PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Vélez, octubre 2025

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

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

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

LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 27983750 de Barbosa, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: *TREINTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL TRESCIENTEOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($39.978,333.oo). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:*
a) Un (01) primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS VEINTIOCHOMIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS MCTE ($2.628.333.oo), b) nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor CUATRO MILLONES CIENTO CINCUENTA MIL PESOS MCTE ($ 4.150.000.oo) cada uno.

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

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

Obligaciones Especificas:

Obligación No. 1
Obligación: Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.
Acciones realizadas: • Alistamiento para el programa de formación TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, PROGRAMA DE ARTICULACION; Fichas No. 2931102, 2934812, 2934813, 3152768 y 3152730 de los colegios, San Benito de Palermo, Colegio Don Bosco, y Aurelio Martínez Mutis, para actividades de la formación profesional integral Sena, Guía de trabajo No. 6 para las fichas del grado décimo • Realización FPI en la institución educativa Colegio San Benito de Palermo, colegio Aurelio Martínez Mutis y colegio Don Bosco de la Belleza, del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria.
Evidencias: • Fotografías, Portafolio del instructor link: **3.- PORTAFOLIO DE INSTRUCTOR** PORTAFOLIO AGROINDUSTRIA **https://sena4my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lmaring_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIO%20INSTRUCTOR%20AGROINDUSTRIA%20ALIMENTARIA/PORTAFOLIO%20AGROINDUSTRIA?csf=1&web=1&e=eab6ub** • Guías de aprendizaje: 6 y evaluación a etapas productivas Ver en OneDrive, compartido a líder y supervisor del contrato. Obligaciones mes; febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre.

Obligación No. 2
Obligación: Dar cumplimiento estricto a los Manuales del Sistema Integrado de Gestión y demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA y además a entregar oportunamente las listas de aprendices inscritos, seleccionados, las planillas debidamente

diligenciadas y demás documentos requeridos por la Gestión de Centros y Registro y Certificación.
Acciones realizadas: • Se tienen las listas de aprendices inscritos, y seleccionados al programa Agroindustria Alimentaria, • se utiliza formato actualizado de la guía de aprendizaje. • Listas de asistencias colegio Don Bosco, San Benito y Aurelio Martínez, objeto; FPI • Actas de Concertación de horarios y modificaciones a estas.
Evidencias: • Fotografías de cada uno de las I.E • Copias de listas de asistencia a la FPI • Actas de concertación de horarios; Ver en OneDrive, compartido a líder y supervisor del contrato Obligaciones • contrato Obligaciones mes; febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto septiembre y octubre, y pantallazos en evidencias documentales.

Obligación No. 3
Obligación: Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.
Acciones realizadas: Se realizan juicios evaluativos a las fichas2931102, 2934812, 2934813, 3152798 y 3152768 de los colegios San Benito de Palermo, Aurelio Martínez y Don Bosco de la Belleza.
Evidencias: • Documento generado en Sofia Plus. Evidencia DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes de octubre.
Obligación No. 4
Obligación: Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de divulgación tecnológica programados por el Centro.

Acciones realizadas: Se están apoyando las convocatorias 2026 presencial del CGAO, donde se están realizando la pre inscripciones a aspirantes a los diferentes programas Tecnólogos.
Evidencias: Fotografías promocionando los diferentes programas, en I.E de diferentes municipios.

Obligación No. 5
Obligación: Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de Formación Profesional.
Acciones realizadas: • Se adjuntaron reportes de actividades ejecutados mes de febrero, a octubre según programación. • Se anexa reporte de actividades académicas de tiempos. • Se adjuntaron proyectos de viabilidad de las I.E Don Bosco, San Benito y Aurelio Martínez, con sus respectivas actas y documentos anexos. • Se enviaron las correcciones y acciones de mejora al programa técnico en agroindustria, a nuestro coordinador y supervisor; Dr. Eduard Camacho.
Evidencias: Evidencia correo electrónico: Carpeta compartida a nuestro líder José Guillermo Obligaciones mes de febrero, marzo abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre,

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

Acciones realizadas: • Creación de actividades en la plataforma Sena, como gestor de proyectos • Solicitud al centro CGAO, para actualizar documento de T.I a CC. • Registro de juicios evaluativos de cada una de las fichas.
Evidencias: • Subir programación como gestor de proyectos a diferentes fichas de la F.P.I • Registro actualizado de documentos de T.I a CC • Juicios evaluativos descargados de Sofia Plus Obligaciones mes: Marzo y abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre.

Obligación No. 9
Obligación: Hacer seguimiento y evaluar la etapa productiva de los aprendices que les sean asignados para dicho fin.
Acciones realizadas: Se está realizando seguimiento y evaluación de la Etapa Productiva a los aprendices del programa TECNICO en Agroindustria Alimentaria, fichas; 2931102, 2934812 y 2934813, de la I.E Don Bosco de la Belleza y San Benito.
Evidencias: Evidencia compartida en el OneDrive correo Sena; mes de junio, julio, agosto septiembre y octubre en One Drive compartido por el líder y supervisor del contrato.

Obligación No. 10
Obligación: Custodiar, organizar y archivar los documentos producidos por la dependencia
Acciones realizadas: • Compartido el portafolio y demás documentos del instructor en el drive, al líder y supervisor del contrato
Evidencias: • **Link de acceso:** LEIDY CAROLINA MARIN • https://sena4my.sharepoint.com/personal/ecamachov_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fecamachov%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments

%2F2025%2DPROGRAMA%20ARTICULACION%2FTRANSFORMACION%20DE%20ALIMENTOS&FolderCTID=0x0120005C2CE47AC657CB4E939006A8F2757A23&view=0 • Obligación mes: Abril a octubre.

Obligación No. 13
Obligación: Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto del contrato.
Acciones realizadas: • Sustentación de proyectos agroindustriales aprendices del grado once, de diferentes I.E, programa agroindustria Alimentaria. • Informe tiempo actividades apoyo a la formación • Certificado de competencia "Servicio al Cliente" y Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. • Trabajo de equipo de articulación para fortalecer la FPI • Inscripciones al VI encuentro de investigación del CGAO, participando I.E San Benito de Palermo y Aurelio Martínez Mutis con tres ponencias investigativas e innovadoras
Evidencias: • Trabajos de proyectos subidos al drive correo Sena y fotografías de sustentación. • Informe tiempo actividades apoyo a la formación mes de agosto • Certificado de competencia laboral Servicio al cliente nivel avanzado. • Certificación en curso de pedagogía. • Fotografías y lista de asistencia, semana de trabajo con equipo de articulación. • Pantallazos y evidencias fotográficas. Obligación mes: de marzo a octubre. • Pantallazos de las 3 ponencias.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	72425	La Belleza	16-09-2025	19-09-2025
2.	84125	La Belleza	14-10-2025	17-10-2025

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 34539426 de la planilla, operador Asopagos y periodo mes de septiembre 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

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

ANEXOS

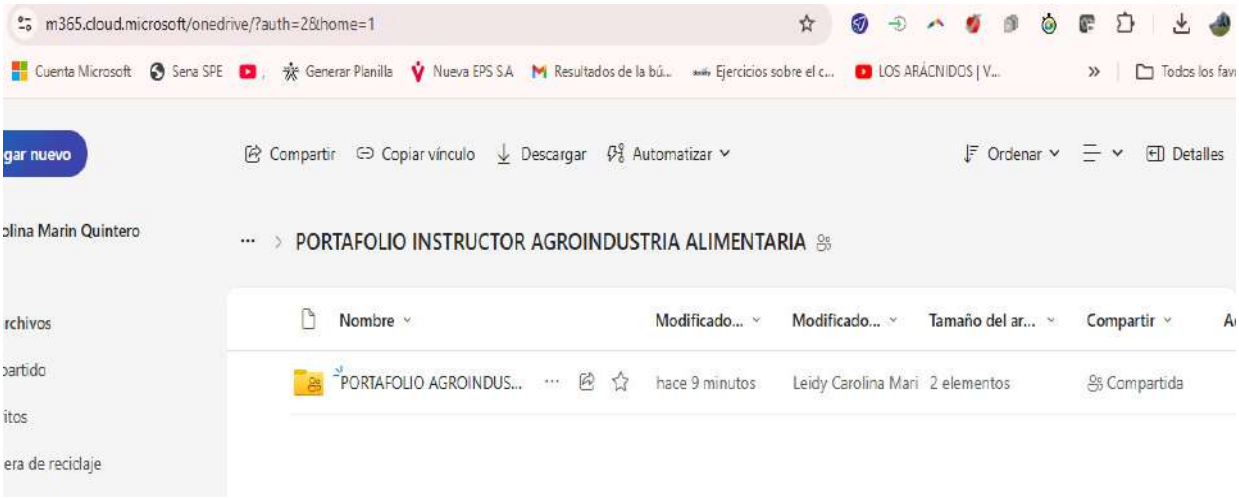
EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO COMPRENDIDO MES DE SEPTIEMBRE Y OCTUBRE DEL 2025

EVIDENCIA 1

- Alistamiento para el programa de formación TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, PROGRAMA DE ARTICULACION; Fichas No. 2931102, 2934812, 2934813, 3152768 y 3152730 de los colegios, San Benito de Palermo, Colegio Don Bosco, y Aurelio Martínez Mutis, para actividades de la formación profesional integral Sena, Guía de trabajo N 6 para las fichas del grado décimo.

PORTAFOLIO INSTRUCTOR DRIVE

Portafolio compartido con el líder y supervisor.



LINK: PORTAFOLIO AGROINDUSTRIA

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

- **GUIA DE APRENDIZAJE No 6**



PROCESO DE GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUIA DE APRENDIZAJE

GUIA Nº 6

1. IDENTIFICACION DE LA GUIA DE APRENDIZAJE
- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en Agroindustria Alimentaria
- **Código del Programa de Formación:** 636101 V 1
- **Nombre y Código del Proyecto:** Elaboración de productos innovadores a partir de procesos agroindustriales que garanticen la inocuidad alimentaria con recursos y materias primas de la provincia de Vélez **(Código -2925841)**
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Realizar operaciones de producción de alimentos aplicando las buenas prácticas de manufactura en los procesos agroindustriales en la unidad productiva.
- **Competencia:** Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.
- **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:**
- Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.
- **Duración de la Guía en horas:** 30 horas.

2. PRESENTACION

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

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

3. FORMULACION DE LA S ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
- **Descripción de la Actividad**

Analizar e identificar los factores de costos, calidad y sostenibilidad para que el proyecto sea rentable de acuerdo con el estudio financiero hecho por el aprendiz.

3.1 Actividades de Reflexion inicial.

GFPI-F-135 V04

Descripcion de la actividad:

Estimado aprendiz, todas las actividades a desarrollar, deben ser enviadas, siguiendo las orientaciones del instructor

Desarrollar el actividad cognitivo "Conformación de Letras".

Ambiente requerido: Salón de clases
Estrategias o técnicas didácticas activas: Sopa de letras
Materiales de formación: Lápiz, hoja, colores
Material de apoyo: N/A
Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripcion de la actividad:

Suponga que Ud. gerencia su propia empresa procesadora de mermeladas, cuenta con la posibilidad de adquirir su materia prima principal (fruta), entre el proveedor que ha tenido por un año y un nuevo proveedor que le ofrece la Materia Prima pero un 10% más barata y un porcentaje más alto de fruta sobre madura, ¿Cuál de los dos escogería y por qué? ¿Qué factores consideraría para su elección?

Ambiente requerido: Salón de clases
Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de caso
Materiales de formación: Bolígrafo negro, lápiz, borrador de nata, hojas tamaño carta
Material de apoyo: N/A
Duración de la actividad: 5 horas.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Descripcion de la actividad:

Realizar el plan de producción para el producto seleccionado en el proyecto productivo.

Ambiente requerido: Planta de procesamiento del Colegio
Estrategias o técnicas didácticas activas: Práctica

GFPI-F-135 V04

Materiales de formación: EPP, materias primas requeridas, equipos y utensilios para procesamiento de alimentos.
Material de apoyo: Guía Práctica BPM
Evidencias de aprendizaje: Informe escrito plan de producción.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo
Duración de la actividad: 8 horas

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Descripcion de la actividad:

Realizar diagnóstico de maquinaria, equipos y utensilios con la que cuenta el laboratorio de agroindustria de la Institución Educativa
Product prototipos de diversas formulaciones que cumplan con los parámetros necesarios para el producto.

