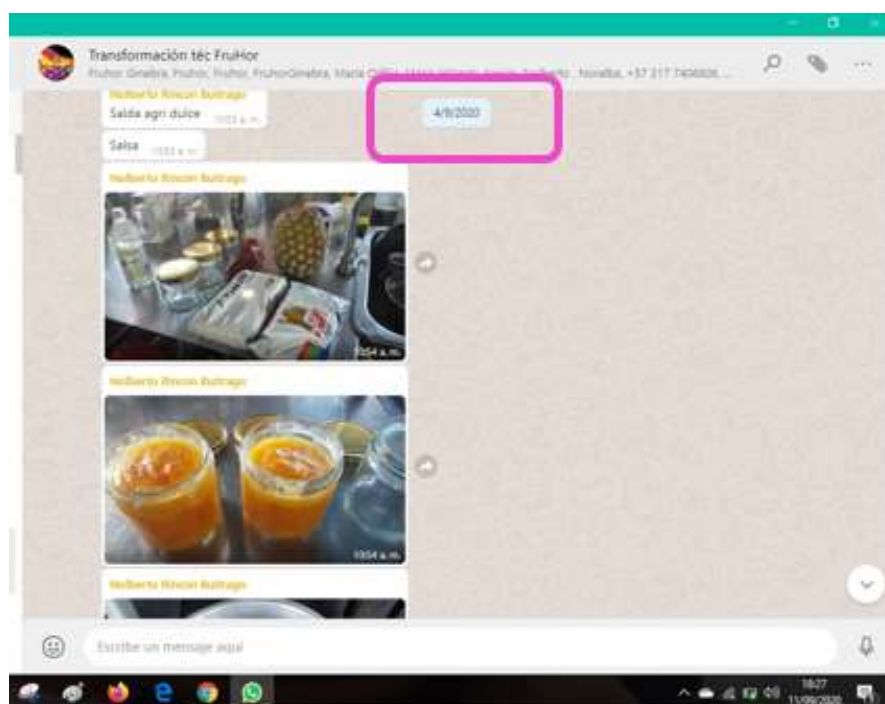
## Videos



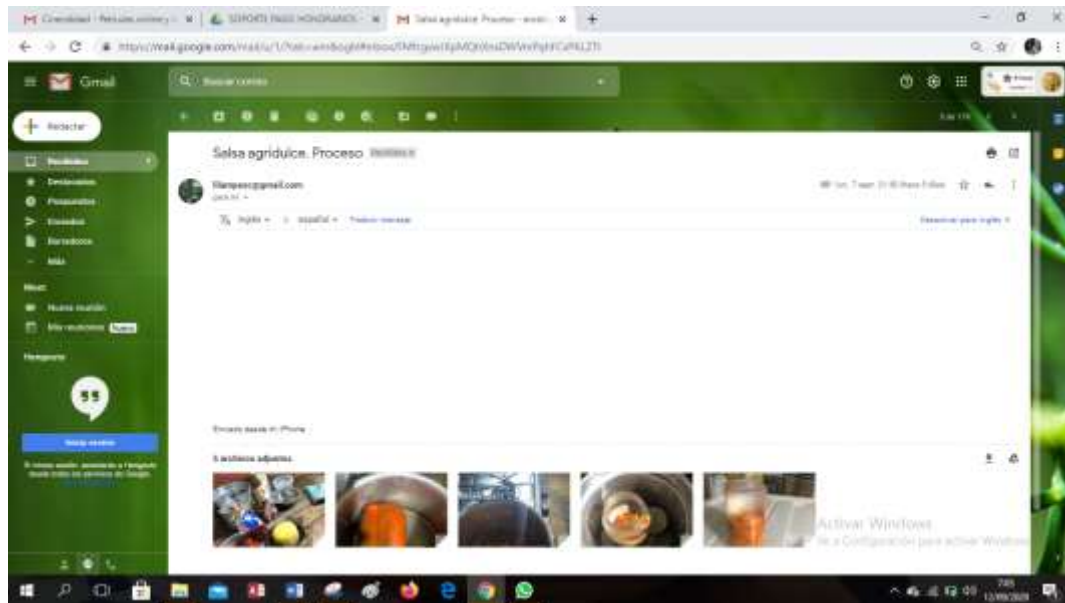


Evidencias de los aprendices de su trabajo en casa y durante la formación por whatsapp

Aprendices Ficha 2088969 Transformación técnica de frutas y hortalizas septiembre 4 de 2020



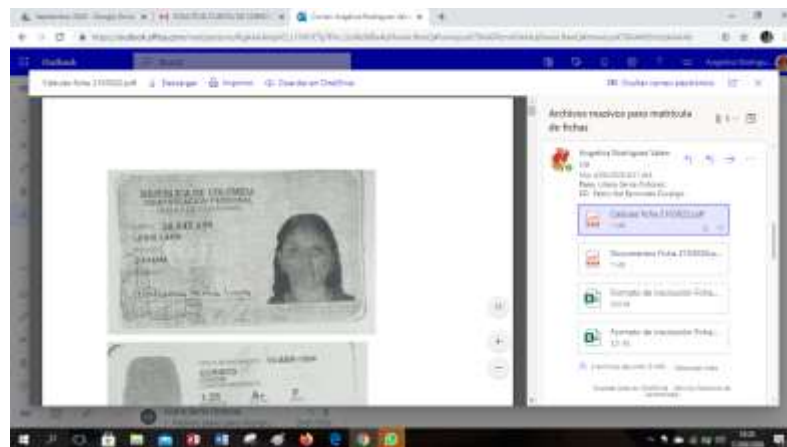
## Septiembre 7 de 2020. Aprendices Ficha 2088969 Transformación técnica de frutas y hortalizas



## Aprendices Ficha 2123696 Empendedor en elaboración de derivados lácteos Septiembre 7 de 2020



### Obligación 10: correo enviando los documentos de identidad escaneados



### Obligación 11: Reporte juicios evaluativos

[illegible]

