



EVIDENCIAS DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

MES: SEPTIEMBRE 2025

CONTRATISTA: JORGE LUIS VÁSQUEZ PÉREZ

CONTRATO NO. No. CO1.PCCNTR.8166606 del 2025

OBLIGACIÓN No. 1

Registrar en el aplicativo Sofia Plus la programación de los instructores en las fichas de caracterización vigentes y autorizadas por la coordinación académica.

Archivo digital Coordinación Académica 2025 - Plataforma de Sofiplus

Actividades:

Se creo eventos de las fichas de formación conforme a la programación de actividades, competencias y resultados de aprendizaje reportados por los instructores durante el mes de septiembre.

INSTRUCTOR	ANA MARIA RUEDA FUENTES				RED DE CONOCIMIENTO	DISEÑO - DISEÑO DE JOYAS Y OBJETOS ARTESAN				ESTUDIOS	1. Ingeniero de Minas										
No.	MES	EMPRESA ATENDIDA	NOMBRE DEL CURSO	MUNICIPIO	CODIGO PROGRAMA	VERSION	LINEA TECNOLÓGICA	RED TECNOLÓGICA	TOTAL HORAS CURSO	HORARIO A DESARROLLAR	LUGAR DE EJECUCION	CODIGO FICHA	FECHAS EN LAS QUE DESARROLLARA EL CURSO		JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1	Junio	CONVENIO INPEC	ELABORACION DE COMPLEMENTOS	CÚCUTA	52660007	1	DISEÑO	DISEÑO DE JOYAS	48	7 AM 1 PM	INPEC	3266091	21/6/2025	19/7/2025	40	8					
2	Julio	Rudesindo Soto	ELABORACION DE ACCESORIOS	CÚCUTA	52620003	1	DISEÑO	DISEÑO DE JOYAS	48	8:00 am a 12:00 pm	SEDE RODESINDO	3276294	5/7/2025	16/8/2025		48					
	Julio	ASOCIACIÓN MUJERES	ELABORACION DE ACCESORIOS	ARBOLEDAS	52620003	1	DISEÑO	DISEÑO DE JOYAS	48	01:00 pm a 6:00 pm	SALON COMUNAL	3276295	5/7/2025	16/8/2025		48					
	Julio	Convenio INPEC	ELABORACION DE ACCESORIOS	CÚCUTA	52620003	1	DISEÑO	DISEÑO DE JOYAS	48	8:00 am a 12:00 pm	INPEC	3276297	5/7/2025	16/8/2025		24	24				
	Julio	ASOCIACIÓN MUJERES	ELABORACION DE COMPLEMENTOS	OCAÑA	52660007	1	DISEÑO	DISEÑO DE JOYAS	48	12:00 MD A 6:00 pm	AMBIENTE FORMACIÓN	3282115	11/7/2025	16/8/2025		32	16				
	Agosto	ASONAPRON	ELABORACION DE COMPLEMENTOS	OCAÑA	52660007	1	DISEÑO	DISEÑO DE JOYAS	48	8:00 am a 12:00 md	BIBLIOTECA CHAID NEME	3289520	1/8/2025	13/9/2025			48				
	Agosto	SECRETARIA DE LA MUJER	ELABORACION DE COMPLEMENTOS	CÚCUTA	52660007	1	DISEÑO	DISEÑO DE JOYAS	48	01:00 pm a 6:00 pm	CASA DE LA CULTURA	3289522	1/8/2025	13/9/2025			32	16			
	Agosto	ASOCIACIÓN MUJERES	ELABORACION DE ACCESORIOS	la Sucre - Arboledas	52620003	1	DISEÑO	DISEÑO DE JOYAS	48	01:00 pm a 6:00 pm	VILLA SUCRE	3311050	16/8/2025	20/9/2025			40	8			
	Septiembre	SENA - PARTICULAR	ELABORACION DE COMPLEMENTOS	CÚCUTA	52660007	1	DISEÑO	DISEÑO DE JOYAS	48	6:00 AM A 12:00 MD	AMBIENTE LEGO SENA	3305651	12/8/2025	20/9/2025				48			
	Septiembre	INPEC	ELABORACION DE COMPLEMENTOS	CÚCUTA	52660007	1	DISEÑO	DISEÑO DE JOYAS	48	8:00 am a 2:00 pm	INPEC	3298961	2/8/2025	20/9/2025				48			
	Septiembre	INPEC	ELABORACION DE PRODUCTOS	CÚCUTA	52620004	1	DISEÑO	DISEÑO DE JOYAS	48	8:00 am a 2:00 pm	INPEC	3324730	2/9/2025	10/10/2025				32	16		
	Septiembre	ASOCIACIÓN MUJERES EMPRE	ELABORACION DE COMPLEMENTOS	ARBOLEDAS	52660007	1	DISEÑO	DISEÑO DE JOYAS	48	2:00 PM A 6:00 PM	PUNTO VIVE DIGITAL	3324725	2/9/2025	10/10/2025				8	40		