Ambiente requerido: Planta procesamiento de alimentos del Colegio
Estrategias o técnicas didácticas activas: Práctica
Materiales de formación: Equipos y utensilios requeridos para el procesamiento en planta.
Material de apoyo: BPM
Evidencias de aprendizaje: Informe práctica
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo
Duración de la actividad: 15 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIA S DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
	Realizar operaciones de producción de alimentos	Analizar e identificar los factores de		Participa en el desarrollo de los procesos productivos y	Evidencias de Conocimient:

GFPI-F-135 V04

- **PLANEACIÓN PEDAGOGICA**



Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	Elaboración de productos innovadores a partir de procesos agroindustriales que garanticen la inocuidad ali… y materias primas de la provincia de Vélez. (Código -2925841)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2925841	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Leidy Carolina Marin Quintero, Darji Sugey Mateus Paez	Sa…
	Nombres y Apellidos	Regional …

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIF…	
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN
	IDENTIFICAR		PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.	EL ENTORNO AGROINDUSTRIAL: RECONOCIMIENTO DEL ENTORNO, POLÍTICAS DE DESARROLLO, CARACTERIZACIÓN ZONAL Y TIPOLOGÍA, ANÁLISIS GLOBAL DEL ENTORNO, PROYECTOS DESARROLLADOS REGIONAL	DIAGNOSTICAR LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y TÉCNICAS ESTABLECIDAS. IDENTIFICAR EL PROYECTO AGROINDUSTRIAL SEGÚN			20	10	EVIDENCIAS DE Conocimiento: Respuesta a preguntas sobre conocimientos; parametros de viabilidad del proyecto, diseñando diagramas de flujo, elaboración de fichas tecnicas y estructuración organizacional. Técnica: preguntas instrumento: taller	Cognitiva: Estudio de caso Procedimental: -Clase Magistral Valorativa - Actitudinal- - Practica a Batata	-Ambiente de	Bolígrafo negro, lápiz, resaltador, borrador de

B. Realización FPI en la institución educativa Colegio San Benito de Palermo, colegio Aurelio Martínez Mutis y colegio Don Bosco de la Belleza, del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria.

EVIDENCIA 2

Formato actualizado de la Guía:



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
GUIA Nº 8

1. IDENTIFICACION DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE
- Denominación del Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria
- Código del Programa de Formación: 638101 V 1
- Nombre y Código del Proyecto: Elaboración de productos innovadores a partir de procesos agroindustriales que garantizan la inocuidad alimentaria con recursos y materias primas de la provincia de Vélez (Código -2826841)
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: Realizar operaciones de producción de alimentos aplicando las buenas prácticas de manufactura en los procesos agroindustriales en la unidad productiva
- Competencia: Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.
- Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:
- Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.
- Duración de la Guía en horas: 30 horas

2. PRESENTACION

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

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

3. FORMULACION DE LA S ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
- Descripción de la Actividad

Analizar e identificar los factores de costos, calidad y sostenibilidad para que el proyecto sea rentable de acuerdo con el estudio financiero hecho por el aprendiz.

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

GFPI-F-135 V04

Descripción de la actividad:
Estimado aprendiz, todas las actividades a desarrollar, deben ser enviadas, siguiendo las orientaciones del instructor

Desarrollar el actividad cognitivo "Conformación de Letras".

Ambiente requerido: Salón de clases
Estrategias o técnicas didácticas activas: Sopa de letras
Materiales de formación: Lápiz, hoja, colores
Material de apoyo: N/A
Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad:

Suponga que Ud. gerencia su propia empresa procesadora de mermeladas, cuenta con la posibilidad de adquirir su materia prima principal (fruta), entre el proveedor que ha tenido por un año y un nuevo proveedor que le ofrece la Materia Prima pero un 10% más barata y un porcentaje más alto de fruta sobre madura, ¿Cuál de los dos escogería y por qué? ¿Qué factores consideraría para su elección?

Ambiente requerido: Salón de clases
Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de caso
Materiales de formación: Bolígrafo negro, lápiz, borrador de nata, hojas tamaño carta.
Material de apoyo: N/A
Duración de la actividad: 5 horas.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Descripción de la actividad:
Realizar el plan de producción para el producto seleccionado en el proyecto productivo.

Ambiente requerido: Planta de procesamiento del Colegio
Estrategias o técnicas didácticas activas: Práctica

GFPI-F-135 V04

Materiales de formación: EPP, materias primas requeridas, equipos y utensilios para procesamiento de alimentos.
Material de apoyo: Guía Práctica BPM
Evidencias de aprendizaje: Informe escrito plan de producción.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo
Duración de la actividad: 8 horas

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Descripción de la actividad:

Realizar diagnóstico de maquinaria, equipos y utensilios con la que cuenta el laboratorio de agroindustria de la Institución Educativa
Producir prototipos de diversas formulaciones que cumplan con los parámetros necesarios para el producto.

Ambiente requerido: Planta procesamiento de alimentos del Colegio
Estrategias o técnicas didácticas activas: Práctica
Materiales de formación: Equipos y utensilios requeridos para el procesamiento en planta.
Material de apoyo: BPM
Evidencias de aprendizaje: Informe práctica
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo
Duración de la actividad: 15 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIA S DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
	Realizar operaciones de producción de alimentos	Analizar e identificar los factores de		Participa en el desarrollo de los procesos productivos y	Evidencias de Conocimiento:

GFPI-F-135 V04

A TRABAJO COLEGIO AURELIO MARTINEZ MUTIS: FPI- TRABAJO FICHA 3152768 Aurelio Martínez Mutis









TRABAJO COLEGIO DON BOSCO – LA BELLEZA







<u>Trabajo colaborativo y articulado con la I.E Don Bosco</u>





EXPOSICIONES AGROINDUSTRIALES DON BOSCO













Trabajo colegio San Benito de Palermo:

Trabajo para los proyectos de investigación, recolección y selección del fruto de agraz silvestre







Trabajo en la FPI Colegio San Benito de Palermo









EVIDENCIA 3

Se realizan juicios evaluativos a las fichas 2931102, 2934812, 2934813, 3152798 y 3152768 de los colegios San Benito de Palermo, Aurelio Martínez y Don Bosco de la Belleza. Ver en one drive, portafolio del instructor, en cada una de las fichas se encuentran lo s juicios evaluativos.

Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
JURANY KATERINE	OLARTE BALLEN	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
JURANY KATERINE	OLARTE BALLEN	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
MICHELLE	ARDILA ARDILA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
MICHELLE	ARDILA ARDILA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
CRISTIAN	PIZA GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
CRISTIAN	PIZA GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
JHON SEBASTIAN	FLOREZ CARDENAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
JHON SEBASTIAN	FLOREZ CARDENAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
SARAY CAMILA	AYALA CHACON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
SARAY CAMILA	AYALA CHACON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
MIGUEL ANGEL	AMADO PARDO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
MIGUEL ANGEL	AMADO PARDO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
TOMAS	CADENA SANCHEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
TOMAS	CADENA SANCHEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
ANDRITH JULIANA	MARIN CASAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
ANDRITH JULIANA	MARIN CASAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
WILLIAM ANDRES	REYES CHAVARRO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
WILLIAM ANDRES	REYES CHAVARRO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
DARLY NICOL	PINZON SALAMANCA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

EVIDENCIA 4

Se están apoyando la convocatoria 2026 presencial del CGAO, donde se están realizando la pre inscripciones a aspirantes a los diferentes programas Tecnólogos.

La Belleza Santander y Colegio San Benito de Palermo

<u>Don Bosco La Belleza</u>









<u>Colegio San Benito de Palermo</u>





LSITADO DE POSIBLES ASPIRANTES A DIFERENTES PROGRAMAS 2026 en el CGAO

DATOS DE APRENDICES DEL GRADO 11° COLEGIO DON BOSCO

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

INSTRUCTORA: CAROLINA MARIN

	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Teléfono de contact	Correo electrónico	MUNICIPIO	PREINSCRIPCIÓNES
1	CC	1097664916	KEVIN ALFONSO	ARIZA ARIZA	3219563966	kevinsiuuu07@gmail.com	LA BELLEZA	Agricola
2	CC	1097664793	JOHAN DAVID	BURGOS ROMERO	32231219214	johandavidbr11@gmail.com	LA BELLEZA	Agricola
3	TI	1097665670	PAULA VALENTINA	CLAVIJO DELGADO	3144074182	paulaclavijodelgado@gmail.com	LA BELLEZA	Agricola
4	CC	1097664989	INGRID DANIELA	ESCAMILLA GONZALEZ	3166780236	danielaescamillag22@gmail.com	LA BELLEZA	Produción ganadera
5	TI	1097665817	JELEN MARIANA	FONTECHA CELIS	3153461740	fontechamariana17@gmail.com	LA BELLEZA	Alimentos
6	TI	1099208875	SARA MELISSA	FORERO ROJAS	3227586418	melissafrs0708@gmail.com	LA BELLEZA	Contable y financiera
7	TI	1097665685	EILYN YUBANA	GONZALEZ PINEDA	3164695931	geilin315@gmail.com	LA BELLEZA	Alimentos
8	CC	1097665387	DANIEL FELIPE	HERNANDEZ MARTINEZ	3108936103	dh24032007@gmail.com	LA BELLEZA	Alimentos
9	TI	1014666239	LINCON JAVIER	HERNANDEZ TELLEZ	3134648149	linconjavier22@gamil.com	LA BELLEZA	Sistemas de telecomunicaciones
10	TI	1101019527	MELANY ALEXANDRA	MARIN ARIZA	3138385485	melanymarinariza2021@gmail.com	LA BELLEZA	Dibujo y modelado arquitectonico
11	TI	1097665480	ZHARICK TALIANA	MARIN BLANCO	3138473805	talianablanco1211@gmail.com	LA BELLEZA	Produción ganadera
12	TI	1120361643	NELLY TATIANA	MARIN CASTILLO	3223918688	tatianamarincastillo13@gmail.com	LA BELLEZA	Alimentos
13	TI	1097665380	MARIA KATHERINE	MILLAN TELLEZ	3214562715	katerinemillantellez25@gmail.com	LA BELLEZA	Agricola
14	CC	1095484975	JUAN FELIPE	MOSQUERA VARGAS	3137636225	jpmosqueravargas@gmail.com	LA BELLEZA	Agricola
15	TI	1097665870	ANDRES FELIPE	PEÑA PACHON	3133509310	pachon.cito@gmail.com	LA BELLEZA	Contable y financiera
13	TI	1097665721	CARLOS ANDRES	PUENTES MARTINEZ	3208613072	carlosandrespuentesmartinez@gmail.com	LA BELLEZA	Alimentos
17	TI	1102518299	YEIMY LIZETH	QUIROGA ZARATE	3177342796	yeymyquiroga479@gmail.com	LA BELLEZA	Ganaderia
18	TI	1097665556	PAULA ALEXANDRA	QUITIAN TELLEZ	3208294060	tellezalexandra94@gmail.com	LA BELLEZA	Alimentos
19	CC	1097665164	CAMILO ANDRES	RODRIGUEZ GALLO	3185073754	camilorodriguezg12@gmail.com	LA BELLEZA	Alimentos
20	TI	1030590064	HELEN NICOL	ROJAS CAMACHO	3108040382	helennic1022@gmail.com	LA BELLEZA	Sistemas integrados de gestión
21	CC	1101019085	DILAN YAIR	ROJAS FAJARDO	3158627499	dilanyair1410@gmail.com	LA BELLEZA	Agricola
22	CC	1097665216	ANDRES FELIPE	ROJAS PEÑA	3104406692	ofirtellezg@gmail.com	LA BELLEZA	Gestión Administrativa
23	PPT	5993670	CRISTOFER ALEXANDER	ROJO LINARES	3173013880	cristocuafsiojo@gmail.com	LA BELLEZA	Alimentos
24	CC	1097664847	YENIFER ESTEFANI	RUEDA PAEZ	3108595483	yeniferrueda583@gmail.com	LA BELLEZA	Alimentos
25	T.I	1025144993	ALEJANDRA	GORDILLO MONTERO	3166269154	alejamontes0204@gmail.com	LA BELLEZA	Gestión administrativa
26	CC	1097665138	OWEN YESID	TELLEZ FRANCO	3213371277	owenfranco24@gmail.com	LA BELLEZA	Alimentos
	T.I	110176570	MARIA JOSE	GERENA CORREDOR	3108122217	mariajosegerenacorredor@gmail.com	SAN BENITO	Alimentos
	T.I	1101756471	NOICOLL	CAMACHO	SANTAMARIA	nacs260@gmail.com	SAN BENITO	Gestión Administrativa
	T.I	10992088563	TOMAS	CADENA		tcadena354@gmail.com	SAN BENITO	pendiente (no ha decidido)
	CC	36312921	EDNA LILIANA	MARIN	GARZON	lilianamaringarzon@gmail.com	MONIQUIRA	Alimentos