**Obligaciones 12 y 13: Portafolio instructor (proyecto, plan de trabajo, guías, etc.)**



Cordialmente,



**Pedro Nel Bermúdez Durango**  
Coordinador académico - Centro de Biotecnología Industrial-CBI

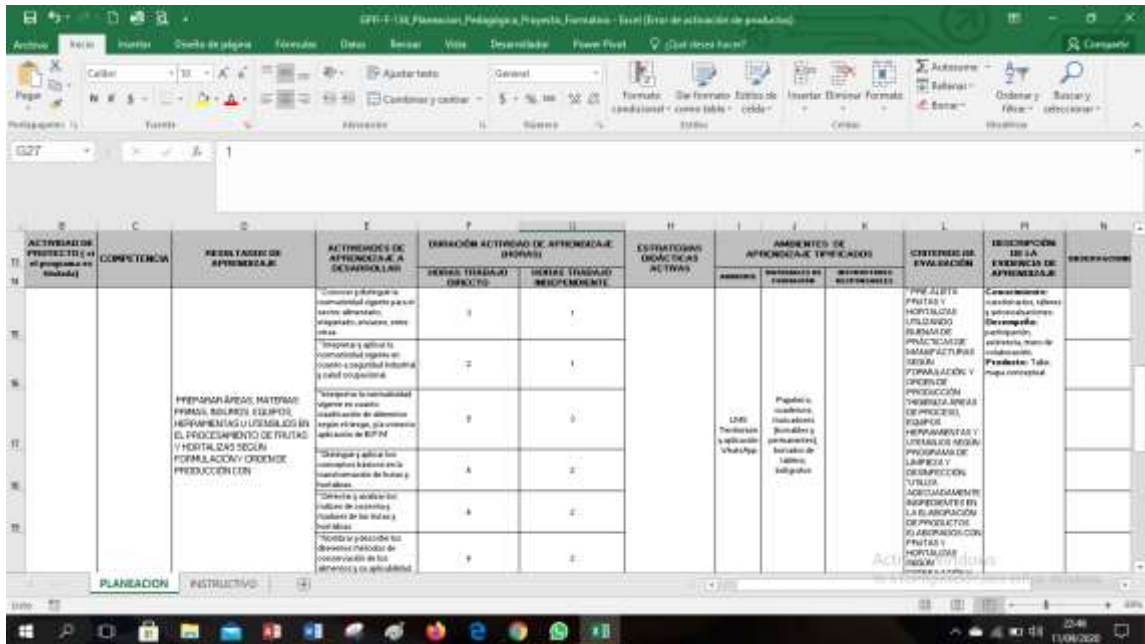
|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |                       |                         |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------|
|  <p>Ministerio de Educación</p> | <p align="center"><b>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA</b><br/>         Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol<br/>         Procedimiento Ejecución de la Formación<br/> <b>PROYECTO FORMATIVO</b></p> |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |                       |                         |           |
|                                                                                                                  | <b>1. Información básica del proyecto</b>                                                                                                                                                                      |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |                       |                         |           |
|                                                                                                                  | <b>Código Proyecto SENA</b>                                                                                                                                                                                    | <b>Código del Programa SENA</b>                                           | <b>DG1501516</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Número del Programa</b> | <b>2</b>              | <b>Puntos asociados</b> | <b>10</b> |
|                                                                                                                  | <b>1.1 Nombre de la formación:</b>                                                                                                                                                                             | <b>CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL</b>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>3.1 Regional:</b>       | <b>REGIONAL VALLÉ</b> |                         |           |
| <b>1.2 Nombre del proyecto:</b>                                                                                  | <b>PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS EN EL ÁREA RURAL DE LOS MUNICIPIOS DE INFLUENCIA DEL CSE</b>                                                 |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |                       |                         |           |
| <b>1.3 Programa de Formación al que se vincula:</b>                                                              | <b>EMPREENDEDOR EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS</b>                                                                                                                                                        |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |                       |                         |           |
| <b>1.4 Tercer subsector de aplicación del proyecto (opcional):</b>                                               | <b>0</b>                                                                                                                                                                                                       |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |                       |                         |           |
| <b>1.5 Diagrama o herramienta que participe en la formulación e implementación del proyecto:</b>                 | <b>SENA, ASESORIA-GRUPO-GRUPO DE ASESORIA-GRUPO DE ASESORIA, INSTITUCIONES EDUCATIVAS, FUNDACIONES, ONGAS, ETC.</b>                                                                                            |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |                       |                         |           |
| <b>1.7 Problema central de aprendizaje:</b>                                                                      | <b>DERIVADOS LÁCTEOS, MEDIO RURAL, ANORIO, PRODUCTIVIDAD, CADENA PRODUCTIVA, FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL, EMPRENDIMIENTO</b>                                                                                     |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |                       |                         |           |
| <b>1.8 Sistema total de resultados de aprendizaje del programa de formación:</b>                                 | <b>10</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>1.8 Sistema de resultados de aprendizaje del programa de formación</b> | <b>1.8.1 Sistema de resultados de aprendizaje específicos que se derivan con el proyecto:</b><br><b>1.8.2 Sistema de resultados de aprendizaje transversales que se derivan con el proyecto:</b><br><b>1.8.3 Sistema de resultados de aprendizaje básicos que se derivan con el proyecto:</b> |                            | <b>10</b>             |                         |           |

## Plan de trabajo

[illegible]

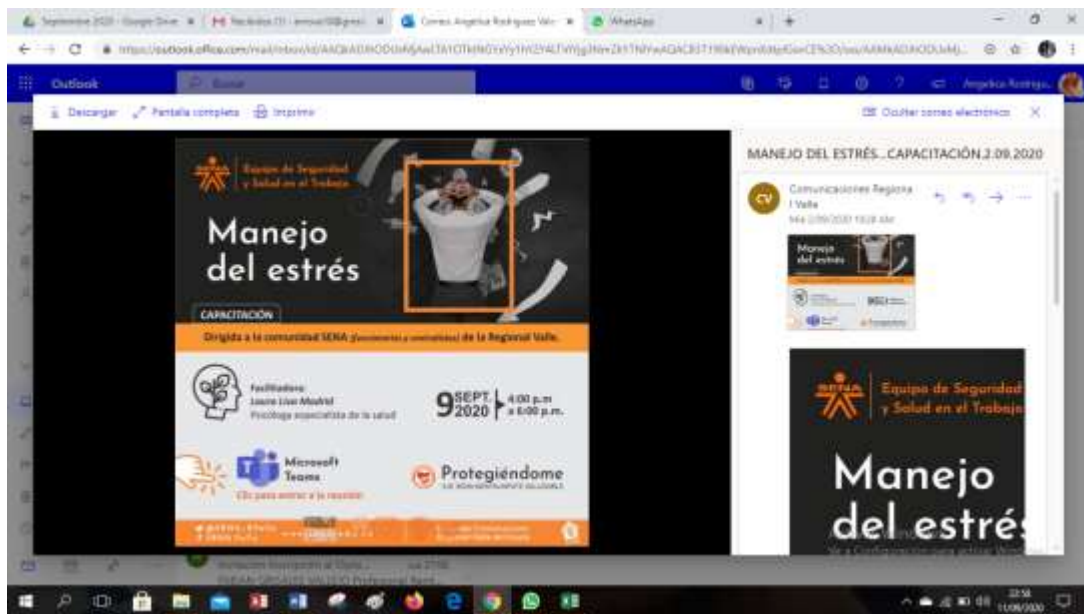
## Guía de aprendizaje según formato GFPI-F-135

### Planeación pedagógica según formato GPFI-F-134

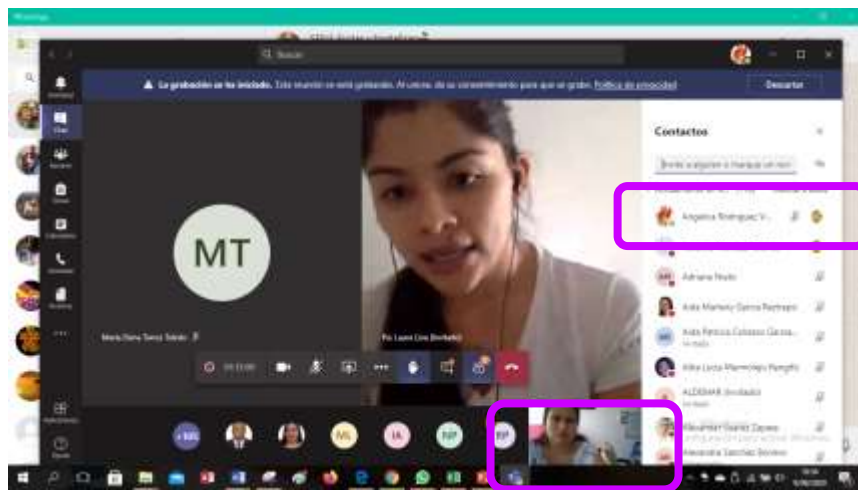
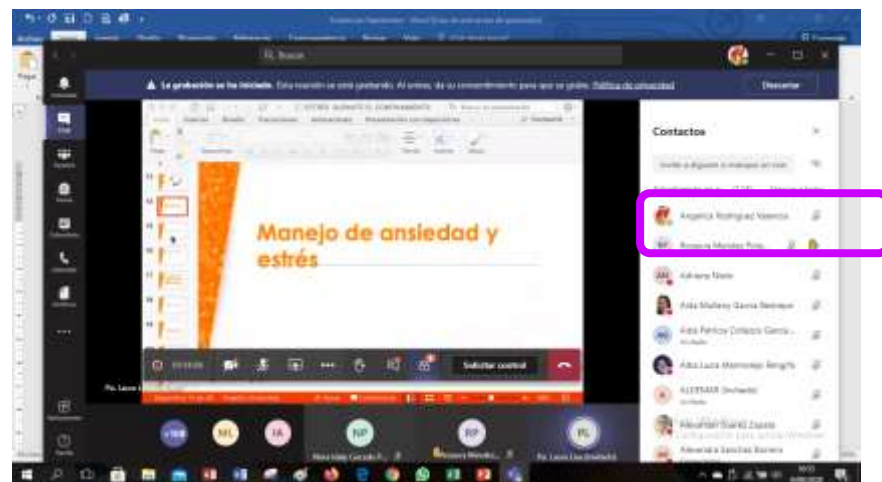