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- REGIONAL NORTE DE SANTANDER																
CENTRO PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO- CEDRUM																
PROGRAMACION SEMANAL DE ACCIONES DE FORMACION DEL INSTRUCTOR - COMPLEMENTARIA																
INSTRUCTOR:		ANA MARIA RUEDA FUENTES			CC No. 1090497882		1,090,497,882		MES		AGOSTO		AÑO		2025	
FECHA DE INICIO	FECHA FINAL	MUNICIPIO DE EJECUCION	Nº FICHA SOFIA PLUS	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A REALIZAR		NOMBRE DE LA COMPETENCIA		RESULTADOS DE APRENDIZAJE		HORA INICIAL	HORA FINAL	TOTAL HORAS			
1/9/2025	1/9/2025	Villa Sucre (Arboledas)	3311050	ELABORACION DE ACCESORIOS TEJIDOS EN MOSTACILLAS	Identificar los diferentes tejidos de ensartado según materiales y estilos, seleccionar la materia prima, insumos y herramientas según ficha técnica, y elaborar los accesorios correspondientes.i		Configurar pieza artesanal según técnica de ensartado		ELABOR ACCESORIOS EN MOSTACILLA SEGUN FICHA TECNICA DE PRODUCTO.		12:00	20:00	8			
2/9/2025	2/9/2025	Cúcuta SENA	3289522	ELABORACION DE COMPLEMENTOS EN BISUTERIA CON TECNICA DE ENSARTADO	3. Selección de materia prima, insumo y herramienta según ficha técnica		Configurar pieza artesanal según técnica de ensartado	ELABORAR COMPLEMENTOS EN BISUTERÍA SEGÚN FICHA TÉCNICA..		8:00	16:00	8				
3/9/2025	3/9/2025				4. Elaboración de los accesorios con los materiales previamente seleccionado			8:00 16:00		8						
4/9/2025	4/9/2025				1. Reflexión inicial			SELECCIONAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA DEL		8:00	16:00	8				
5/9/2025	5/9/2025				2. Identificación de diferentes tejidos de ensartado según sus			8:00 16:00		8						
8/9/2025	8/9/2025				3. Selección de materia prima, insumo y herramienta según ficha técnica			8:00 16:00		8						
9/9/2025	9/9/2025				4. Elaboración de los accesorios con los materiales previamente seleccionado			8:00 16:00		8						
10/9/2025	10/9/2025							8:00 16:00		8						
11/9/2025	11/9/2025							8:00 16:00		8						
12/9/2025	12/9/2025	Cúcuta INPEC	3298961	ELABORACION DE COMPLEMENTOS EN BISUTERIA CON TECNICA DE ENSARTADO	1. Reflexión inicial		Configurar pieza artesanal según técnica de ensartado	SELECCIONAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA DEL		8:00	16:00	8				
15/9/2025	15/9/2025				2. Identificación de diferentes tejidos de ensartado según sus			8:00 16:00		8						
16/9/2025	16/9/2025				3. Selección de materia prima, insumo y herramienta según ficha técnica			8:00 16:00		8						
17/9/2025	17/9/2025				4. Elaboración de los accesorios con los materiales previamente seleccionado			8:00 16:00		8						
18/9/2025	18/9/2025							8:00 16:00		8						
19/9/2025	19/9/2025							8:00 16:00		8						
22/9/2025	22/9/2025				1. Reflexión inicial			SELECCIONAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA DEL		8:00	16:00	8				
23/9/2025	23/9/2025				Cúcuta INPEC	3324730		ELABORACION DE PRODUCTOS TEJIDOS CON MOSTACILLA SOBRE TELAR	3. Selección de materia prima, insumo y herramienta según ficha técnica		Configurar pieza artesanal según técnica de ensartado	VERIFICAR COMPLEMENTO DE BISUTERÍA FRENTE A REQUERIMIENTOS DE FICHA		8:00	16:00	8
24/9/2025	24/9/2025	4. Elaboración de los accesorios con los materiales previamente seleccionado		ELABORAR COMPLEMENTOS EN BISUTERÍA SEGÚN FICHA TÉCNICA			8:00		16:00	8						
25/9/2025	25/9/2025			8:00 16:00			8									
				8:00 16:00			8									
			3324725	ELABORACION DE PRODUCTOS TEJIDOS CON MOSTACILLA SOBRE TELAR	*1. Reflexión inicial 2. Identificación de diferentes tejidos de ensartado según sus materiales y estilos		Configurar pieza artesanal según técnica de ensartado		SELECCIONAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.		8:00	16:00	8			
FIRMA DEL INSTRUCTOR		Ana Maria Rueda F.					TOTAL HORAS MES (SIN EXCEDER 160H)						160			