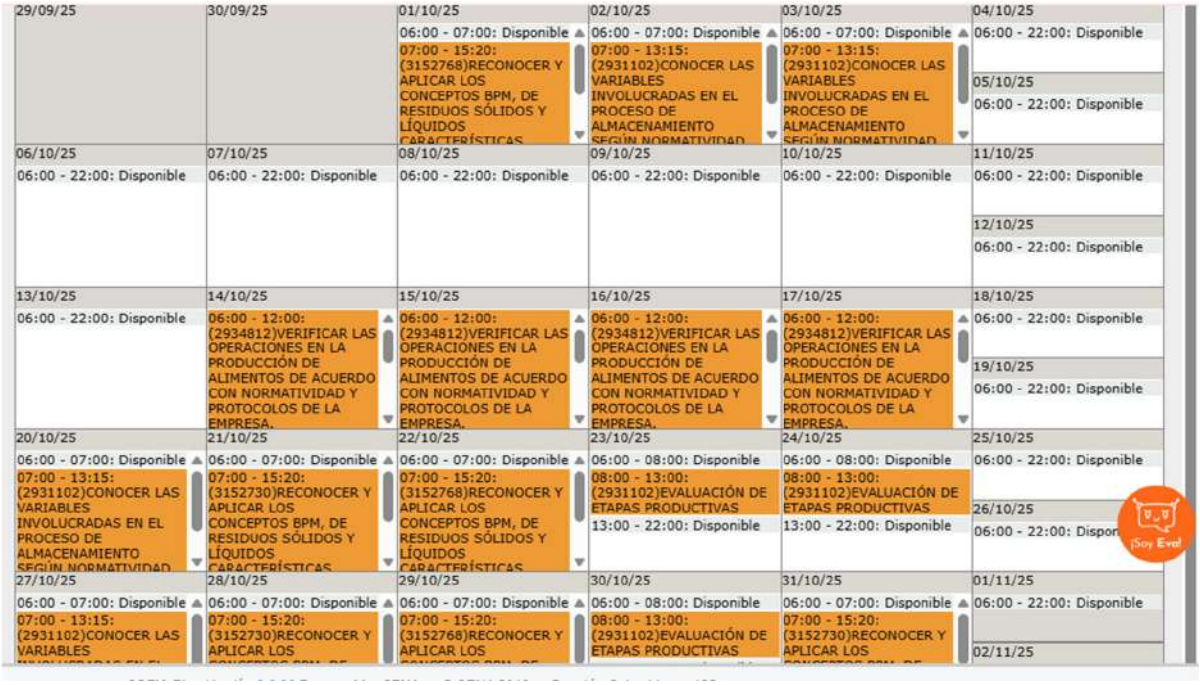
Pendiente Puente Nacional, Colegio Aurelio Martínez Mutis

EVIDENCIA 5

Se adjuntaron reportes de actividades ejecutados mes de febrero, a septiembre según programación.
Se anexa reporte de actividades académicas de tiempos mes de octubre.

Pantallazo diagramador Horario de Instructor en Sofia Plus

- **Pantallazo de informe horas programadas en Sofia plus mes de octubre:**



29/09/25	30/09/25	01/10/25	02/10/25	03/10/25	04/10/25
		06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:20: (3152768)RECONOCER Y APLICAR LOS CONCEPTOS BPM, DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS CARACTERÍSTICAS	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:15: (2931102)CONOCER LAS VARIABLES INVOLUCRADAS EN EL PROCESO DE ALMACENAMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:15: (2931102)CONOCER LAS VARIABLES INVOLUCRADAS EN EL PROCESO DE ALMACENAMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD	06:00 - 22:00: Disponible 05/10/25 06:00 - 22:00: Disponible
06/10/25	07/10/25	08/10/25	09/10/25	10/10/25	11/10/25
06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible 12/10/25 06:00 - 22:00: Disponible
13/10/25	14/10/25	15/10/25	16/10/25	17/10/25	18/10/25
06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 12:00: (2934812)VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	06:00 - 12:00: (2934812)VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	06:00 - 12:00: (2934812)VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	06:00 - 12:00: (2934812)VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	06:00 - 22:00: Disponible 19/10/25 06:00 - 22:00: Disponible
20/10/25	21/10/25	22/10/25	23/10/25	24/10/25	25/10/25
06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:15: (2931102)CONOCER LAS VARIABLES INVOLUCRADAS EN EL PROCESO DE ALMACENAMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:20: (3152730)RECONOCER Y APLICAR LOS CONCEPTOS BPM, DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS CARACTERÍSTICAS	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:20: (3152768)RECONOCER Y APLICAR LOS CONCEPTOS BPM, DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS CARACTERÍSTICAS	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:00: (2931102)EVALUACIÓN DE ETAPAS PRODUCTIVAS 13:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:00: (2931102)EVALUACIÓN DE ETAPAS PRODUCTIVAS 13:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible 26/10/25 06:00 - 22:00: Dispon
27/10/25	28/10/25	29/10/25	30/10/25	31/10/25	01/11/25
06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:15: (2931102)CONOCER LAS VARIABLES	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:20: (3152730)RECONOCER Y APLICAR LOS	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:20: (3152768)RECONOCER Y APLICAR LOS	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 13:00: (2931102)EVALUACIÓN DE ETAPAS PRODUCTIVAS	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:20: (3152730)RECONOCER Y APLICAR LOS	06:00 - 22:00: Disponible 02/11/25

B. Reporte de actividades académicas de tiempos.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

FECHA INICIAL: 01/10/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2931102 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	132,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
			TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
		TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

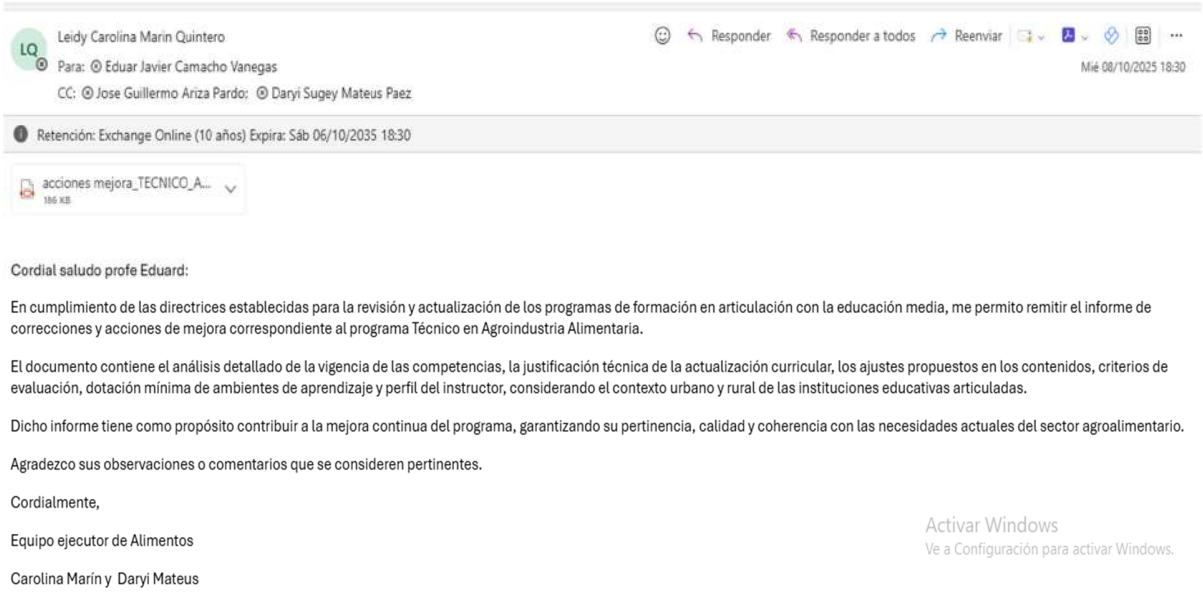
INSTRUCTOR: LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

Proyectos de Viabilidad del colegio San Benito de Palermo, Don Bosco y Aurelio Martinez Mutis, de los municipios de San Benito, La Belleza y Puente Nacional. Compartido en oneDrive con el lider y coordinador.



- Se enviaron las correcciones y acciones de mejora al programa técnico en agroindustria, a nuestro coordinador y supervisor; Dr. Eduard Camacho.



CORRECCIONES Y ACCIONES DE MEJORA AL PROGRAMA DE FORMACIÓN DENOMINADO TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Código: 936161 V 1
Nivel: Técnico
El programa aún se encuentra vigente SI __X___ NO _____
Etapa lectiva: 1104 horas
Etapa productiva: 1104 horas
Total: 2208 horas

Se solicita una actualización, modificación del programa de formación por la siguiente:

Justificación

Durante la revisión técnica y pedagógica del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria (Articulación), se identificó que varias de las normas de competencia laboral que sustentan su estructura curricular se encuentran en estado "No Vigente" Este hallazgo evidencia la necesidad de actualizar el programa para garantizar su pertinencia con el sector productivo, su coherencia con las nuevas exigencias normativas y su adecuación a los contextos educativos de los aprendices de media técnica.

Sector a que se asocia el programa

El programa se enmarca en el sector Agroindustrial – Procesamiento de Alimentos, orientado al desarrollo de competencias técnicas y transversales para la transformación, conservación, almacenamiento, envasado y control de calidad de productos alimenticios.

Campo ocupacional

El Técnico en Agroindustria Alimentaria está orientado para formar talento humano en las áreas de: operador de control de procesos y máquinas para la elaboración de alimentos y bebidas.

Análisis de nombre del programa:

Se sugiere mantener el nombre Técnico en Agroindustria Alimentaria, ya que refleja el campo de desempeño del egresado. No obstante, se recomienda agregar la palabra "sostenible" en la denominación (Técnico en Agroindustria Alimentaria Sostenible) para resaltar el enfoque ambiental y de aprovechamiento integral de recursos, acorde con las demandas actuales del sector.

Perfil de Ingreso:

El programa Técnico en Agroindustria Alimentaria está dirigido a estudiantes de educación media, grados 10° y 11° de instituciones educativas articuladas con el SENA, donde los aprendices en mayor número son de zonas rurales que demuestren interés por el aprovechamiento de productos agropecuarios, la transformación de alimentos y la sostenibilidad de los recursos naturales.

Las consideraciones para estos aprendices de zonas rurales:

Para aprendices provenientes de contextos rurales se recomienda ajustar los indicadores de ingreso y fortalecer apoyos en:

- Matemáticas básicas.
- Tecnologías de la información y la comunicación (TIC).
- Lectoescritura.

Esto debido a limitaciones de conectividad e infraestructura educativa en algunas zonas de la provincia de Vélez, y del territorio nacional lo cual puede generar desigualdades en el acceso y apropiación de los contenidos del programa.

Se sugiere que el aprendiz que ingrese al programa cuente con:

- Básicos de ciencias naturales (biología, química) y matemáticas.
- Habilidades de lectoescritura y comprensión de textos técnicos.
- Disposición para el trabajo en equipo y en campo.
- Conocimientos elementales en el uso de TIC.
- Interés en el desarrollo agroindustrial y el emprendimiento rural.

Perfil de salida:

El egresado del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria estará en capacidad de participar activamente en los procesos de transformación, conservación, envasado, almacenamiento y control de calidad de productos alimenticios, aplicando normas de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en contextos tanto rurales como urbanos.

El aprendiz desarrollará competencias para:

- Implementar procesos básicos de transformación agroindustrial de acuerdo con la
- Desarrollar habilidades comunicativas, de trabajo en equipo y pensamiento crítico para integrarse a entornos laborales o continuar su formación tecnológica.

Competencias y resultados:

Durante la revisión del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, se evidenció que las competencias actualmente registradas no se encuentran vigentes dentro del banco de programas del SENA. Esta situación genera una desarticulación entre los contenidos de formación, las normativas actuales del sector agroalimentario y las exigencias del entorno productivo, tanto en contextos rurales como urbanos.

Por lo anterior, se hace necesaria una actualización integral del programa, que contemple la renovación de las competencias y resultados de aprendizaje, garantizando coherencia con los avances tecnológicos, normativos y las condiciones reales de los ambientes educativos en articulación con instituciones educativas.

A continuación, hago anexo de tabla de competencias técnicas del programa de formación, Técnico en Agroindustria Alimentaria:

N°	Competencias Técnicas de la FPI	Horas	Estado actual	Acción recomendada	Justificación técnica
1	**Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.**	140	No vigente	**Actualizar** Actualizar conforme a la versión vigente con trazabilidad e inventarios.	Requiere actualización frente a nuevos lineamientos sobre trazabilidad, sostenibilidad, gestión ambiental y normatividad de inocuidad (Resolución 2674 de 2013 e INVIMA). Debe incorporar tecnologías para conservación de productos locales y control de pérdidas posocosecha.
2	**Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.**	140	No vigente	**Actualizar** Reemplazar por norma actualizada que contemple sistemas HACCP.	Las normas sanitarias y de control de calidad se han modificado. Se sugiere incluir los sistemas HACCP y BPM actualizados, y fortalecer la aplicación práctica en ambientes simulados y reales.
3	**Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.**	120	No vigente	**Reemplazada**	Fue Reemplazada por Código: 290801092 Versión: 2 Título de la Norma: Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria.
4	**Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.**	120	No vigente	**Actualizar** Actualizar conforme a normativas sanitarias actuales.	Las técnicas tradicionales deben complementarse con tecnologías térmicas modernas (pasteurización controlada, deshidratación, esterilización) y control automatizado para garantizar inocuidad y calidad.
5	**Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.**	180	No vigente	**Vigente**	• Norma activa de uso exclusivo de Formación / Certificación / Organismos certificadores. • Extensión fecha de revisión a 31/12/2022 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2023 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2023 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2024 - Extensión fecha de revisión a 31/12/2025.