| ACTIVIDADES DE PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA | COMPETENCIA | PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR                                                               | DISEÑO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE (HORA) |                                             | ESTRATEGIAS DIDACTICAS ACTIVAS | AMBIENTES DE APRENDIZAJE DISEÑADOS |                                  |                                  | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE                                                             | EVALUACIÓN |
|----------------------------------------------|-------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                              |             |                               |                                                                                                        | DISEÑO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE (HORA) | DISEÑO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE (HORA) |                                | AMBIENTE DE APRENDIZAJE DISEÑADO   | AMBIENTE DE APRENDIZAJE DISEÑADO | AMBIENTE DE APRENDIZAJE DISEÑADO |                         |                                                                                                        |            |
|                                              |             |                               | Conocer la importancia de la seguridad y salud en el trabajo, sus principios, normas y procedimientos. | 3                                           | 1                                           |                                |                                    |                                  |                                  |                         | Conocer la importancia de la seguridad y salud en el trabajo, sus principios, normas y procedimientos. |            |
|                                              |             |                               | Identificar y aplicar la normatividad vigente en el sector agrícola, ganadero, pecuario y forestal.    | 2                                           | 1                                           |                                |                                    |                                  |                                  |                         | Identificar y aplicar la normatividad vigente en el sector agrícola, ganadero, pecuario y forestal.    |            |
|                                              |             |                               | Identificar y aplicar la normatividad vigente en el sector agrícola, ganadero, pecuario y forestal.    | 3                                           | 1                                           |                                |                                    |                                  |                                  |                         | Identificar y aplicar la normatividad vigente en el sector agrícola, ganadero, pecuario y forestal.    |            |
|                                              |             |                               | Identificar y aplicar la normatividad vigente en el sector agrícola, ganadero, pecuario y forestal.    | 4                                           | 2                                           |                                |                                    |                                  |                                  |                         | Identificar y aplicar la normatividad vigente en el sector agrícola, ganadero, pecuario y forestal.    |            |
|                                              |             |                               | Identificar y aplicar la normatividad vigente en el sector agrícola, ganadero, pecuario y forestal.    | 4                                           | 2                                           |                                |                                    |                                  |                                  |                         | Identificar y aplicar la normatividad vigente en el sector agrícola, ganadero, pecuario y forestal.    |            |
|                                              |             |                               | Identificar y aplicar la normatividad vigente en el sector agrícola, ganadero, pecuario y forestal.    | 5                                           | 2                                           |                                |                                    |                                  |                                  |                         | Identificar y aplicar la normatividad vigente en el sector agrícola, ganadero, pecuario y forestal.    |            |

Obligación 15: Capacitación Manejo del estrés programada por el equipo de seguridad y salud en el trabajo, realizada el día 9 de septiembre.



The image shows a Google Drive interface with a folder named 'Manejo del estrés'. Inside the folder, there is a presentation titled 'Manejo del estrés' and a flyer for a training session. The flyer is for a training session titled 'Manejo del estrés' organized by the 'Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo' (Safety and Health in the Workplace Team). The session is scheduled for September 9, 2020, from 4:00 p.m. to 6:00 p.m. The flyer also mentions the facilitator, 'Jairo Ivan Abad', and the location, 'SENA - Centro de Formación y Capacitación de la Región Valle'. The flyer includes logos for SENA, Microsoft Teams, and Protegiéndome.



**Obligación 16: Compartir información de interés de los aprendices**  
**Ficha 2163022 Transformación técnica de frutas y hortalizas. Septiembre 9 de 2020**



**Ficha 2123696 Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**  
**Septiembre 10 de 2020**

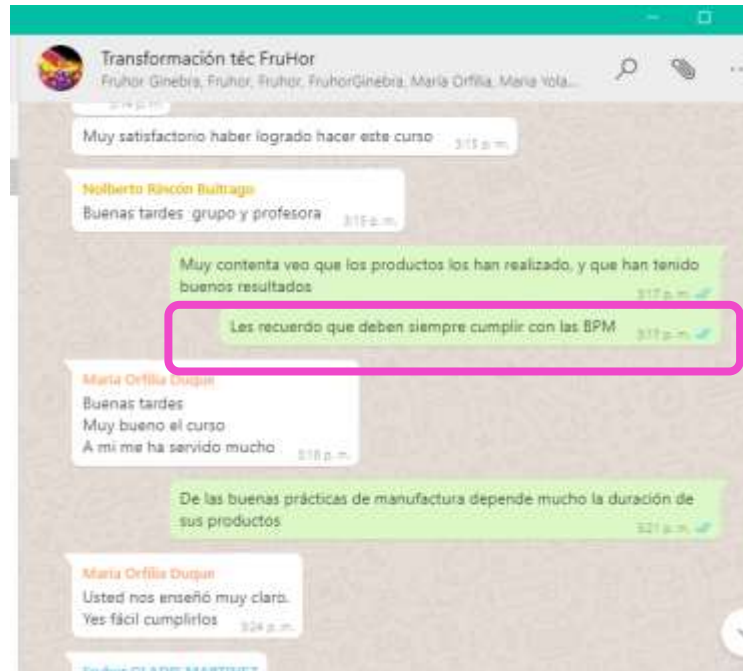


**Obligación 17: Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato**



**Obligación 19: se ha realizado por medio de audios en whatsapp y por medio de las explicaciones de Buenas Prácticas de Manufactura.**

### Ficha transformación técnica de frutas y hortalizas septiembre 8



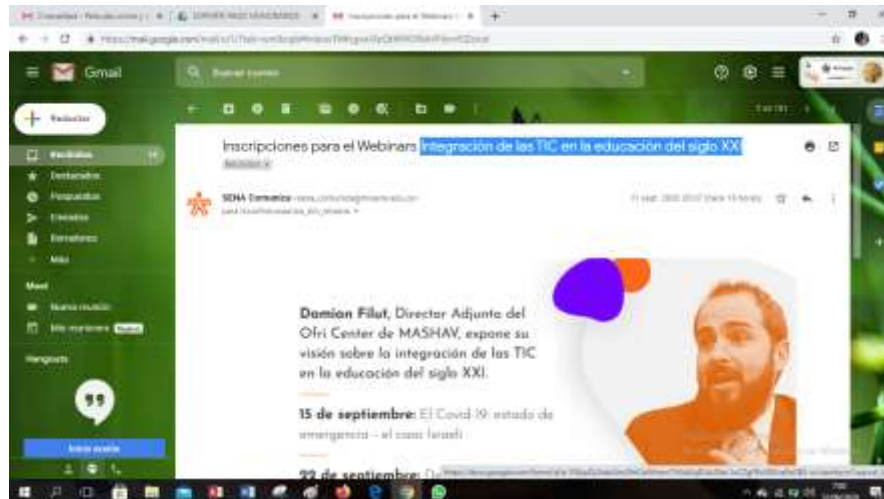
**Obligación 20: Capacitaciones y reuniones  
Septiembre 8 de 2020. Habilidades blandas**