OBLIGACIÓN No. 2

Crear en el aplicativo Sofia Plus fichas de caracterización conforme a los lineamientos institucionales y las indicaciones de coordinación académica.

Archivo digital Coordinación Académica 2025 - Plataforma de Sofiaplus

Actividades:

Se creo en el aplicativo SofíaPlus las fichas de formación complementaria requeridas, de acuerdo con la programación mensual reportada por el instructor.

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1D_gXjRctgTurjcc4dNqJgl84gldqQKl2/edit?gid=1871314382#gid=1871314382

Información Básica	
Código del Programa de Formación	83230080
Nombre del Programa	INSTALACIONES ELECTRICAS BASADAS EN LA NTC 2050 Y EL REGLAMENTO TECNICO DE INSTALACIONES ELECTRICAS – RETIE 2013
Versión del Programa de Formación	1
Tipo de Programa	Complementaria
Nivel del Programa de Formación	CURSO ESPECIAL
Duración Máxima(Horas)	40
Centro de Formación	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO

Diligenciar Ficha de Caracterización	
Fecha de Inicio	09/09/2025
Fecha Prevista de Terminación	10/10/2025
Cupo	50
Jornada	MIXTA 12:00 AM-11:59 PM
Empresa	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Tipo de Respuesta*	Especial Empresarial
Modalidad del Programa*	Presencial
Departamento de Desarrollo de Formación	NORTE DE SANTANDER
Municipio de Desarrollo de Formación	CÚCUTA
Dirección del lugar donde se va a realizar la Formación	CUCUTA_SEDE COMUNAL AGUAS CALIENTES
Nombre Responsable*	PROGRAMAS ESPECIALI
Subsector Económico	
Horario	LUNES 00:00-23:59 MARTES 00:00-23:59 MIÉRCOLES 00:00-23:59 JUEVES 00:00-23:59 VIERNES 00:00-23:59 SÁBADO 00:00-23:59