Las competencias:

- Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.
- Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.
- Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.

Estas competencias del programa técnico en Agroindustria Alimentaria no se encuentran vigentes, lo que limita la actualización curricular, la coherencia con el marco normativo actual y la pertinencia en la formación de los aprendices articulados.

Se recomienda una revisión técnica y actualización completa de las competencias y resultados de aprendizaje, garantizando su alineación con la cadena agroalimentaria, las políticas nacionales de inocuidad y sostenibilidad, y las necesidades del sector productivo.

Dotación mínima de ambientes de aprendizaje

De acuerdo con las competencias del Técnico en Agroindustria Alimentaria, los ambientes de aprendizaje deben permitir el desarrollo integral de los saberes teóricos y prácticos necesarios para la transformación, conservación y control de calidad de los alimentos bajo condiciones seguras en BPM.

Durante la revisión se identificó que, aunque los colegios en articulación cuentan con la mayoría de equipos y herramientas necesarias, existen limitaciones en algunos recursos específicos y dificultades de conectividad debido a que varios establecimientos están ubicados en zonas urbanas periféricas o distantes de los cascos urbanos principales.

Categoría	Dotación actual	Limitaciones o necesidades identificadas	Acciones de mejora sugeridas
Maquinaria y equipo	En la mayoría de instituciones se cuenta con equipos básicos: licuadoras industriales, selladoras, hornos, básculas, marmitas pequeñas, refrigeradores.	En algunos casos faltan equipos especializados como autoclaves, deshidratadores o empacadoras al vacío.	Gestionar convenios con centros SENA cercanos o entidades aliadas para uso compartido de equipos especializados.
Software	Uso básico de herramientas ofimáticas.	No se dispone de software especializado para control de calidad o simuladores.	Incorporar software gratuito o licencias educativas para procesos agroindustriales (p. ej. hojas de cálculo de formulación, HACCP digital).
Herramientas	Dotación suficiente de utensilios de laboratorio y procesamiento.	Algunos elementos presentan desgaste por uso continuo.	Realizar reposición y mantenimiento preventivo anual.
Simuladores	No disponibles en la mayoría de colegios.	Falta de acceso a simuladores virtuales de procesos alimentarios.	Integrar recursos digitales del SENA o plataformas en línea para reforzar la simulación de procesos.
Muebles	Los ambientes están dotados con mesones, estanterías y lavamanos.	En algunos espacios se requiere reorganización para cumplir con flujos de trabajo inocuos.	Ajustar la distribución de los ambientes de acuerdo con normas BPM.
TIC (Tecnologías de la Información y la Comunicación)	Disponen de computadores institucionales y acceso limitado a internet.	La conectividad es intermitente o débil debido a la ubicación geográfica.	Gestionar mejoras de conectividad o el uso de internet satelital institucional.
Seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente	Cumplen con elementos básicos de seguridad e higiene (botiquín, señalización, EPP).	Algunos elementos se encuentran incompletos o en mal estado.	Realizar mantenimiento y reposición periódica, e implementar talleres de autocuidado y gestión de residuos.

Contenidos curriculares de la competencia

La revisión de las competencias del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, articulado con instituciones educativas, evidencia la necesidad de realizar una actualización parcial de los contenidos curriculares, teniendo en cuenta las condiciones reales de los ambientes de formación donde se desarrolla el programa.

Aunque los colegios se encuentran en zonas urbanas, muchos de ellos están ubicados en sectores periféricos, con acceso limitado por vías en mal estado y conectividad a internet intermitente, lo que afecta el uso constante de herramientas tecnológicas y el acceso a material digital de apoyo.

A pesar de estas limitaciones, las instituciones cuentan con recursos básicos e infraestructura suficiente para el desarrollo de los procesos formativos del programa.

Contenidos curriculares de la competencia

Durante la revisión del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, se identificó que la mayoría de las competencias laborales asociadas al programa no se encuentran vigentes, conforme a la normatividad y estándares técnicos actuales del SENA.

Solo la competencia "Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa" mantiene vigencia.

Esta situación evidencia la necesidad de realizar un proceso de actualización curricular integral, con el fin de garantizar la pertinencia del programa frente a las demandas del sector agroalimentario, las normas sanitarias vigentes (INVIMA, BPM, HACCP, Codex Alimentarius, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013) y las nuevas dinámicas productivas del país.

Además, el programa se ofrece bajo el modelo de articulación con la educación media, en instituciones educativas. Muchos de estos colegios se encuentran en zonas de difícil acceso, con conectividad limitada e infraestructura restringida, lo que exige ajustar los contenidos, criterios de evaluación y metodologías de enseñanza para que sean viables, flexibles y contextualizados.
La actualización debe orientarse a fortalecer los procesos de transformación, conservación y control de calidad de alimentos, con enfoque en buenas prácticas de manufactura, sostenibilidad ambiental y aprovechamiento de materias primas locales, garantizando así que los aprendices desarrollen competencias aplicables al entorno productivo real.

Componente	Análisis y propuesta de mejora
Conocimientos del proceso	Se identificó que la mayoría de las competencias técnicas del programa no se encuentran vigentes según las normas actuales del SENA. Esto genera desactualización en los procesos de enseñanza y en la pertinencia con las necesidades productivas del sector agroalimentario. Es necesario revisar y actualizar los procedimientos de almacenamiento, higienización, control de puntos críticos y aplicación de procesos térmicos, incorporando las nuevas disposiciones de inocuidad, sostenibilidad y eficiencia energética. Solo la competencia *"Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa"* conserva vigencia y puede mantenerse sin cambios sustanciales.
Conocimientos del saber	Los contenidos teóricos deben ser actualizados conforme a la normatividad vigente (INVIMA, BPM, HACCP, Codex Alimentarius, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013). Se requiere incluir temáticas relacionadas con agroindustria sostenible, transformación de productos locales, innovación tecnológica con recursos disponibles, y gestión ambiental adaptada a los contextos rurales y urbanos de difícil acceso, donde el uso de TIC puede ser limitado.
Criterios de evaluación	Los criterios actuales no reflejan las competencias reales que debe demostrar el aprendiz frente al sector productivo. Deben ajustarse para valorar la aplicación práctica de las normas sanitarias, el manejo responsable de recursos, la solución de problemas reales y el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura (BPM), sin depender exclusivamente de equipos tecnológicos o maquinaria que muchos centros educativos no poseen. Se propone incorporar evaluaciones contextualizadas, prácticas y sostenibles.

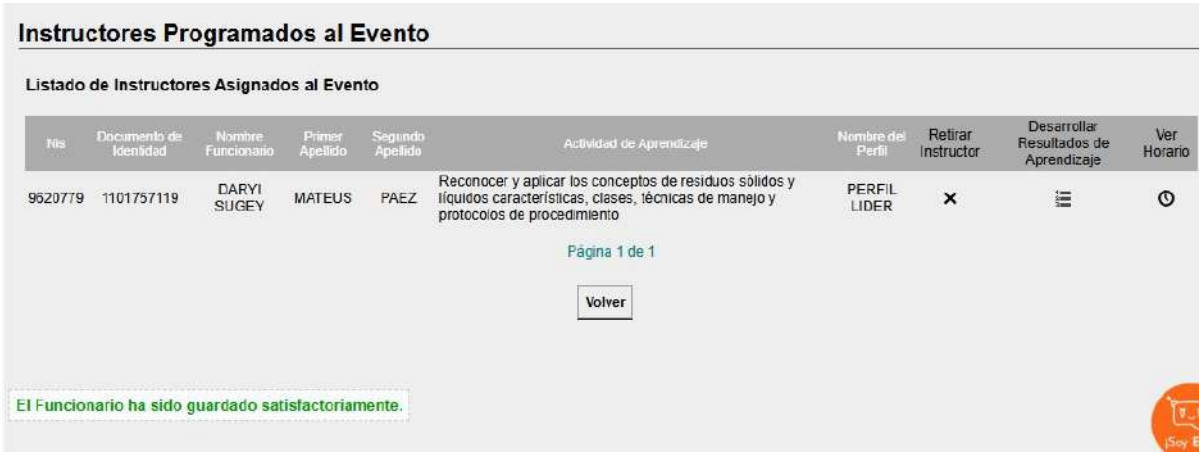
PERFIL DEL INSTRUCTOR

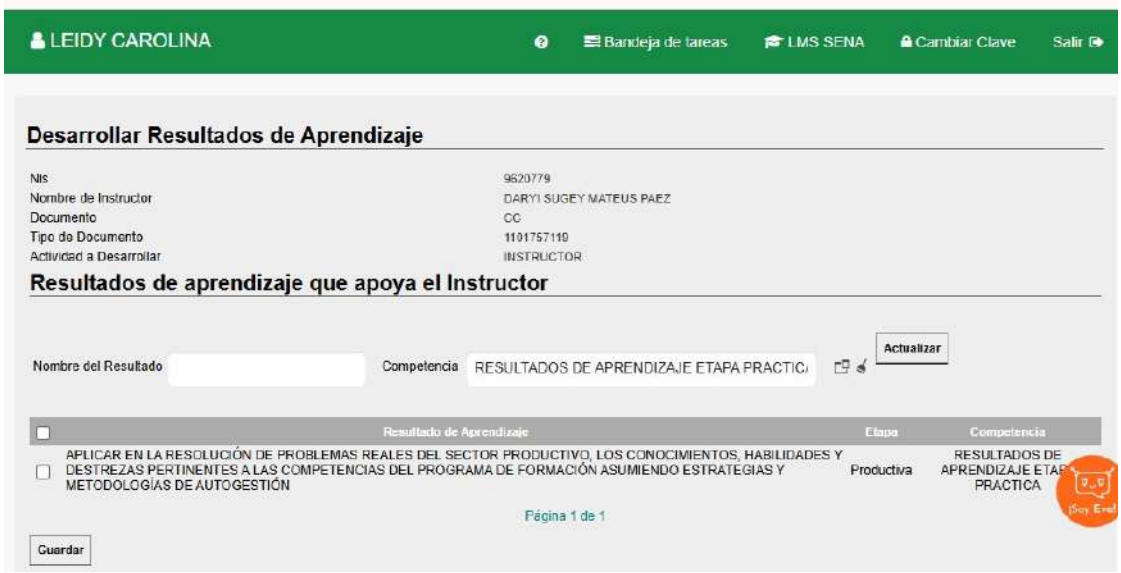
Ingeniero de Alimentos
Ingeniería Agroindustrial
Microbiología (con enfoque en alimentos)
Tecnólogo en procesamiento de alimentos o control de calidad de alimentos (con amplia experiencia) o áreas afines.

EVIDENCIA 7

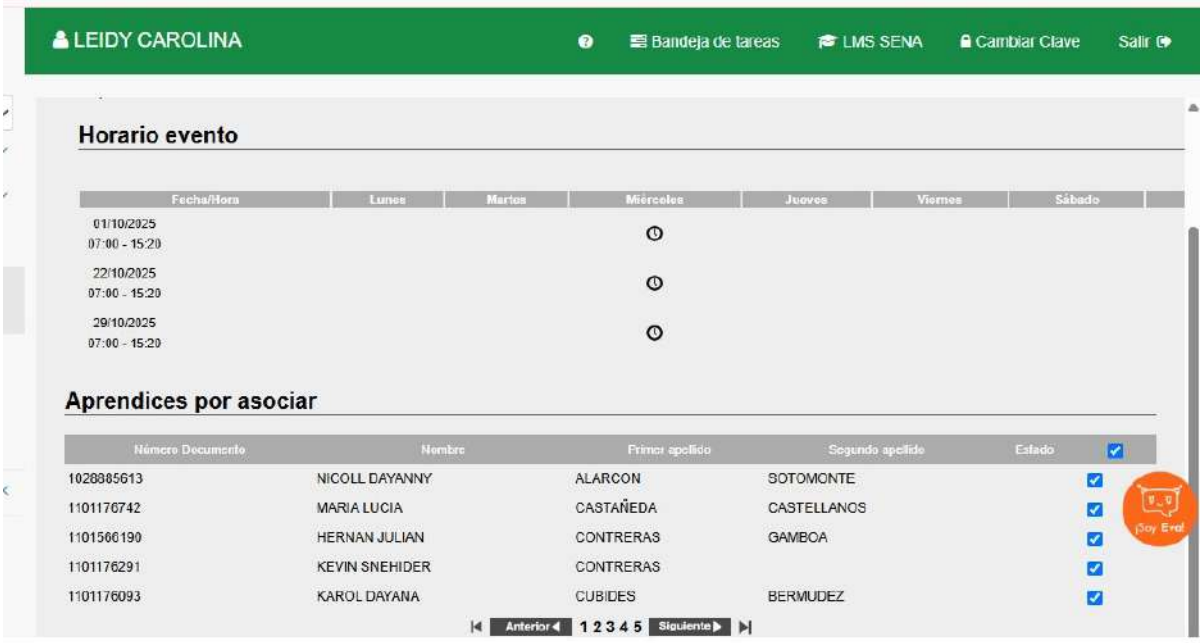
Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; Creación de rutas y asociación de aprendices; Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos; Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendice y hallazgos en el registro de la información.