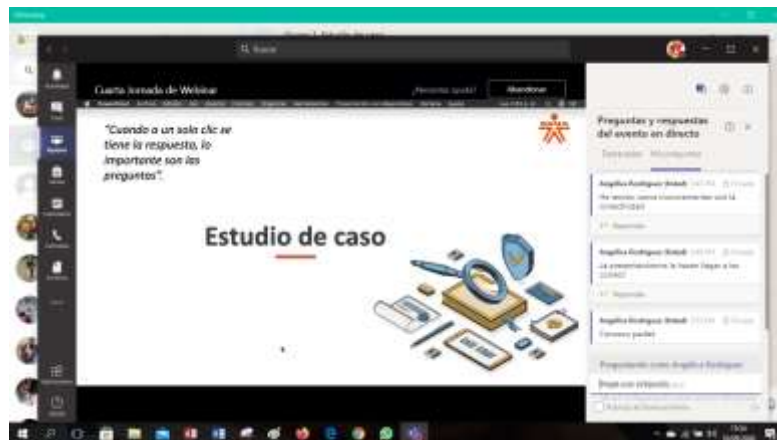


Inscripción Webinars Integración de las TIC en la educación del siglo XXI

Septiembre 12 de 2020



## Webinars programados por la ENI septiembre 10 de 2020







La salsa es un elemento de primera necesidad en la alimentación humana y es muy utilizada en la elaboración de productos cárnicos por su alta versatilidad en temperar y conservar estos por

- Agua
- Pimientos
- Cebolla
- Cebollinos
- Salmorejo
- Hierbas
- Aceite

El agua



Imagen: Pixabay (1)

El agua presente en la salsa puede variar de un litro a 40 por litro. Esta depende tanto de la textura de la salsa como de la cantidad de ingredientes que se desee utilizar en la misma. La salsa puede ser de cualquier tipo, pero la más común es la de tomate.

La cantidad de agua en la salsa debe depender de la textura que se desee obtener. Si se desea una salsa más espesa, se debe utilizar menos agua.

El agua es importante por la gran cantidad de nutrientes que contiene. La producción de agua es fundamental para el organismo. El agua es esencial para la vida y es importante que se consuma suficiente cantidad de agua.

Problemas

Los problemas presentados en la salsa se pueden dividir en dos grupos: problemas de sabor y problemas de textura. Los problemas de sabor se deben a la falta de ingredientes o a la falta de equilibrio entre los ingredientes.

La textura de la salsa puede ser un problema si no se logra la consistencia deseada. Esto puede ser debido a la falta de ingredientes o a la falta de equilibrio entre los ingredientes.

Conclusiones

La salsa es un elemento importante en la alimentación humana. La salsa puede ser de cualquier tipo, pero la más común es la de tomate. La salsa puede ser de cualquier tipo, pero la más común es la de tomate.

La salsa puede ser de cualquier tipo, pero la más común es la de tomate. La salsa puede ser de cualquier tipo, pero la más común es la de tomate.



El empleo en todos

Información

## Salsa Agridulce

### Instructora Angélica Rodríguez Valencia

www.sena.edu.co

### Frutas y verduras

La salsa es un elemento de primera necesidad en la alimentación humana y es muy utilizada en la elaboración de productos cárnicos por su alta versatilidad en temperar y conservar estos por

**Los aditivos**

El aditivo es una sustancia que se añade a los alimentos para mejorar su sabor, su textura o su conservación. Los aditivos pueden ser naturales o artificiales. Los aditivos naturales son aquellos que se obtienen de fuentes naturales, como las especias y las hierbas. Los aditivos artificiales son aquellos que se sintetizan en un laboratorio.

**Tipos de aditivo**

| Aditivo              | Función                                  |
|----------------------|------------------------------------------|
| Aditivo sabor        | Mejora el sabor de los alimentos.        |
| Aditivo textura      | Mejora la textura de los alimentos.      |
| Aditivo conservación | Mejora la conservación de los alimentos. |

**Propiedades del aditivo**

- El aditivo debe ser seguro para el consumo humano.
- El aditivo debe mejorar el sabor, la textura o la conservación de los alimentos.
- El aditivo debe ser estable durante el almacenamiento.

**Beneficios del aditivo**

Los aditivos pueden mejorar el sabor, la textura o la conservación de los alimentos. Los aditivos pueden ser naturales o artificiales. Los aditivos naturales son aquellos que se obtienen de fuentes naturales, como las especias y las hierbas. Los aditivos artificiales son aquellos que se sintetizan en un laboratorio.

### Frutas y verduras

**Grifos, espumas y estabilizantes**

Los grifos, espumas y estabilizantes son ingredientes que se utilizan en la elaboración de productos cárnicos. Los grifos son utilizados para mejorar la textura de los productos. Las espumas son utilizadas para mejorar el sabor de los productos. Los estabilizantes son utilizados para mejorar la conservación de los productos.

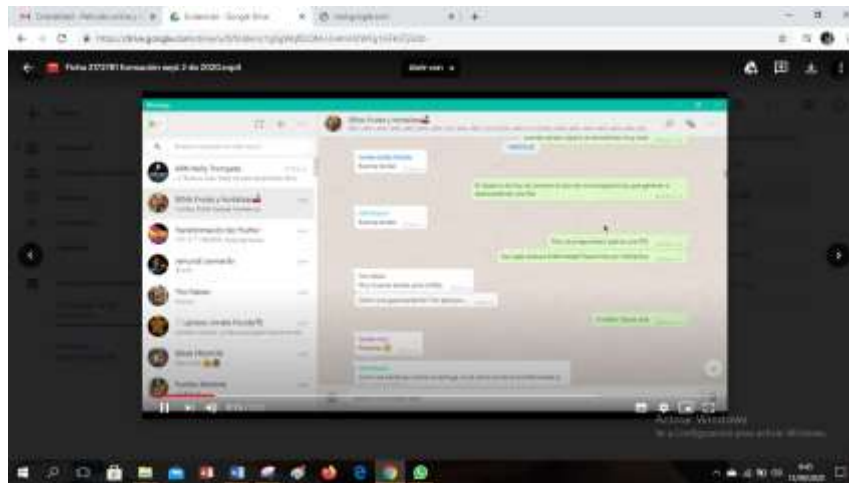
**Grifos**

Los grifos son utilizados para mejorar la textura de los productos. Los grifos pueden ser naturales o artificiales. Los grifos naturales son aquellos que se obtienen de fuentes naturales, como las especias y las hierbas. Los grifos artificiales son aquellos que se sintetizan en un laboratorio.

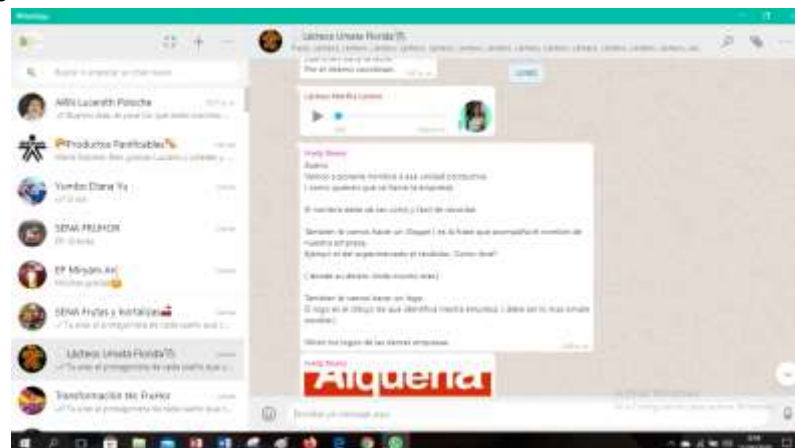
**Estabilizantes**

Los estabilizantes son utilizados para mejorar la conservación de los productos. Los estabilizantes pueden ser naturales o artificiales. Los estabilizantes naturales son aquellos que se obtienen de fuentes naturales, como las especias y las hierbas. Los estabilizantes artificiales son aquellos que se sintetizan en un laboratorio.