Programas Especiales	
Programa Especial	
<input type="radio"/>	POLITICA ANTICICLICA
<input type="radio"/>	TV WEB
<input type="radio"/>	ALTA GERENCIA
<input type="radio"/>	100 MIL OPORTUNIDADES PARA LOS JÓVENES
<input checked="" type="radio"/>	ATENCION A INSTITUCIONES

NESTOR SANCHEZ

Ayuda y soporte

Registrar Solicitudes de Empresas

Tipo de Oferta*	Especial Empresarial
Tipo de Solicitud*	EMPRESA
Empresa*	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Descripción del Servicio Requerido*	MANEJO BÁSICO DE LA HERRAMIENTA DE HOJAS DE CÁLCULO EXCEL 17410563 1 CÚCUTA
Centro de Formación *	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO
Tipo de Servicio*	FORMACIÓN
Departamento*	NORTE DE SANTANDER
Municipio*	CÚCUTA
Jornada*	00:00 - 23:59
Número de Personas a Formar*	50
Garantía 100% de la etapa productiva*	<input checked="" type="checkbox"/>

La garantía del 100% de la etapa productiva, solo se tendrá en cuenta para fichas tituladas. Sin embargo, se debe seleccionar la casilla para poder registrar la solicitud. Esto no afectará la formación del aprendiz.



NESTOR SANCHEZ

Ingresar/Modificar Evento de Centro

Centro	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	
Tipo de Evento *	Inscripción	
Descripción del Evento *	PROCESO DE INSCRIPCIO_FICHA DE FORMACION_3328608	
Área Responsable *	Administración educativa	
Ficha Caracterización *	Ficha 3328608 (ORIENTACION DEL PROYECTO DE VIDA CON EL USO DE ESTRATEGIAS INSPIRADORAS)	
Fecha Inicio *	08/09/2025	
Fecha Fin *	30/09/2025	
<div>Guardar Cancelar</div>		

NESTOR SANCHEZ

Ayuda y soporte

Bandeja de tareas

LMS SENA



Aprobar Programación de Fichas

Ficha de Caracterización* ORIENTACION DEL PROYECTO DE VIDA CON EL USO DE ESTRATEGIAS INSPIRADORAS

Consultar Ficha de Caracterización

Detalle de la Ficha

Código de la Ficha	3328608
Nombre del Programa	ORIENTACION DEL PROYECTO DE VIDA CON EL USO DE ESTRATEGIAS INSPIRADORAS
Centro	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO
Municipio	OCAÑA
Jornada	MIXTA
Fecha de Aprobación de la Programación	08/09/2025

Aprobar Ficha

Ambientes Asignados

Nombre del Ambiente	Cupo del Ambiente	Tipo Movilidad	Sede del Ambiente	Fecha Inicio	Fecha Fin
AMBIENTE FICHA 3328608	50	Fijo	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	05/09/2025	10/10/2025