A. Creación de actividades en la plataforma Sena, como gestor de proyectos






Anterior 1 2 3 4 5 Siguiente
Página 1 de 5
Guardar
Resultados de Instructores Desarrollados
Seleccionar
Resultado de Aprendizaje
Etapa
Competencia
DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
Lectiva
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
Lectiva
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
Lectiva
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
Página 1 de 1
Retirar Resultados Desarrollados
Volver
¡Soy Eva!
La operación ha sido realizada exitosamente.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a178:
Búsqueda
5:49 p. m.
30/09/2025


LEIDY CAROLINA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Horario evento
Fecha/Hora
Lunes
Martes
Miércoles
Jueves
Viernes
Sábado
01/10/2025
07:00 - 15:20
22/10/2025
07:00 - 15:20
29/10/2025
07:00 - 15:20
Aprendices por asociar
Número Documento
Nombre
Primer apellido
Segundo apellido
Estado
1028885613
NICOLL DAYANNY
ALARCON
SOTOMONTE
1101176742
MARIA LUCIA
CASTAÑEDA
CASTELLANOS
1101566190
HERNAN JULIAN
CONTRERAS
GAMBOA
1101176291
KEVIN SNEHIDER
CONTRERAS
1101176093
KAROL DAYANA
CUBIDES
BERMUDEZ
Anterior 1 2 3 4 5 Siguiente
¡Soy Eva!

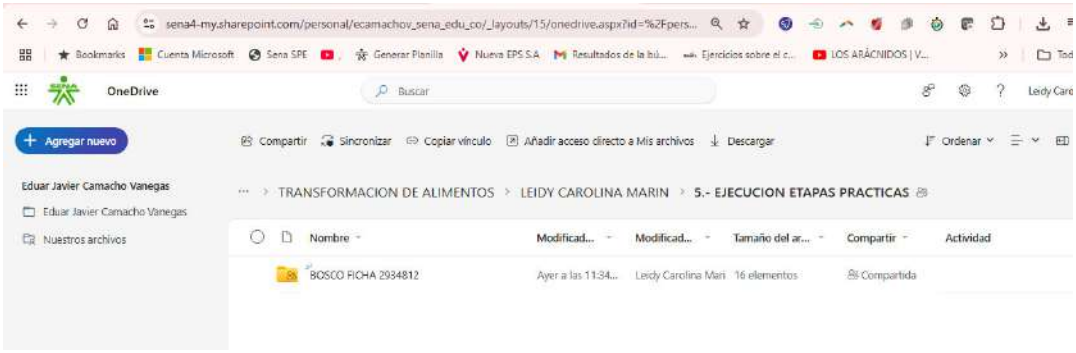
Se realizan juicios evaluativos a las fichas 2931102, 2934812, 2934813, 3152798 y 3152768 de los colegios San Benito de Palermo, Aurelio Martínez y Don Bosco de la Belleza. Ver en OneDrive, portafolio del instructor, en cada una de las fichas se encuentran los juicios evaluativos.

Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
JURANY KATERINE	OLARTE BALLEN	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
JURANY KATERINE	OLARTE BALLEN	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
MICHELLE	ARDILA ARDILA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
MICHELLE	ARDILA ARDILA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
CRISTIAN	PIZA GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
CRISTIAN	PIZA GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
JHON SEBASTIAN	FLOREZ CARDENAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
JHON SEBASTIAN	FLOREZ CARDENAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
SARAY CAMILA	AYALA CHACON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
SARAY CAMILA	AYALA CHACON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
MIGUEL ANGEL	AMADO PARDO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
MIGUEL ANGEL	AMADO PARDO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
TOMAS	CADENA SANCHEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
TOMAS	CADENA SANCHEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
ANDRITH JULIANA	MARIN CASAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
ANDRITH JULIANA	MARIN CASAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
WILLIAM ANDRES	REYES CHAVARRO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
WILLIAM ANDRES	REYES CHAVARRO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
DARLY NICOL	PINZON SALAMANCA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y	APROBADO	11/10/2025 12:00 a	CC 27983750 - LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

EVIDENCIA 09

Se está realizando seguimiento y evaluación de la Etapa Productiva a los aprendices del programa TECNICO en Agroindustria Alimentaria, fichas; 2931102, 2934812 y 2934813, de la I.E Don Bosco de la Belleza y San Benito.

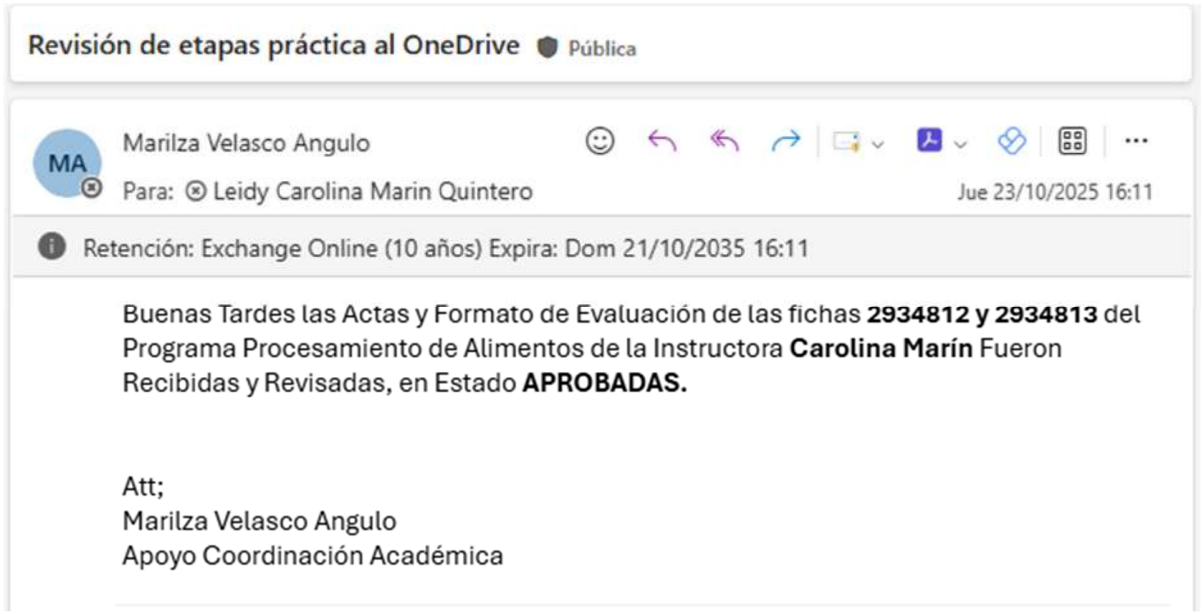
PANTALLAZO DRIVE COMPARTIDO CON LIDER Y SUOPERVISOR DEL CONTRATO.





Nombre	Modificad...	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
1_CC 1097664793 BURGOS ROMERO JOH...	Ayer a las 11:33...	Leidy Carolina Mari	7 elementos	Compartida	
1_CC 1097664916 ARIZA ARIZA KEVIN AL...	Ayer a las 11:33...	Leidy Carolina Mari	7 elementos	Compartida	
1_CC 1097664989 ESCAMILLA GONZALEZ ...	Ayer a las 11:33...	Leidy Carolina Mari	7 elementos	Compartida	
1_TI 1097665479 FAJARDO FANDIÑO PAU...	Ayer a las 11:33...	Leidy Carolina Mari	7 elementos	Compartida	
2_TI 1014666239 HERNANDEZ TELLEZ LIN...	Ayer a las 11:33...	Leidy Carolina Mari	7 elementos	Compartida	
2_TI 1097665480 MARIN BLANCO ZHARIC...	Ayer a las 11:33...	Leidy Carolina Mari	7 elementos	Compartida	
2_TI 1097665817 FONTECHA CELIS JELEN ...	Ayer a las 11:33...	Leidy Carolina Mari	7 elementos	Compartida	
2_TI 1101019527 MARIN ARIZA MELANY A	Ayer a las 11:33...	Leidy Carolina Mari	7 elementos	Compartida	

Correo electrónico informando que ya están aprobados la revisión de las actas y formato de evaluación



Revisión de etapas práctica al OneDrive Pública

MA Marilza Velasco Angulo

Para: Leidy Carolina Marin Quintero

Jue 23/10/2025 16:11

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 21/10/2035 16:11

Buenas Tardes las Actas y Formato de Evaluación de las fichas **2934812 y 2934813** del Programa Procesamiento de Alimentos de la Instructora **Carolina Marín** Fueron Recibidas y Revisadas, en Estado **APROBADAS.**

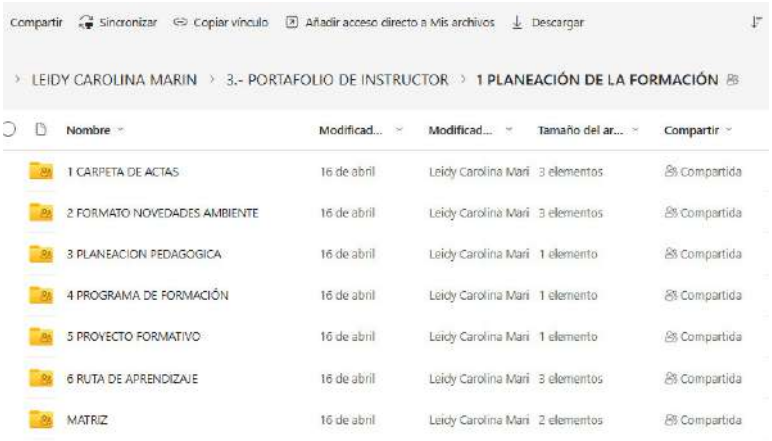
Att;
Marilza Velasco Angulo
Apoyo Coordinación Académica

EVIDENCIA 10

- Compartido el portafolio del instructor en el drive, al líder y supervisor del contrato



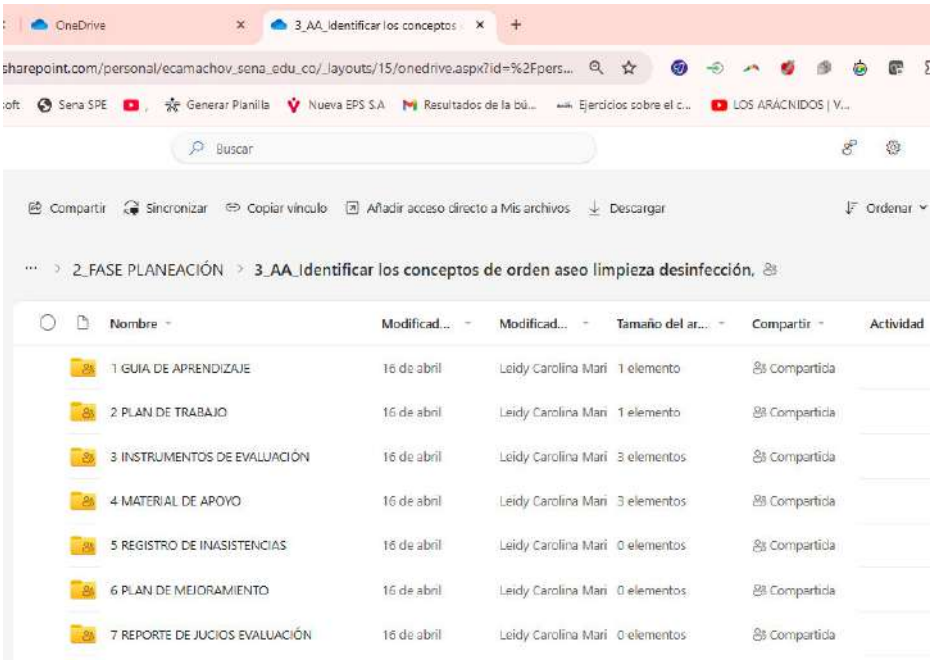
Nombre	Modificad...	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
1.- INFORMES MENSUALES	18 de abril	Jose Guillermo Ariz	2 elementos	Compartida	
2.- ACTAS DE CONCERTACION DE HORARI...	18 de abril	Jose Guillermo Ariz	3 elementos	Compartida	
3.- PORTAFOLIO DE INSTRUCTOR	18 de abril	Jose Guillermo Ariz	2 elementos	Compartida	
4.- PROYECTOS DEMOSTRABLES	18 de abril	Jose Guillermo Ariz	3 elementos	Compartida	
5.- EJECUCION ETAPAS PRACTICAS	18 de abril	Jose Guillermo Ariz	1 elemento	Compartida	
6.- INFORME FINAL DE NOVEDADES X GR...	18 de abril	Jose Guillermo Ariz	0 elementos	Compartida	



Compartir | Sincronizar | Copiar vínculo | Añadir acceso directo a Mis archivos | Descargar

LEIDY CAROLINA MARIN › 3.- PORTAFOLIO DE INSTRUCTOR › 1 PLANEACIÓN DE LA FORMACIÓN

Nombre	Modificad...	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir
1 CARPETA DE ACTAS	16 de abril	Leidy Carolina Mari	3 elementos	Compartida
2 FORMATO NOVEDADES AMBIENTE	16 de abril	Leidy Carolina Mari	3 elementos	Compartida
3 PLANEACION PEDAGOGICA	16 de abril	Leidy Carolina Mari	1 elemento	Compartida
4 PROGRAMA DE FORMACIÓN	16 de abril	Leidy Carolina Mari	1 elemento	Compartida
5 PROYECTO FORMATIVO	16 de abril	Leidy Carolina Mari	1 elemento	Compartida
6 RUTA DE APRENDIZAJE	16 de abril	Leidy Carolina Mari	3 elementos	Compartida
MATRIZ	16 de abril	Leidy Carolina Mari	2 elementos	Compartida



EVIDENCIA 13

Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto del contrato

Acciones realizadas:

- Sustentación de proyectos agroindustriales aprendices del grado once, de diferentes I.E, programa agroindustria Alimentaria.