## Obligación 26: videos de las formaciones



## Obligación 28: diagnóstico inicial de posibles unidades productivas en la ficha 2123696 el lunes 7 de septiembre de 2020



## Obligación 29: inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA





Empresa: ASOCIACION AGROPECUARIA DE VEREDAS INTEGRADAS  
Identificación (NIT): 815004358  
Actividad económica: Actividades de otras organizaciones ncp

**Auxiliar producción**  
Solicitud 2847543 **Cerrado**

Registrada el 08-07-2020  
Cerrada el 08-07-2020

Candidatos 7 Seleccionados 7

**Reactivar solicitud**

Candidatos Postulados

Ver información de la solicitud

Duplicar solicitud

Históricos

Salir

**Candidatos postulados**

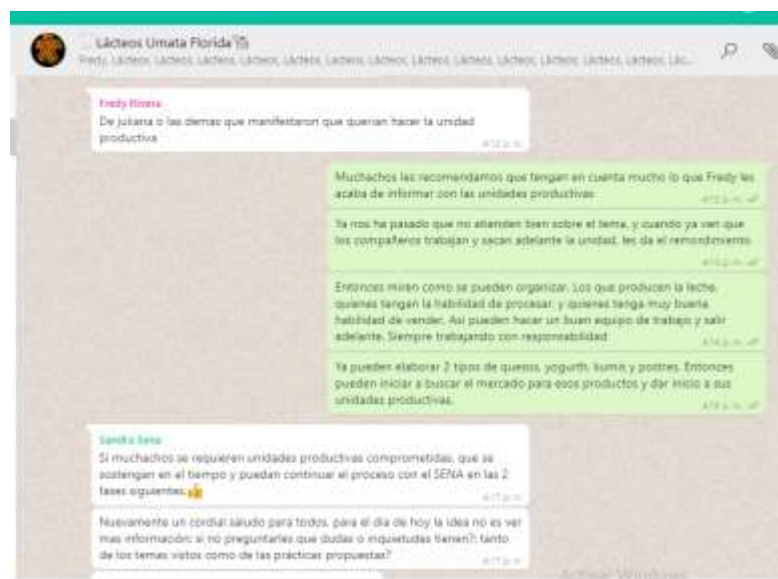
**Descargar**

Los preseleccionados a su solicitud de candidatos fueron los siguientes:

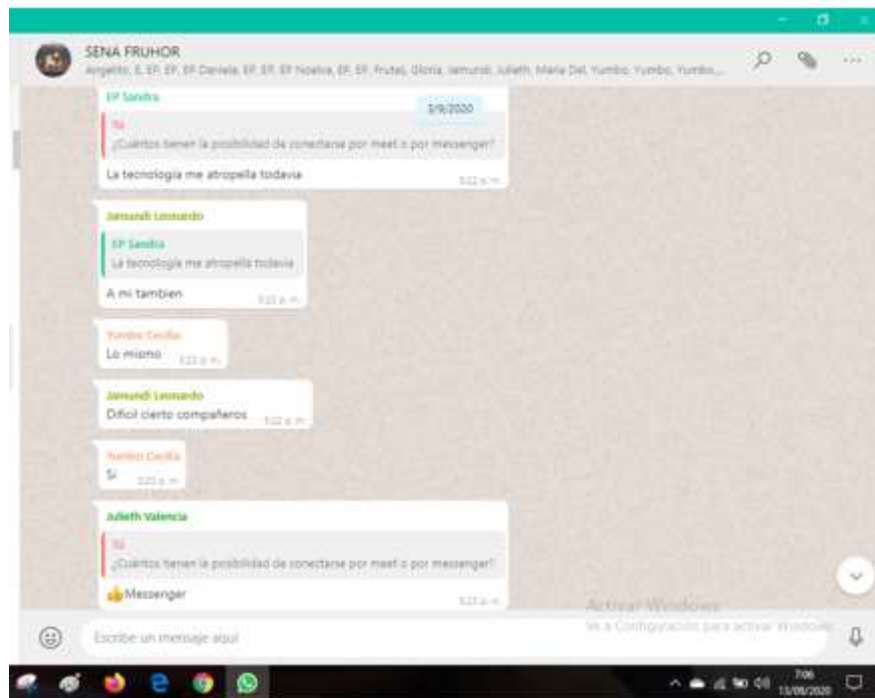
| Identificación | Nombre                        | Fecha de postulación | Hoja de 1           |
|----------------|-------------------------------|----------------------|---------------------|
| 1114456711     | DIANA MARCELA LAGUNA          | 08-07-2020           | <a href="#">Ver</a> |
| 29551067       | MARIA ORFILA DUQUE DEGONZALEZ | 08-07-2020           | <a href="#">Ver</a> |
| 38657222       | LINA FERNANDA SOTO TASAMA     | 08-07-2020           | <a href="#">Ver</a> |
| 31141894       | LILIA AMPARO ESCANDÓN GIL     | 08-07-2020           | <a href="#">Ver</a> |
| 29535646       | NEISIN VELAZQUEZ DEMONTAÑO    | 08-07-2020           | <a href="#">Ver</a> |
| 38657261       | SANDRA MILENA CANO LOPEZ      | 08-07-2020           | <a href="#">Ver</a> |
| 66846506       | ANA MILENA ZAPATA ESPINOSA    | 08-07-2020           | <a href="#">Ver</a> |

**Obligación 30: Ambientes de aprendizaje.** Por motivo de Covid 19 el ambiente es virtual por medio de whatsapp.

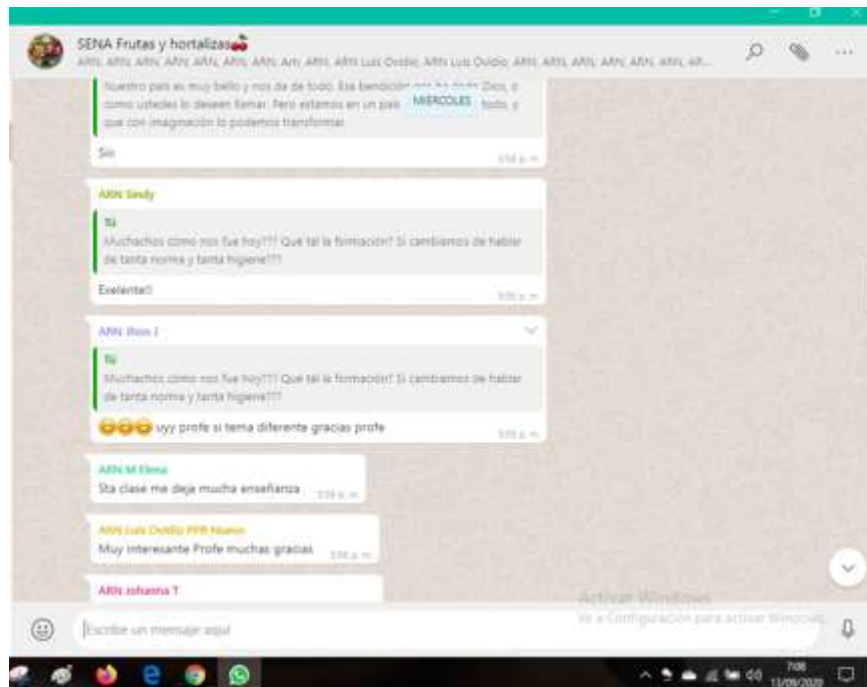
**Formación ficha 2123696 Emprendedor en productos derivados lácteos septiembre 7 de 2020**