MES	RED DE CONOCIMIENTO	PERFIL DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	10/10/2025	RED TECNOLÓGICA	FECHAS EN LAS QUE DESARROLLARA EL CURSO	TOTAL HORAS CURSO	HORARIO A DESARROLLAR	LUGAR DE EJECUCION (AMBIENTE)	CUPO (MÍNIMO 30 PERSONA)	FECHA PARA REALIZAR LA INSCRIPCIÓN MASIVA	CODIGO EMPRESA	CODIGO FICHA	FECHAS EN LAS QUE DESARROLLARA EL CURSO SOFIAPLUS	ESTADO DE FICHA
Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	tecnico profesional en operaciones gastronómicas 2. tecnico cocinero y pastelerero	SEBASTIAN RAMIREZ CALLE	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	1/9/2025 5/9/2025	40	LUN - VIE 08:00 - 18:00	IE COLEGIO FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS	25	9/1/2025 9/9/2025	2291497	3324512	02/09/2025 10/10/2025	APROBADA
Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	tecnico profesional en operaciones gastronómicas 2. tecnico cocinero y pastelerero	SEBASTIAN RAMIREZ CALLE	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	8/9/2025 17/9/2025	60	LUN - VIE 14:00 - 22:00	MEGACOLEGIOS - POR DEFINIR POR EL OPERADOR	25	9/1/2025 9/9/2025	2291551	3324603	02/09/2025 10/10/2025	APROBADA
Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	tecnico profesional en operaciones gastronómicas 2. tecnico cocinero y pastelerero	SEBASTIAN RAMIREZ CALLE	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	17/9/2025 26/9/2025	60	LUN - VIE 14:00 - 22:00	MEGACOLEGIOS - POR DEFINIR POR EL OPERADOR	28	9/1/2025 9/9/2025	2291579	3324622	02/09/2025 10/10/2025	APROBADA
Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	tecnico profesional en operaciones gastronómicas 2. tecnico cocinero y pastelerero	SEBASTIAN RAMIREZ CALLE	Completo horas del Mes											
Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO LABORAL CHEF EN ALTA COCINA	GUSTAVO ANDRÉS NIÑO RANGEL	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	04/09/2025 09/09/2025	40	LUN-MAR-ABIEN-JUE-VIER-SAB 12:00 A 20:00	INSTITUTO EDUCATIVO MINUTO DE DIOS PLOCAPA SALAVARRIETA	25	9/5/2025 9/10/2025	2295541	3329544	06/09/2025 10/10/2025	APROBADA
Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO LABORAL CHEF EN ALTA COCINA	GUSTAVO ANDRÉS NIÑO RANGEL	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	09/09/2025 18/09/2025	60	LUN-MAR-ABIEN-JUE-VIER-SAB 12:00 A 20:01	INSTITUTO EDUCATIVO MINUTO DE DIOS PLOCAPA SALAVARRIETA	25	9/5/2025 9/15/2025	2295987	3329568	06/09/2025 10/10/2025	APROBADA
Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO LABORAL CHEF EN ALTA COCINA	GUSTAVO ANDRÉS NIÑO RANGEL	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	24/09/2025 03/10/2025	60	LUN-MAR-ABIEN-JUE-VIER 12:00 A 20:01	CALLE 25 #1-22 SANTAMARÍA	30	9/11/2025 9/17/2025	2296844	3335094	12/09/2025 10/10/2025	APROBADA
Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO LABORAL CHEF EN ALTA COCINA	GUSTAVO ANDRÉS NIÑO RANGEL	Completo horas del Mes											
Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO EN MESA Y BAR	NELSON DAVID MARTÍNEZ ROA	COMPLEMENTARIA	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	04/09/2025 10/09/2025	48	JUE-VIER-LUN-MART 8:00AM-12:00PM-ABIEN	BALCON ECOTURISTICO BARTAJUI	25	9/3/2025 9/16/2025	2294275	3328035	04/09/2025 10/10/2025	APROBADA
Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO EN MESA Y BAR	NELSON DAVID MARTÍNEZ ROA	COMPLEMENTARIA	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	12/09/2025 19/09/2025	48	VIER-LUN-MAR-ABIEN-JUE-VIER 8:00AM-12:00PM-ABIEN	VIVE DIGITAL	25	9/9/2025 9/30/2025	2298368	3333145	10/09/2025 10/10/2025	APROBADA
Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO EN MESA Y BAR	NELSON DAVID MARTÍNEZ ROA	COMPLEMENTARIA	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	22/09/2025 29/09/2025	48	LUN-MAR-ABIEN-JUE-VIER-LUN-E 8:00AM-12:00PM-ABIEN	CASA DE LA CULTURA	25	9/9/2025 9/30/2025	2298359	3333154	10/09/2025 10/10/2025	APROBADA
Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO EN MESA Y BAR	NELSON DAVID MARTÍNEZ ROA	Completo horas del Mes											

OBLIGACIÓN No. 5

Descargas mensualmente los reportes de tiempo de los instructores y garantizar el registro de 160 horas mensual.