La Belleza- Colegio Don Bosco















SAN BENITO - Colegio San Benito De Palermo











- **Informe tiempo actividades apoyo a la formación**

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	25,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2934812 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	25,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3152768 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	18,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	3152730 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2934813 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

FECHA INICIAL: 01/10/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2931102 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	132,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

- Certificado de competencia “Servicio al Cliente” y Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.

NIVEL AVANZADO SERVICIO AL CLIENTE



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 27983750

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa - NIVEL AVANZADO

Código: 210601020 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en VÉLEZ. A los diecinueve (19) dias del mes de Septiembre de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por



2547197 - 19/09/2025
No Y FECHA REGISTRO

JAVIER GONZALEZ FRANCO
Subdirector (E) CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

Activar Windows
Ve a Configuración para activ

- **<u>NIVEL AVANZADO</u> Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. (No ha salido el certificado, pero anexo nota prueba de conocimiento**
-

Resultado de la prueba de conocimiento Recibidos ×

Sena Certificación de Competencias Laborales <certccl2@sena.edu.co> 24 oct 2025, 2:09 (hace 3 días)

para

Señor candidato
MARIN QUINTERO LEIDY CAROLINA

A continuación, relaciono el resultado de la prueba de conocimiento presentada:

Norma: 240201056-2-Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa

Proceso:Proyecto: PN30-2025-68-9546-P1914 - Grupo: 2 - Centro de formación: 9546 - CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

Tipo de prueba: Inicial

Resultado de la prueba: 17 respuestas correctas de 18. Total Calificación: 94,00

- Trabajo de equipo de articulación para fortalecer la FPI





- **Inscripciones al VI encuentro de investigación del CGAO, participando I.E San Benito de Palermo y Aurelio Martínez Mutis con tres ponencias investigativas e innovadoras**

VI ENCUENTRO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN DESARROLLO RURAL Y CIENCIAS AFINES
05 de noviembre del 2025

Vélez, octubre 23 de 2025.

CARTA DE ACEPTACIÓN

Respetados(as):
William Andrés Reyes Chavarro, Gerardo Sánchez Ariza, Leidy Carolina Marín Quintero
Colegio San Benito de Palermo /SENA CGAO
SANTANDER.

Cordial Saludo,

El comité organizador del ***"VI ENCUENTRO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN DESARROLLO RURAL Y CIENCIAS AFINES"***, a realizarse el día 05 de noviembre del 2025, en el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente, SENA - Vélez, Santander.

Le informa que su trabajo titulado:

Desarrollo de un modelo de producción limpia de agraz (Vitis tiliaefolia), para la elaboración de licor artesanal, en San Benito.

Ha sido ***ACEPTADO*** para ser presentado en la modalidad: ***POSTER***.

Atentamente,

FREDY ALONSO ZAFRA SERRANO
Comité Organizador
Dinamizador SENNOVA

EDWIN FERNANDO RINCÓN AVELLA
Comité Organizador
Instructor SENNOVA

Datos de contacto: Fredy Alonso Zafra Serrano fzafra@sena.edu.co Cel. 3183349500;
Edwin Fernando Rincón Avella erincona@sena.edu.co Cel. 3102309311;
Correo del Evento: encuentroruralvelez@gmail.com

VI ENCUENTRO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN DESARROLLO RURAL Y CIENCIAS AFINES
05 de noviembre del 2025

Vélez, octubre 23 de 2025.

CARTA DE ACEPTACIÓN

Respetados(as):
William Andrés Reyes Chavarro;
Gerardo Sánchez Ariza;
Darly Nicol Pinzón Salamanca; Leidy Carolina Marín Quintero
Colegio San Benito de Palermo, Articulación Sena CGAO
SANTANDER.

Cordial Saludo,

El comité organizador del ***"VI ENCUENTRO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN DESARROLLO RURAL Y CIENCIAS AFINES"***, a realizarse el día 05 de noviembre del 2025, en el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente, SENA - Vélez, Santander.

Le informa que su trabajo titulado:

Aprovechamiento de la semilla del agraz silvestre (Vitis tiliaefolia) para la elaboración artesanal de infusiones naturales funcionales, como producto innovador en San Benito Santander

Ha sido ***ACEPTADO*** para ser presentado en la modalidad: ***POSTER***.

Atentamente,

FREDY ALONSO ZAFRA SERRANO
Comité Organizador
Dinamizador SENNOVA

EDWIN FERNANDO RINCÓN AVELLA
Comité Organizador
Instructor SENNOVA

Datos de contacto: Fredy Alonso Zafra Serrano fzafra@sena.edu.co Cel. 3183349500;
Edwin Fernando Rincón Avella erincona@sena.edu.co Cel. 3102309311;
Correo del Evento: encuentroruralvelez@gmail.com

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

Usuario que Genera Reporte:	MHjgonzalf	JAVIER GONZALEZ FRANCO
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	miércoles, 10 de septiembre de 2025	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	72425	**Fecha Solicitud**	2025-09-10	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-068-954610 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2025-09-10	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL - ARTICULACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

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

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	CC: 27983750	Contratista - Instructor	Autorizada	2025-09-16	2025-09-19	SANTANDER / VELEZ	SANTANDER / LA BELLEZA	3,5	No	50	3,5	4.150.000,00	235.178,00	823.123,00	80.000,00	903.123,00	VIÁTICOS FORMACION 16-19 SEP A LA BELLEZA IMPARTIR FPI FICHA 2934812 Y 2934813
											Totales Solicitud de Comisión			**823.123,00**	**80.000,00**	**903.123,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIÁTICOS FORMACION 16-19 SEP A LA BELLEZA IMPARTIR FPI FICHA 2934812 Y 2934813

ORDENADOR DEL GASTO

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

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO Serial del certificado: 5540827336374662968 Entidad: Persona Juridica Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES Hora de firma: 2025/09/10 11:54:47 -05:00	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

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

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

Usuario que Genera Reporte:	MHjgonzalf	JAVIER GONZALEZ FRANCO
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	miércoles, 10 de septiembre de 2025	

Firma Responsable

Verificado Por:	JENNY ALEXANDRA LARROTTA RIVERA	Fecha Verificación:	10/09/2025 11:06:18

Firmado digitalmente por:
Nombre: JAVIER GONZALEZ FRANCO
Cédula de ciudadanía: 13957148
Usuario SIIF: MHjgonzalf
10/09/2025 11:55:05 a. m.

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

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHnsduarte	NOHORA STELLA DUARTE ACELAS
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER
Fecha y Hora Sistema:	11/09/2025 12:00:00 a. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

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

Número:	292025	**Fecha Registro:**	2025-09-11	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-068-954610 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	903.123,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	903.123,00	**Saldo x Obligar:**	903.123,00

TERCERO ORIGINAL

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

CUENTA BANCARIA

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

ORDENADOR DEL GASTO

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

CAJA MENOR				**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**72425**	**Número:**	COM-72425	**Tipo:**	SOLICITUD	**Fecha:**	2025-09-11

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
954611 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE - INTEGRACION CON LA MEDIS-SANTANDER	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF		903.123,00	0,00		
					Total:	903.123,00	0,00	903.123,00	903.123,00

Objeto:	VIÁTICOS FORMACION: COM-72425, 16-19 SEP A LA BELLEZA IMPARTIR FPI FICHA 2934812 Y 2934813

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-09-30	903.123,00	903.123,00	NINGUNO

DUARTE ACELAS NOHORA STELLA Firmado digitalmente por DUARTE ACELAS NOHORA STELLA Fecha: 2025.09.11 09:00:17 -05'00'

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Vélez Santander, 20 de septiembre del 2025

PRESENTADO A: Juan Ernesto Duarte Ballesteros, subdirector de Centro G02 (E)

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
72425	**16-09-25**	**19-09-25**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
La Belleza Santander	**Santander / Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente**	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

Orientar Formación Profesional Integral a las fichas 2934812 y 2934813, al programa de formación, Técnico en Agroindustria Alimentaria; guía No. 11 Actividad de aprendizaje: Identificar los diferentes tipos de plagas y roedores, características, métodos de control y Conocer los registros, manuales,

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

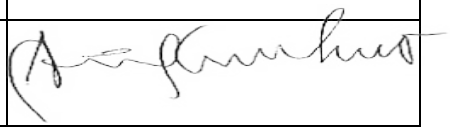
1. **Socialización por parte de la instructora e indicaciones y reglas de las actividades a desarrolladas durante la semana.**
2. **Socialización Guía de Aprendizaje No. 11**
3. **Realización de propuesta innovadora y creativa para proyecto con base en parámetros establecidos.**
4. **Se transformó materia prima del municipio, para dar inicio y estandarización de fórmulas, para sus proyectos agroindustriales**

RESULTADOS:

1. **Se realizó las actividades propuestas desarrolladas de la semana**
2. **Se logró actividades prácticas para los proyectos agroindustriales**
3. **Se logró la transformación de productos alimenticios de manera satisfactoria.**
4. **Se realizó asepsia en el lugar de trabajo.**

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

1. **Registro fotográfico del desarrollo de las actividades propuestas**
2. **Planilla de asistencia de los días 8,9,10 Y 11 de septiembre del 2025.**

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

EVIDENCIAS SEPTIEMBRE– COMISIÓN No. 72425

1. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 16 DE SEPTIEMBRE 2025 – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO



















2. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 17 DE SEPTIEMBRE 2025 – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO



















3. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 18 DE SEPTIEMBRE 2025 – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO

















2. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 19 DE SEPTIEMBRE 2025 – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO













4. LISTA DE ASISTENCIA – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO 16 SEPTIEMBRE 2025

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE 09 DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL 2934812 Y 2934813 DEL COLEGIO DON BOSCO DE LA BELLEZA- TECNICO EN AGROIDNSUTRIA ALIMENTARIA / ARTICULACIÓN CGO

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Kevin Ariza	1097664976				Don Bosco	Kevinsiuu97@gmail.com	3279563766		Kevin Ariza
	Bda Fajardo	1097665179				Don Bosco	Paula.fajardo.638@gmail	3169309421		Paula fajardo
	Karol Salazar	1097665926				Don Bosco	karol.salazar.11@gmail	3155233094		Karol Salazar
	Daniel Hernandez	1097665387				Don Bosco	dh24052007@gmail.com	3109936703		Daniel Hernandez
	Daniel Colombas	1031815546				Don Bosco	danielalejandrocolombas@gmail.com	3147688896		Daniel Colombas
	Alejandra Marin	1097665241				Don Bosco	alejandramarin9@gmail.com	3114703221		
	Andres Pachon	1097665810				Don Bosco	pachoncito@gmail.com	3133509310		Andres Pachon
	Paula Clavijo	1097665690				Don Bosco	valendad@gmail.com	3144074182		Paula Clavijo
	Faisury Palacios	1097665439				Don Bosco	faisurypineda54@gmail	3238501679		Faisury Palacios
	Tatiana Marín	1120361643				Don Bosco	tatianamarinvalencia20	3102978208		Tatiana Marín
	Yenifer Rueda	1098664847				Don Bosco	yeniferruedas23@gmail	3108545483		Yenifer Rueda
	Camilo Rodriguez	1097665164				Don Bosco	camilorodriguez91@gmail.com	3185073754		Camilo Rodriguez
	Paulo Quitian	1097665556				Don Bosco	felipezalexandre9418@gmail.com	3107294060		Paulo Quitian
	Owen Yesid Tellez Franco	1097665738				Don Bosco	owenfranco24@gmail.com	3213372777		