## Formación ficha 2163022 Transformación técnica de frutas y hortalizas Septiembre 3 de 2020



## Formación ficha 2172781 Transformación técnica de frutas y hortalizas Septiembre 9 de 2020

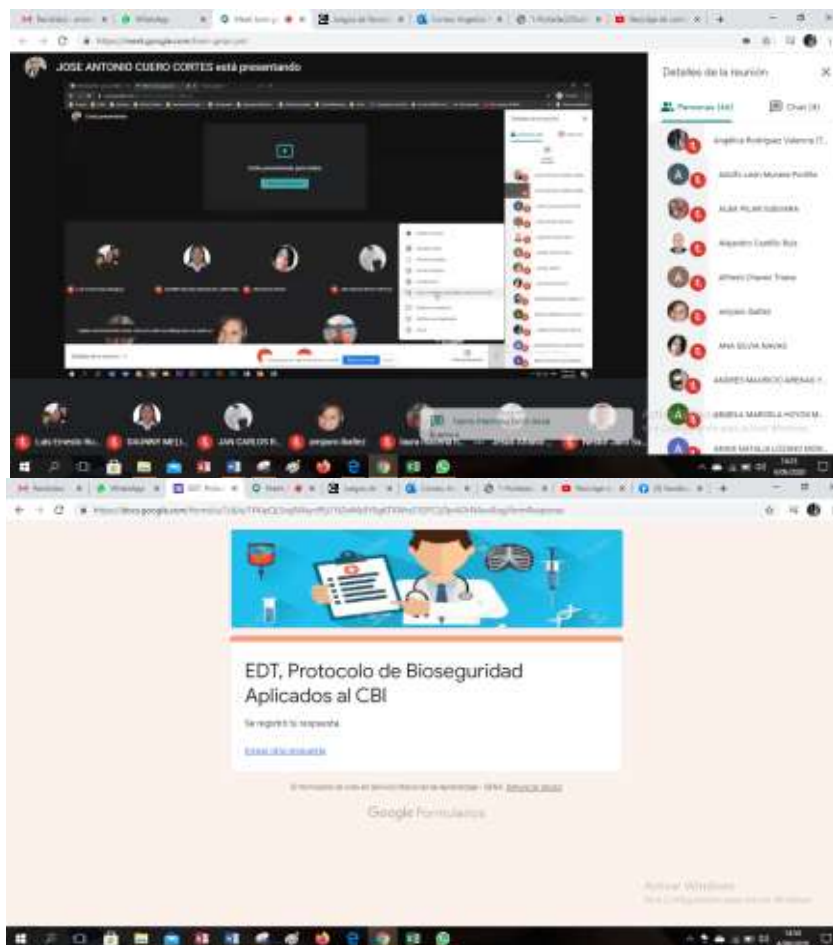


## Obligación 35: Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica

### Actualización formulario de caracterización sociodemográfica septiembre 2 de 2020



### Protocolo Bioseguridad CBI septiembre 4 de 2020

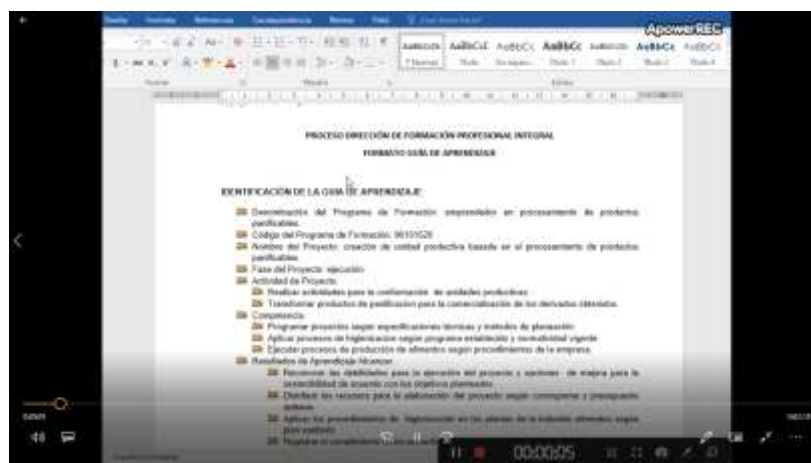




## Obligación 38: Proyecto número 2033034 publicado

| SENA<br>Servicio Nacional de Aprendizaje                                               |                                                                                              | SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA<br>Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol<br>Procedimiento Ejecución de la Formación<br>PROYECTO FORMATIVO |                |                                                         |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------|---|
| <b>1. Información básica del proyecto</b>                                              |                                                                                              |                                                                                                                                                      |                |                                                         |   |
| Código Proyecto SOFIA:                                                                 | 2033034                                                                                      | Código del Programa SOFIA:                                                                                                                           | 96151388       | Versión del Programa:                                   | 1 |
| Fichas asociadas:                                                                      | 0                                                                                            |                                                                                                                                                      |                |                                                         |   |
| 1.1 Centro de Formación:                                                               | CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL                                                           | 1.2 Regional:                                                                                                                                        | REGIONAL VALLE |                                                         |   |
| 1.3 Nombre del proyecto:                                                               | APROVECHAMIENTO AGROINDUSTRIAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS MUNICIPIOS DE COBERTURA DEL CBI |                                                                                                                                                      |                |                                                         |   |
| 1.4 Programa de Formación al que da respuesta:                                         | TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS                                                 |                                                                                                                                                      |                |                                                         |   |
| 1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (semanas):                               | 5                                                                                            |                                                                                                                                                      |                |                                                         |   |
| 1.6 Empresas o instituciones que participan en la formulación o ejecución (si existe): | Alcalda: SENA, Asociaciones de campesinos, empresas transformadoras de frutas y hortalizas   |                                                                                                                                                      |                |                                                         |   |
| 1.7 Palabras claves de búsqueda:                                                       | Buenas prácticas de manufactura, fruta, verdura, agroindustria, alimentos, inocuidad         |                                                                                                                                                      |                |                                                         |   |
| 1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:               | 4                                                                                            | 1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia:                                                                                     |                |                                                         |   |
|                                                                                        |                                                                                              | 1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se abordan con el proyecto:                                                                | 4              |                                                         |   |
|                                                                                        |                                                                                              | 1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se abordan con el proyecto:                                                              | 0              |                                                         |   |
|                                                                                        |                                                                                              | 1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se abordan con el proyecto:                                                                    | 0              |                                                         |   |
| <b>4. Rubros presupuestales</b>                                                        |                                                                                              |                                                                                                                                                      |                |                                                         |   |
| Recurso                                                                                | Cantidad                                                                                     | Valor Unitario                                                                                                                                       | Valor Total    | Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto |   |
| Equipos                                                                                | 1                                                                                            | \$ 10.620.000                                                                                                                                        | \$ 10.620.000  | COMPRA MAQUINARIA EQUIPO                                |   |
| Materiales de Formación                                                                | 12                                                                                           | \$ 103.625                                                                                                                                           | \$ 1.243.500   | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL                   |   |
| Talento Humano                                                                         | 5                                                                                            | \$ 3.600.000                                                                                                                                         | \$ 18.000.000  | HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL                        |   |
| Total:                                                                                 |                                                                                              |                                                                                                                                                      | \$ 29.863.500  |                                                         |   |
| <b>5. Equipo que participó en la formulación del proyecto</b>                          |                                                                                              |                                                                                                                                                      |                |                                                         |   |
| Nombre                                                                                 | Especialidad                                                                                 | Nombre Centro                                                                                                                                        | Regional       |                                                         |   |
| ANGELICA RODRIGUEZ                                                                     | INGENIERA DE ALIMENTOS                                                                       | CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL                                                                                                                   | REGIONAL VALLE |                                                         |   |