Archivo digital Coordinación académica 2025 - Reporte de Actividades por instructor Sofiaplus. Plataforma Sofiaplus

Actividades:

Se descargó desde la plataforma Sofía Plus el reporte de tiempos de los instructores de formación complementaria, con el fin de verificar el cumplimiento de las 160 horas correspondientes al mes.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ELIANA GERALDINE VILLADA BERBESI
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO
FECHA INICIAL: 01/09/2025 00:00:00
FECHA FINAL: 18/09/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE:	3298802 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	
29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	
29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00	

FICHA DE APRENDIZAJE:	3324063 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	



OBLIGACIÓN No. 10

Apoyar la asignación y programación de manera eficiente de los recursos físicos (ambientes de aprendizaje y materiales de formación), humanos (equipos ejecutores) y tecnológicos (equipos, herramientas, etc.), de acuerdo con la planeación operativa para los procesos de ejecución de la formación.

Archivo digital Coordinación Académica 2025 - Plataforma de Sofiaplus

Actividades:

Se efectuó la asignación de las fichas de formación en Sofía Plus al instructor previamente programado.

Asignar Instructor a Ficha

Tipo de identificación:
Documento de identificación:
Nombre:
Primer Apellido:
Segundo Apellido:
Correo Electrónico:
Ver Horario del instructor

CC
37386235
ELIANA GERALDINE
VILLADA
BERBESI
elianavilladaberbesi@gmail.com

Asociar Fichas de Caracterización a un Instructor

Relacione las Fichas de Caracterización que el Instructor se encuentra en capacidad de gestionar, recuerde que a partir de la ficha puede definir los Resultados de Aprendizaje los cuales el Instructor se encuentra en la facultad de dar el juicio evaluativo. Realice el siguiente procedimiento:

1. Consulte y guarde la Ficha de Caracterización.
2. Asigne la responsabilidad de juicio sobre los Resultados de Aprendizaje seleccionando la Ficha de Caracterización.

Fichas de Caracterización

Ficha de Caracterización*

Listado de Fichas Asignadas al Instructor

Ficha de Caracterización

Estado de la Ficha

Seleccionar

Programa de Formación

Ficha de Caracterización	Centro de Formación	Asignar Responsabilidad a Instructor	Retirar Fi
3324098-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	<input type="checkbox"/>	X
3324098-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	<input type="checkbox"/>	X
3324093-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	<input type="checkbox"/>	X
3324044-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	<input type="checkbox"/>	X
3268302-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	<input type="checkbox"/>	X
3268870-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	<input type="checkbox"/>	X
3268964-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	<input type="checkbox"/>	X
3264409-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	<input type="checkbox"/>	X
3282110-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	<input type="checkbox"/>	X
3271937-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	<input type="checkbox"/>	X

Anterior

1 2

Siguiente

Página 1 de 2

Detalle del Instructor

Tipo de identificación:
Documento de identificación:
Nombre:
Primer Apellido:
Segundo Apellido:
Correo Electrónico:

CC
37386235
ELIANA GERALDINE
VILLADA
BERBESI
elianavilladaberbesi@gmail.com

Detalle de la Ficha

Código de la Ficha
Nombre del Programa
Centro
Municipio
Jornada

3324098
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO
LOS PATIOS
MIXTA

Resultados de Aprendizaje que el Instructor será responsable del Juicio Evaluativo.

Nombre del Resultado	Competencia	<input type="button" value="Actualizar"/>
<input type="checkbox"/>	Nombre	Etap
<input checked="" type="checkbox"/>	29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	Lectiva
<input checked="" type="checkbox"/>	29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	Lectiva
<input checked="" type="checkbox"/>	29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	Lectiva
<input checked="" type="checkbox"/>	29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	Lectiva

Página 1 de 1

Los cambios realizados se guardaron con éxito



OBLIGACIÓN No. 14

Ejecutar control permanente de la información registrada en el aplicativo Sofia Plus (aprendices matriculados, programación de ambientes y fichas, novedades, juicios de evaluación, rutas de aprendizaje), según los reportes e informes generados por dicho aplicativo, garantizando que esta sea veraz y oportuna.