5. LISTA DE ASISTENCIA – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO 17 DE SEPTIEMBRE

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): FPI EN EL COLEGIO DON BOSCO DE LA BELLEZA / TECNCO EN AGROIDNSUTRIA ALIMENTARIA, ARTICULACIÓN CGAO

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Andres Felipe Peña Pachon	1091665810					Pachon.dlo@gmail.com	313 350 9310		Andres Pachon
	Paula Valentina Clavijo Delgado	1097665690					Paulaclavijodelgado@gmail.com	3144074182		Paula Clavijo
	Owen Yesid Tellez Franco	1097665738					owenfranco@gmail.com	3213372777		
	Cristofer Alexander Rojas Linares	1093993670					Cristofercarlosrojas@gmail.com	317 [illegible]		
	Jeimy Lizeth Quitoga Zapata	1102578299					Jeimyquitoga429@gmail.com	3227472796		Jeimy Q
	Karol Salazar Pena	1097665926					karolsalazar1411@gmail.com	3155233094		
	Jelen Fajardo Rodriguez	1097665764					jelenfajardo@gmail.com	3209191897		
	Alex Segundo Gómez						Segundogomezalex Santiago@gmail.com	3213683338		Alex Segundo
	Mariana Fontecha	1097665817					fontechamariana117@	3153469740		Mariana F.
	Kevin Ariza	1097664976					Kevinsiuu97@gmail.com	3279563766		Kevin Ariza
	Linton Javier Hernandez Tellez	1014666239					linconjavier22@gmail.com	3134648449		Linton Tellez
	Daira Melissa Rincon Rojas	1097208875					melissa.f.1507@gmail.com	3224586418		
	Juan Felipe Mosquera Vargas	1093484995					juanmosqueravargas@gmail.com	3137636225		Felipe Mosquera
	Carlos Andres Fuentes Martinez	1097665121					carlosandresfuentesmartinez@gmail.com	3206650772		Carlos Andres
	Andres Felipe Rojas Pena.	1097665216					ofirtellez@gmail.com	3224612466		Andres Felipe Rojas.

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

6. LISTA DE ASISTENCIA – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO 18 DE SEPTIEMBRE

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE 09 DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO, DE LA BELLEZ / ARTICULACIÓN TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA FICHAS 2934812 Y 2934813

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Felipe Mosquera Vargas	1095484975				Col bosco	Jfmosqueravargas @gmail com	3137636225		Felipe Mosquera.
	Paula Alexandra Quitian Tellez	1097665556				col bosco	tellezalexandra94@ gmail.com	3209294060		Paula Quitian
	Yeimy Lizeth Quiroga Zarate	1102578299				Col bosco	yeimy9quiroga479@ gmail.com	3777312796		
	Paula Valentina Clavijo Delgado	1097665670				Col Bosco	valentinaclad@ gmail com	3144074182		Paula Clavijo
	Carlos Andres Fuentes Martinez	1097665721				Col Bosco	carlosandresfuentes-martinez@gmail.com	3208613072		Carlos A.
	Ingrid Daniela Escamilla Gonzalez	1097664989				Col Bosco	danielaescamillag 22@gmail.com	3166474425		Daniela Escamilla
	Jeferson Salomy Rojas Rodriguez	1097665764				Col Bosco	jeferrojasrodriguez@gmail.com	3209191897		
	Maria Katherine Martinez	1094662360				Col Bosco	katherine martinez 25@gmail.com	3214826745		Katy.
	Faisury Rojano P.	1097665439				Col Bosco	Faisury Pineda sa @gmail.com	3233501679		Faisury Rojano
	Eilyn González	1097665666				col Bosco	gelin315@gmail.com	3164695937		Eilyn.
	Helen Nicol Rojas	1030590064				col Bosco	helennicol1022@ gmail.com	3109040382		
	Mariana Fontecha	1097665817				Col Bosco	fontechamariana17.	3133461340		Mariana
	Melissa Forero Rojas.	1099208875.				Col Bosco	melissaf.r8078@ gmail.com.	3227386418		
	Yenifer Esteranni Rueda Paez	1097664847				Col Bosco	yenifernuedaa683 @gmail.com	3108645486		
	Johan David Burgos Romero.	1097664793				Col Bosco	johandavidburgo Gmail. com	322312 9214		
	Andres Camilo Rodriguez Ballo	1097665164				Col Bosco	camilito008@gmail com	3108654483		Camilo
	Kevin Alfonso Ariza Ariza	1097664976				Col Bosco	Kevinsuarez07@gmail .com	3214563760		Kevin Ariza.

7. LISTA DE ASISTENCIA – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO 19 DE SEPTIEMBRE

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE 09 DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): TRABAJO COLABORATIVO A LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN LA I.E DON BOSCO, DE LA BELLEZA, CON EL TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, ARTICULACIÓN SENA.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Karen Natalia Torres Sastoque	1097666011				Don Bosco	Karennta 44 @gmail.com	3225354591		Natalia T.
	Alejandra Gordillo Montenegro	1025144993				Don Bosco	alejamontes6204@gmail.com	3166269154		Aleja M.
	Melany Alexandra Mann Anza	1101019527				Don Bosco	Melanymannanza2021@gmail.com	3179557702		
	Johan Bu.605	1094664793				Don Bosco	Johandavidbr1106gmail.com	3223129444		Johan B
	Juan Felipe Mosquera Vargas	1054849775				Don Bosco	Juanfelipemosquera@gmail.com	3137636285		Felipe Mosquera
	Marlon Julian Moreno Solarzal	1097665033				Don Bosco	marlonmoreno1088@gmail.com	3105874088		Marlon
	Andres Felipe Rojas Peña	1097665216				Don Bosco	[illegible]@gmail.com	3246174600		
	Zharick Thaliana Mann Blanco	1097665180				Don Bosco	Tatiana.blanco.1211@gmail.com	3138478855		Zharick M.
	Dilan Yair Rojas Rojas	1101019085				Don Bosco	dilanyair1405@gmail.com	3158627499		
	Karen Mann	1097665768				Don Bosco	Karenmannruiz1225@6mail.com	3138894949		Karen Mann
	Alex Santiago Segundo Gomez	1034663754				Don Bosco	segundogomezalexsantiago@gmail.com	3213683367		Alex Segundo G

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

GOR-F-085 V02

CS Escaneado con CamScanner

ORGANIZACIÓN Transsander

CÓD: FR-TR-54 | VERSIÓN 03

TIQUETE DE VIAJE

Nº 6517

SERVICIO EJECUTIVO

"SU SATISFACCIÓN, NUESTRO COMPROMISO"

RECICLEMOS

POR SU SEGURIDAD, EXIJA EL TIQUETE DE VIAJE"

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

DESPACHO:	PUESTO No.	PASAJES	No. INTERNO	PLACA
VÉLEZ				
DESTINO: **BARBOSA**		**1**		**XXA 726**

HORA	DÍA	MES	AÑO	VALOR $
5:26 AM	**16**	**09**	**2025**	**8.000**

AGENTE: **FERNANDO RODRIGUEZ**

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

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

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

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



TIQUETE DE VIAJE

Hora imp: 2025-09-16T06:46

COTRANSRICAURTE
890207780-6

DIRECCION: Terminal Barbosa
OPERARIO: JEFERSON STIVEN NOVA
FECHA VIAJE: 2025-09-16T06:46
No TIQUET: 197971
SERVICIO: BASICO
Placa Int
EWG514 945
TIPO TIQUETE: NORMAL
POLIZA RCC: RCC # AA025815
LA EQUIDAD
POLIZA RCE: RCE # AA011952
LA EQUIDAD
Tipo:CC Num:27983750
NOMBRE: Carolina Marin
CELULAR:
RUTA: BARBOSA-> LA BELLEZA
DESTINO:
CANT:1 PUESTO:

VALOR TIQUETE: 32000
VALOR TOTAL: 32000

** FELIZ VIAJE **

CS Escaneado con CamScanner

SENA

Transportes Reina s.a.

NIT. 800.214.444-8

TIQUETE DE VIAJE

SOC 5665175

FECHA DE VIAJE Día	Mes	Año	HORA DE VIAJE	BUS Nº
19	9	25	8AM	

Origen: la Belleza

Destino: Barbosa

Puesto(s) Nº 8

Nombre pasajero: Carolina Mann

Expendedor:

Agencia: Junio 2025

Valor $ 3200

litojsanchez@gmail.com

Super Transporte

AGENCIAS

B/manga. Tel.: (7) 637 4000
Chiquinquirá Tel.: (8) 726 2586
Barbosa Tel.: (7) 748 6157
Bogotá Tel.: (1) 601 570 8699
Remesas: Tel.: (1) 601 263 8337
Tunja Tel.: (8) 742 3678

Escaneado con CamScanner

COOPERATIVA DE TRANSPORTADORES RICAURTE LTDA.

Cotrans Ricaurte Special

NIT. 890 207 780 - 6

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

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

Pasajes:

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

GERENCIA BARBOSA 748 6008

TIQUETE DE VIAJE

SERIE B Nº 626035

VIGILADO SuperTransporte

NOMBRE	CAROLINA MARIN QUINTERO		
ORIGEN	BARBOSA	DESTINO	VÉLEZ
FECHA	19/09/2025	HORA DE SALIDA	10:37 PM
VALOR $	8.000		
PUESTO No.	6	PLACA VEHICULO	XXB 455
No.	1423		
NIVEL DEL SERVICIO		EL AGENTE	

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

Escaneado con CamScanner

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

Usuario que Genera Reporte:	MHjgonzalf	JAVIER GONZALEZ FRANCO
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	viernes, 3 de octubre de 2025	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	84125	**Fecha Solicitud**	2025-10-02	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-068-954610 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2025-10-03	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL - ARTICULACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

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

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	CC: 27983750	Contratista - Instructor	Autorizada	2025-10-14	2025-10-17	SANTANDER / VELEZ	SANTANDER / LA BELLEZA	3,5	No	50	3,5	4.150.000,00	235.178,00	823.123,00	80.000,00	903.123,00	VIÁTICOS FORMACION 14-17 OCT A LA BELLEZA IMPARTIR FPI FICHA 2934812 Y 2934813
											Totales Solicitud de Comisión			**823.123,00**	**80.000,00**	**903.123,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIÁTICOS FORMACION 14-17 OCT A LA BELLEZA IMPARTIR FPI FICHA 2934812 Y 2934813

ORDENADOR DEL GASTO

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

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO Serial del certificado: 554082733637466296 8 Entidad: Persona Juridica Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES Hora de firma: 2025/10/03 12:41:59 -05:00	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

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

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

Usuario que Genera Reporte:	MHjgonzalf	JAVIER GONZALEZ FRANCO
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	viernes, 3 de octubre de 2025	

Firma Responsable

Verificado Por:	JENNY ALEXANDRA LARROTTA RIVERA	Fecha Verificación:	03/10/2025 7:53:03

Firmado digitalmente por:
Nombre: JAVIER GONZALEZ FRANCO
Cédula de ciudadanía: 13957148
Usuario SIIF: MHjgonzalf
3/10/2025 12:42:18 p. m.

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

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHnsduarte	NOHORA STELLA DUARTE ACELAS
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER
Fecha y Hora Sistema:	6/10/2025 12:00:00 a. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

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

Número:	337225	**Fecha Registro:**	2025-10-06	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-068-954610 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	903.123,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	903.123,00	**Saldo x Obligar:**	903.123,00

TERCERO ORIGINAL

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

CUENTA BANCARIA

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

ORDENADOR DEL GASTO

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

CAJA MENOR				VIÁTICOS				DOCUMENTO SOPORTE					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**84125**	**Número:**	COM-84125	**Tipo:**	SOLICITUD	**Fecha:**	2025-10-06

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
954611 CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE - INTEGRACION CON LA MEDIS-SANTANDER	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF					
						903.123,00	0,00		
					Total:	903.123,00	0,00	903.123,00	903.123,00

Objeto:	VIÁTICOS FORMACION: COM-84125 14-17 OCT A LA BELLEZA IMPARTIR FPI FICHA 2934812 Y 2934813

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-068-954610	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE-SANTANDER	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-10-31	903.123,00	903.123,00	NINGUNO

DUARTE ACELAS NOHORA STELLA Firmado digitalmente por DUARTE ACELAS NOHORA STELLA Fecha: 2025.10.06 08:17:01 -05'00'

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Vélez Santander, 18 de octubre del 2025

PRESENTADO A: Juan Ernesto Duarte Ballesteros, subdirector de Centro G02 (E)

ORDEN DE VIAJE No:	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
84125	14-10-25	17-10-25
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
La Belleza Santander	Santander / Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

Orientar Formación Profesional Integral a las fichas 2934812 y 2934813, al programa de formación, Técnico en Agroindustria Alimentaria; guía No. 11 Actividad de aprendizaje: Identificar los diferentes tipos de plagas y roedores, características, métodos de control y Conocer los registros, manuales,

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Actividades ejecutar: Inicio de labores de la FPI

1. Socialización por parte de la instructora "Presentación y socialización, grados novenos el programa de formación; Técnico en Agroindustria Alimentaria

2. Socialización a aprendices de los grados once, trabajo que se desarrollará, para dar inicio a la elaboración de productos agroindustriales que se expondrán el día vienes 17 de octubre. Competencia: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.