## Guía de aprendizaje

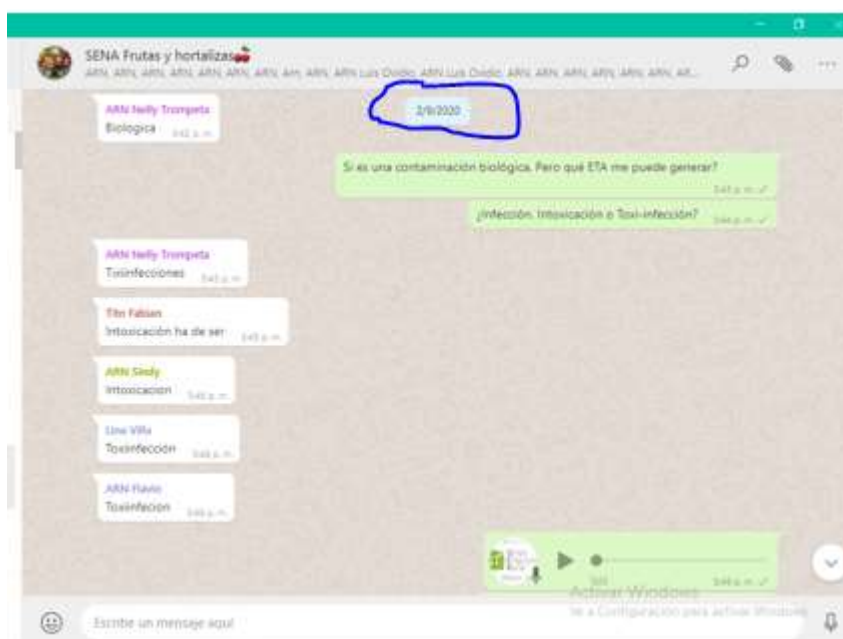


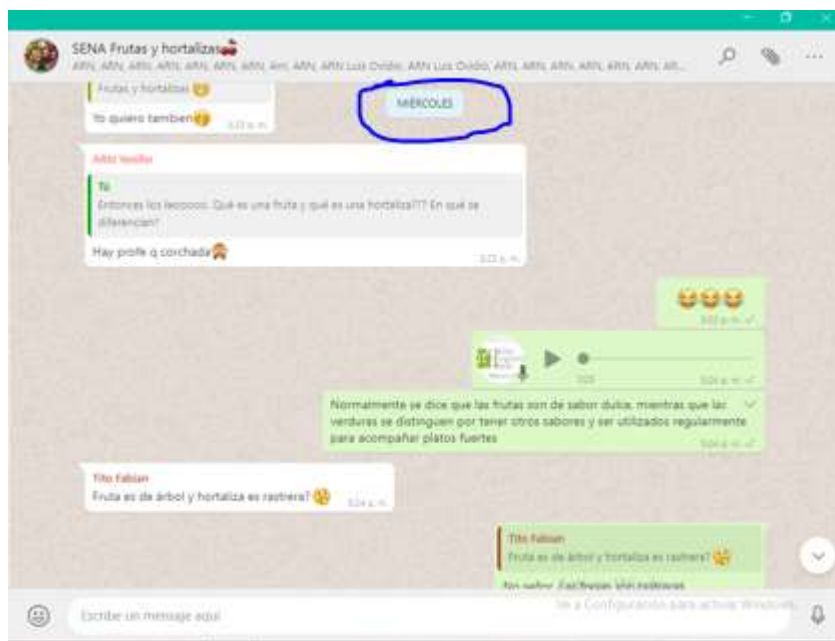
## Planeación pedagógica según formato GPFI-F-134

GPFI-F-134 Planeación Pedagógica, Proyecto Formativo - Nivel (Etapa de activación de producción)

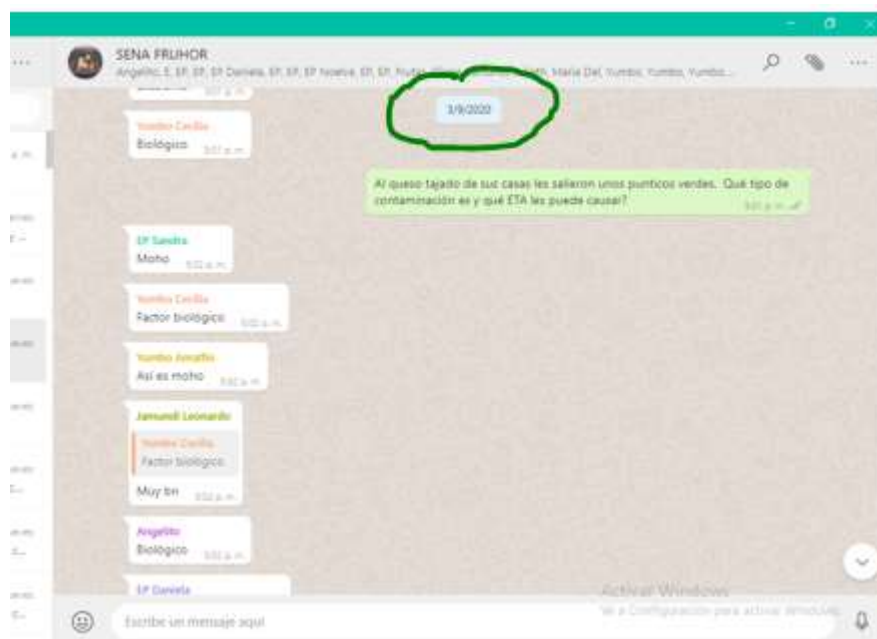
| ACTIVIDADES DE PROYECTO (en el programa en desarrollo) | COMPETENCIA | RESULTADOS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                              | DISEÑO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE (DINAMICA)                                                                                                                                        |                                     | ESTRATEGIAS DIDACTICAS ACTIVAS | MOMENTOS DE APROFUNDAMIENTO TEORICO |                             |                           | SISTEMAS DE EVALUACION | DESCRIPCION DE LA EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE | EVIDENCIAS |
|--------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------------------------|------------|
|                                                        |             |                                                                                                                                                                                        | SESIONES TRABAJANDO EN EQUIPO                                                                                                                                                          | SESIONES TRABAJANDO INDIVIDUALMENTE |                                | ANALISIS                            | DESARROLLO DE CONOCIMIENTOS | DESARROLLO DE HABILIDADES |                        |                                              |            |
|                                                        |             | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | 3                                   | 1                              |                                     |                             |                           |                        |                                              |            |
|                                                        |             | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | 2                                   | 1                              |                                     |                             |                           |                        |                                              |            |
|                                                        |             | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | 3                                   | 1                              |                                     |                             |                           |                        |                                              |            |
|                                                        |             | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | 4                                   | 2                              |                                     |                             |                           |                        |                                              |            |
|                                                        |             | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | 5                                   | 2                              |                                     |                             |                           |                        |                                              |            |
|                                                        |             | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | 6                                   | 2                              |                                     |                             |                           |                        |                                              |            |
|                                                        |             | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | Comprender y aplicar la metodología de trabajo para el desarrollo de proyectos de producción en el procesamiento de frutas y hortalizas según FORMULACION Y ORDEN DE PRODUCCION CON... | 7                                   | 2                              |                                     |                             |                           |                        |                                              |            |