Archivo digital Coordinación Académica 2025 - Plataforma de Sofiaplus

Actividades:

Se hizo seguimiento a la información registrada en el aplicativo Sofía Plus, relacionada con los aprendices inscritos y matriculados, así como a la creación de las rutas de aprendizaje, considerando los reportes e informes generados para garantizar la certificación oportuna de los aprendices en formación.

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1D_gXjRctgTurjcc4dNqJgl84gldqQKI2/edit?gid=1871314382#gid=1871314382

ESPACIO QUE DESEMPEÑA EL INSTRUCTOR						ESPACIO PARA EL APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO									
Nº	MES	RED DE CONOCIMIENTO	PERFIL DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	10/10/2025	RED TECNOLÓGICA	FECHAS EN LAS QUE DESARROLLARÁ EL CURSO	TOTAL HORAS CURSO	HORARIO A DESARROLLAR	LUGAR DE EJECUCIÓN (AMBIENTE)	CUPO (MÍNIMO 30 PERSONAS)	FECHA PARA REALIZAR LA INSCRIPCIÓN MASIVA	CÓDIGO EMPRESA	CÓDIGO FICHA	FECHAS EN LAS QUE DESARROLLARÁ EL CURSO SOFIAPLUS
1	Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	Técnico profesional en operaciones gastronómicas 2. Técnico cocinero y pastelero	SEBASTIAN RAMIREZ CALLE	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	1/9/2025 5/9/2025	40	LUN - VIE 08:00 - 18:00	IE COLEGIO FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS	25	9/1/2025 9/8/2025	2291497	3324512	02/08/2025 10/10/2025
2	Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	Técnico profesional en operaciones gastronómicas 2. Técnico cocinero y pastelero	SEBASTIAN RAMIREZ CALLE	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	8/9/2025 17/9/2025	60	LUN - VIE 14:00 - 22:00	MEGACOLEGIOS - POR DEFINIR POR EL OPERADOR	25	9/1/2025 9/9/2025	2291551	3324803	02/08/2025 10/10/2025
3	Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	Técnico profesional en operaciones gastronómicas 2. Técnico cocinero y pastelero	SEBASTIAN RAMIREZ CALLE	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	17/9/2025 24/9/2025	60	LUN - VIE 14:00 - 22:00	MEGACOLEGIOS - POR DEFINIR POR EL OPERADOR	28	9/1/2025 9/9/2025	2291670	3324822	02/08/2025 10/10/2025
4	Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	Técnico profesional en operaciones gastronómicas 2. Técnico cocinero y pastelero	SEBASTIAN RAMIREZ CALLE	Completo Horas del Mes										
5	Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO LABORAL CHEF EN ALTA COCINA	GUSTAVO ANDRÉS NIÑO RANGEL	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	04/09/2025 09/09/2025	40	LUN-MAR-MIÉR-JUE-VIER- SAB 12:00 A 20:00	INSTITUTO EDUCATIVA MINUTO DE DIOS PLOCCARRA SALAVARRIETA	25	9/1/2025 9/10/2025	2295541	3329544	06/08/2025 10/10/2025
6	Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO LABORAL CHEF EN ALTA COCINA	GUSTAVO ANDRÉS NIÑO RANGEL	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	09/09/2025 18/09/2025	60	LUN-MAR-MIÉR-JUE-VIER- SAB 12:00 A 20:00	INSTITUTO EDUCATIVA MINUTO DE DIOS PLOCCARRA SALAVARRIETA	25	9/1/2025 9/15/2025	2295597	3329568	06/08/2025 10/10/2025
7	Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO LABORAL CHEF EN ALTA COCINA	GUSTAVO ANDRÉS NIÑO RANGEL	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	24/09/2025 03/10/2025	60	LUN-MAR-MIÉR-JUE-VIER 12:00 A 20:01	CALLE 25 #1-22 SANTAMARÍA	30	9/11/2025 9/17/2025	2299044	3335094	12/08/2025 10/10/2025