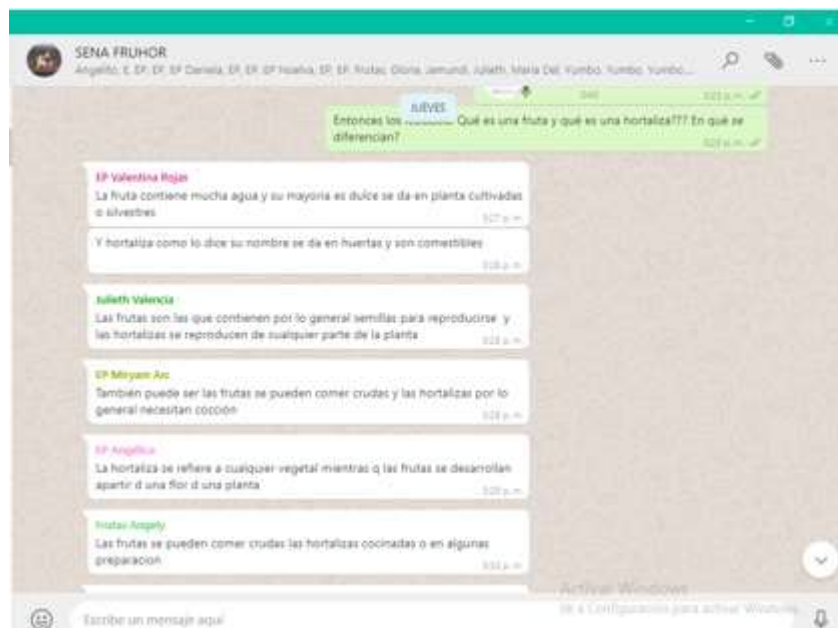
Obligaciones 41: Ficha 2172781 en transformación técnica de frutas y hortalizas, programa de la línea de ocupaciones rurales. Septiembre 2 y 9 de 2020





**Formación en transformación técnica de frutas y hortalizas, programa de la línea de ocupaciones rurales**  
**Ficha 2163022. Septiembre 3 y 10 de 2020**





## Obligaciones 42: Ocupaciones rurales generadas en APE.

### Documentos Ocupaciones Rurales



**Sandra Viviana** Garcia Lopez

Mié 8/07/2020 4:23 PM

Para: Angelica Rodriguez Valencia

Buenas tardes, ya se procedió a inscribir la empresa y publicar vacantes, haciendo el amarre de los respectivos colocados así:

WhatsApp Sena APE Recibidos (3.483) - unigato516 Google Calendar - miércoles, 8 Meet: gy-nid-bka

agenciapublicadeempleo.sena.edu.co/spe-web/spe/empresa/solicitudes/866322

**Agencia Pública DE EMPLEO**

Ir al portal Inicio Persona Empresa Solicitudes Orientación ocupacional Reportes Capacitación Cartelera Vacantes

### Solicitudes de la Empresa

| Identificación | Nombre empresa                                | Actividad económica                 |
|----------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------|
| 815004358      | ASOCIACION AGROPECUARIA DE VEREDAS INTEGRADAS | Actividades de otras organizaciones |

● Azul: Significa que debe comunicarse con la Agencia Pública de Empleo del Departamento donde se encuentre la empresa, para validar los datos de una solicitud cuando es publicada por primera vez.
 ● Verde: Significa que una solicitud está disponible para la postulación de candidatos o para realizar proceso de preselección automático.
 ● Rojo: Significa que una solicitud es pendiente por definir qué candidato fue la vacante.

| Registro   | Solicitud | Cargo                          | Número de Vacantes | Postulados | Colocados | Departamento de destino |
|------------|-----------|--------------------------------|--------------------|------------|-----------|-------------------------|
| 08/07/2020 | 2847493   | Supervisor producción agrícola | 1                  | 1          | 1         | Vale del Cauca          |



**Obligaciones 44: Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II**

| SOI                                                                       |                                                | PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES<br>COMPROBANTE DE PAGO |                     | Bancolombia                      |                     |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------|---------------------|
| <b>DATOS GENERALES DEL APORTANTE</b>                                      |                                                |                                                                   |                     |                                  |                     |
| TIPO IDENTIFICACIÓN:                                                      | CEDULA DE CIUDADANIA NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: |                                                                   |                     | 41950180                         |                     |
| NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:                                                    | ANGELICA RODRIGUEZ VALENCIA                    |                                                                   |                     |                                  |                     |
| CUADRO MUNICIPIO:                                                         | ARMENIA DEPARTAMENTO:                          |                                                                   |                     | QUINDIO                          |                     |
| DIRECCIÓN:                                                                | CALLE 5A #21-22 PISO 2 TELÉFONO:               |                                                                   |                     | 7456268                          |                     |
| TIPO APORTANTE:                                                           | 02-INDEPENDIENTE CLASE APORTANTE:              |                                                                   |                     | INDEPENDIENTE                    |                     |
| TIPO EMPRESA:                                                             | PRIVADA ACTIVIDAD ECONOMICA:                   |                                                                   |                     | Otras actividades de servicio de |                     |
| FORMA DE PRESENTACIÓN:                                                    | ÚNICO                                          |                                                                   |                     |                                  |                     |
| APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA): |                                                |                                                                   |                     | NO                               |                     |
| <b>DATOS GENERALES DE LA PLANILLA</b>                                     |                                                |                                                                   |                     |                                  |                     |
| NÚMERO PLANILLA:                                                          | 7763535303                                     |                                                                   |                     | TIPO DE PLANILLA:                | INDEPENDIENTES      |
| PERIODO COTIZACIÓN:                                                       | MES:                                           | agosto                                                            | PERIODO COTIZACIÓN: | MES:                             | agosto              |
| OTROS SUBSISTEMAS:                                                        | AÑO:                                           | 2020                                                              | SALUD:              | AÑO:                             | 2020                |
| DÍAS DE MORA:                                                             | II                                             |                                                                   |                     |                                  |                     |
| FECHA PAGO (aaaa/mm/aa):                                                  | 20/08/20                                       |                                                                   |                     | NÚMERO AUTORIZACIÓN:             | 73353366            |
| <b>LIQUIDACIÓN GENERAL</b>                                                |                                                |                                                                   |                     |                                  |                     |
|                                                                           |                                                |                                                                   |                     | <b>TOTALES</b>                   |                     |
|                                                                           |                                                |                                                                   |                     | <b>COTIZANTES</b>                | <b>TOTAL PAGADO</b> |
| <b>PENSION</b>                                                            |                                                |                                                                   |                     |                                  |                     |
| ADMINISTRADORA                                                            |                                                |                                                                   |                     |                                  |                     |
| NIT                                                                       | CÓDIGO                                         | NOMBRE                                                            |                     |                                  |                     |
| 800229739                                                                 | 230201                                         | 230201- PROTECCION                                                |                     |                                  | \$ 200.400          |
| <b>SUBTOTAL:</b>                                                          |                                                |                                                                   |                     |                                  | <b>\$ 200.400</b>   |
| <b>SALUD</b>                                                              |                                                |                                                                   |                     |                                  |                     |
| ADMINISTRADORA                                                            |                                                |                                                                   |                     |                                  |                     |
| NIT                                                                       | CÓDIGO                                         | NOMBRE                                                            |                     |                                  |                     |
| 800291440                                                                 | EP8005                                         | EP8005-SANTAS S.A.                                                |                     |                                  | \$ 180.000          |
| <b>SUBTOTAL:</b>                                                          |                                                |                                                                   |                     |                                  | <b>\$ 180.000</b>   |
| <b>RIESGOS PROFESIONALES</b>                                              |                                                |                                                                   |                     |                                  |                     |
| ADMINISTRADORA                                                            |                                                |                                                                   |                     |                                  |                     |
| NIT                                                                       | CÓDIGO                                         | NOMBRE                                                            |                     |                                  |                     |
| 80011153                                                                  | 14-23                                          | 14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.                           |                     |                                  | \$ 15.100           |
| <b>SUBTOTAL:</b>                                                          |                                                |                                                                   |                     |                                  | <b>\$ 15.100</b>    |
| <b>TOTAL PAGADO:</b>                                                      |                                                |                                                                   |                     |                                  | <b>\$ 425.500</b>   |

**Obligaciones 45: Las demás que le sean asignadas...**  
**Capacitación creación de links para cuenta de cobro septiembre 7 de 2020**