8	Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO LABORAL CHEF EN ALTA COCINA	GUSTAVO ANDRÉS NIÑO RANGEL	Completo Horas del Mes										
9	Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO EN MESA Y BAR	NELSON DAVID MARTINEZ ROA	COMPLEMENTARIA	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	04/09/2025 10/09/2025	48	JUE-VIER-LUN-MART 8:00AM-18:00PM-MIÉR	BALCON ECOTURISTICO BARTHAQUI	25	9/1/2025 9/16/2025	2294275	3328035	04/08/2025 10/10/2025
10	Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO EN MESA Y BAR	NELSON DAVID MARTINEZ ROA	COMPLEMENTARIA	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	12/09/2025 19/09/2025	48	VIER-LUN-MAR-MIÉR-JUE-V -VIER- 8:00AM-12:00PM-	VIVE DIGITAL	25	9/9/2025 9/30/2025	2290368	3333145	10/08/2025 10/10/2025
11	Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO EN MESA Y BAR	NELSON DAVID MARTINEZ ROA	COMPLEMENTARIA	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	22/09/2025 29/09/2025	48	LUN-MAR-MIÉR-JUE-VIER -LUN- 8:00AM-12:00PM-	CASA DE LA CULTURA	25	9/9/2025 9/30/2025	2290350	3333154	10/08/2025 10/10/2025
12	Septiembre	CLIENTE - TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TÉCNICO EN MESA Y BAR	NELSON DAVID MARTINEZ ROA	Completo Horas del Mes										
13	Septiembre	PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	1. Administrador de empresa	EDGAR JOSE SOTO PAREDES	COMPLEMENTARIA	TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	8/26/2025 31/9/2025	60	6:00 A 18:00	ENCC	25	9/1/2025 9/10/2025	2279183	3320297	06/08/2025 20/09/2025
14	Septiembre	PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	1. Administrador de empresa	EDGAR JOSE SOTO PAREDES	COMPLEMENTARIA	TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	9/15/2025 15/10/2025	40	6:00 A 18:00	ENCC	30	9/1/2025 9/10/2025	2294297	3328037	04/08/2025 09/10/2025
15	Septiembre	PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	1. Administrador de empresa	EDGAR JOSE SOTO PAREDES	COMPLEMENTARIA	TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	8/26/2025 31/9/2025	60	6:00 A 18:00	ENCC	25	9/1/2025 9/10/2025	2294299	3328041	04/08/2025 10/10/2025
16	Septiembre	PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	1. Administrador de empresa	EDGAR JOSE SOTO PAREDES	Completo Horas del Mes										
17	Septiembre	PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	In de Producción Agroindustrial	NANCY LORENA CUELLAR MORENO	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	1/9/2025 5/9/2025	40	12:00 a 22:00	SALON COMUNAL	25	9/1/2025 9/9/2025	2291587	3324534	02/08/2025 10/10/2025
18	Septiembre	PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	In de Producción Agroindustrial	NANCY LORENA CUELLAR MORENO	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	9/8/2025 12/9/2025	40	12:00 a 22:00	SALON COMUNAL	25	9/1/2025 9/9/2025	2291611	3324644	02/08/2025 10/10/2025
19	Septiembre	PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	In de Producción Agroindustrial	NANCY LORENA CUELLAR MORENO	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	9/15/2025 9/18/2025	48	12:00 a 22:00	HELADERIA	30	9/1/2025 9/9/2025	2291638	3324660	02/08/2025 10/10/2025
20	Septiembre	PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	In de Producción Agroindustrial	NANCY LORENA CUELLAR MORENO	COMPLEMENTARIO	TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	9/22/2025 9/26/2025	48	12:00 a 22:00	SALON DE CLASE	30	9/1/2025 9/9/2025	2291823	3324685	02/08/2025 10/10/2025