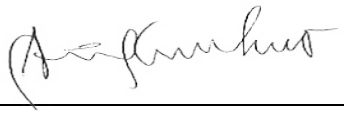
3.Trabajo de proyectos agroindustriales para exposiciones.

RESULTADOS:

1. Se realizó las actividades propuestas desarrolladas de la semana
2. Se logró actividades prácticas para los proyectos agroindustriales
3. Se logró la socialización del programa técnico en agroindustria alimentaria, para los grados novenos de manera satisfactoria.
4. Se realizó la exposición de proyectos agroindustriales

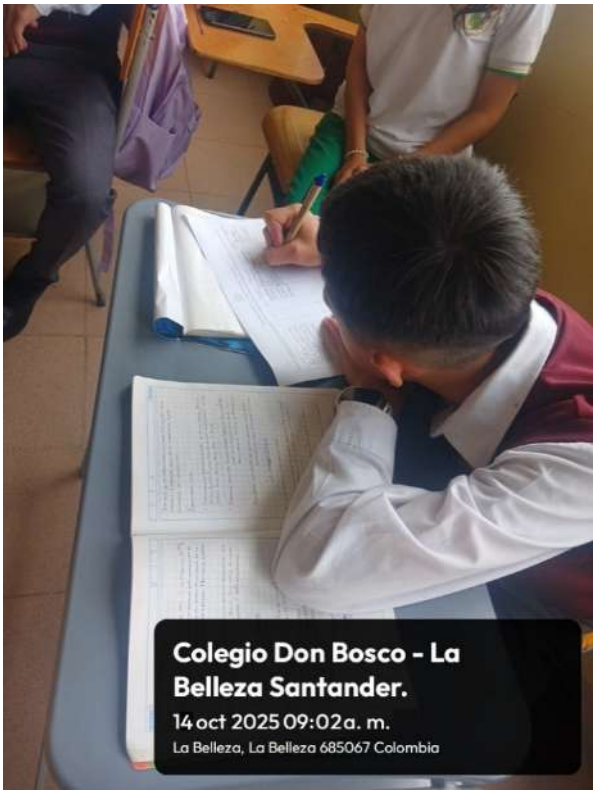
EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Registro fotográfico del desarrollo de las actividades propuestas
2. Planilla de asistencia de los días 14,15,16 y 17 de octubre del 2025.

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

EVIDENCIAS OCTUBRE– COMISIÓN No. 84125

1. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 14 DE OCTUBRE 2025 – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO

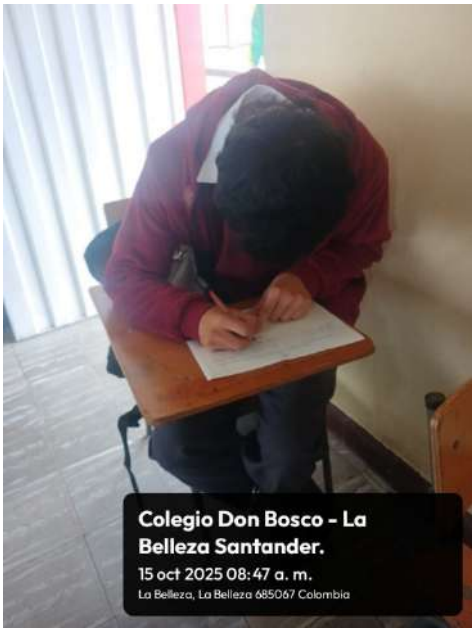








2. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 15 DE OCTUBRE 2025 – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO SOCIALIZACIÓN A GRADOS NOVENOS EL TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA









REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 16 DE OCTUBRE 2025 –TRABAJO COLABORATIVO CON RECTORA DE LA I.E PARA PASAR PROYECTO A LA SECRETARIA DE EDUACIÓN.

Trabajo colaborativo con integrantes de la I.E del colegio Integrado Don Bosco; coordinador, rectora y homologa para trabajo de proyecto y analizar la encuesta aplicada a los estudiantes.

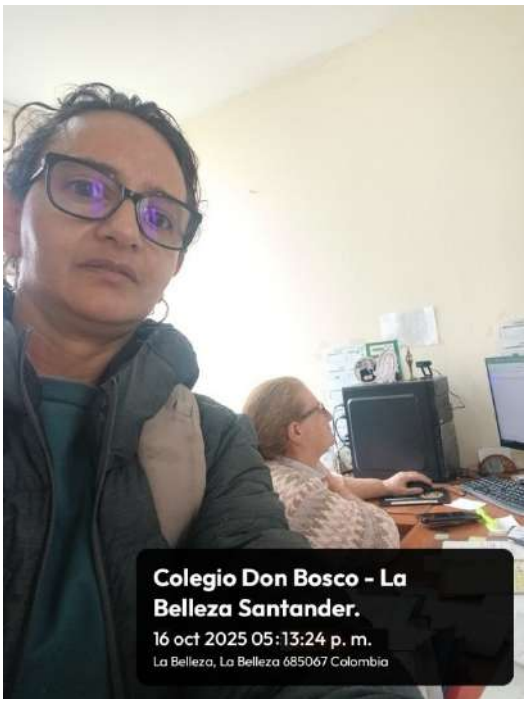








Culminación de día de trabajo con la rectora Nelly Sofia en el proyecto de viabilidad, para soportar a la secretaria de educación departamental



REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 16 DE OCTUBRE 2025 – INICIO DE ARREGLO DE STAND, PARA SUSTENTACIÓN DE PROYECTOS AGROINDUSTRIALES COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO





2. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL 17 DE OCTUBRE 2025 – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO SUSTENTACIÓN DE PROYECTOS AGROINDUSTRIALES

















4. LISTA DE ASISTENCIA – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO 14 OCTUBRE 2025

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

OBJETIVO (S): Indicaciones para proyectos escritos y subirlos al drive, portafolio del aprendiz. Para evidencias F.P.I. Terminar los avances de proyectos en casa y dar inicio a armar stands, I.E Bosco

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Eilyn Yuliana Gonzalez Pineda	1097665685				Col Bosco	geilin36@gmail.com	3664895934		
	Helen Nicol Rojas Camacho	1030900664				Col Bosco	helennic1022@gmail.com	3108040382		
	Paula Alexandra Quitian Tellez	1097663556				Colegio Bosco	tellezalexandra99@gmail.com	3205240060		Paula Quitian
	Yeimy Lizeth Quiroga Zarate	1102578299				Colegio Bosco	yeimyquiroga429@gmail.com	3777342796		Yeimy. Q
	Maila Katherin Millan Tellez	1097665350				Col Bosco	katherinmillan10@gmail.com	1097665350		katy
	Jelen Soleimy Rojardo Rodriguez	1097665764				Colegio Bosco	jelenrojardo69@gmail.com	3209191899		
	Sara Melissa Forero Rojas	1099208875				Col Bosco	melissaf.vs07083@gmail.com	3227586418		
	Juan Felipe Mosquera Vargas	1095484945				"	jpmosqueravargas@gmail.com	3137636228		Felipe Mosquera.
	Ingrid Daniela Escamilla Gonzalez	1097664989				"	daniela escamillag22@gmail.com	3166780236		Daniela Escamilla
	Johan David Burgos Romero	1095647933.				"	Johandavid bro@gmail.com	3223124414		Johan
	Kevin Ariza Ariza	1097664916				"	Kevinsuuj09@gmail.com	3279563966		Kevin Ariza
	Paula Valentina Clavijo Delgado	1097663690				"	Paulaclavijodelgado@gmail.com	3144044482		Paula Clavijo
	Yenifer Estefani Rueda Paez	1097664847				"	yeniferrueda583@gmail.com	3108595486		Yenifer Rueda
	Carlos Andres Puentes Martinez.	1097665721.				"	carlosandrespuentesmartinez@gmail.com	3208673072		Carlos Andres

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

5. LISTA DE ASISTENCIA – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO 15 DE OCTUBRE 2025

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

OBJETIVO (S)	SOCIALIZACIÓN A ESTUDIANTES DEL GRADO NOVENO DEL COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO, EL PROGRAMA DE FORMACIÓN; TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, PARA ARTICULAR Y SEGUIR EN EL AÑO 2026, CON EL CGAO VÉLEZ Y LA I.E

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yuli Ximena Rojas Parada.	1022977136				Col Bosco	paradayuli10@gmail.com	3114625318		Yuli Rojas
	Ceidy Natalia Rodriguez Sanchez.	1097666255				Col Bosco	m1468032@gmail.com	3152421682		Natalia Rodriguez
	Lizeth Alejandra Rodriguez Garcia	1097666083				Col Bosco	rodriguezlizethalejandra31@gmail.com	3185934342		Aleja.G
	Maria Jose Quitian	1097501813				Col Bosco	mariajosequitian99@gmail.com	3238400278		Maria Quitian
	Erik Santiago Tellez Escalera	1014223838				Col Bosco	santicraft9149@gmail.com	3226283161		
	Mariam Isabela Escamilla	1029493802				Col Bosco	isaescamilla308@gmail	3185869843		Mariam Escamilla
	Eider Fabian Ariza Pena	1097666787				Col Bosco	Arizaeidero8@gmail.com	3273847893		Eider Ariza
	Yurany Lizeth Aguilar Rueda	1097666366				col Bosco	aguilaryurani2@gmail.com	3189923255		Yurany Aguilar
	Nicolas Santiago Tellez Guevara	1097666231				Col Bosco	anico.tellez027@gmail.com	3232393670		Nicolas T
	Angel Mariana Ruiz Romero	1120 364 807				Col Bosco		3103791128		
	Estrady Daniela Forero Forero	1096639911				Col Bosco		3208409006		
	Juan Felipe Paez Niño	1111122681				Col Bosco	Felipep3998@gmail.com	3157487849		
	Derick Daniel cambita Mateus	1097666132				Col Bosco	cambitaderiel33@gmail.com	3224607373		
	Hector Santiago Quitian Gittoma	1022359707				Col Bosco	quitiansantiago@gmail.com	3208397069		
	Danna Sofia Rojas Vega	1029748745				Col Bosco	danna roja7213@gmail.com	3228609481		Dana Rojas.
	Adriana Lucia Quiroga Fandiño	1034665447				Col Bosco	adriluo405@gmail.com	3183458131		Adriana

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

OBJETIVO (S)	SOCIALIZACIÓN A ESTUDIANTES DEL GRADO NOVENO DEL COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO, EL PROGRAMA DE FORMACIÓN; TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, PARA ARTICULAR Y SEGUIR EN EL AÑO 2026, CON EL CGAO VÉLEZ Y LA I.E

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juliano Torres	1097665948				Col Bosco	julianotp2000@gmail.	3156665163		Juliano TP
	Lorens Piña	1095977719				Col Bosco	lorenspiña2006@gmail.com	3132342548		Lorens Pc
	Joseph Téllez	1097665761				Col Bosco	josephalejandro.tellez@gmail.com	322 861 3511		Joseph Téllez
	Luissa Peña	1097665912				Col Bosco	luissapeñaruiz18@hotmail.com	3274110190.		
	Evelin Guevara	1097666035				Col Bosco	evelinmayeriguevara@gmail	3142502437		Evelin Guevara
	Nicol Rojas	1097666404				Col Bosco	nicolrojasgonzalez19@gmail.com	320 415 8606		Nicol.
	Mariana Suarez	1028945408				Col Bosco		318 2292290		Mariana Suarez
	Sebastian Gallo	1097666299				Col Bosco	juanediegogallo@gmail.com	3152382894		Juan Gallo
	Emily Codino	1016090525				Col Bosco	emilynicolecodinoescamilla@gmail.com	3125189345		Emily Codino.
	Stefan Zarate	1077396077				Col Bosco	zaratestefany987@gmail.com	3164660794		Stefany Zarate
	Valery Mendoza	1097103402				Col Bosco	valery1x50@gmail.com	3204187177		

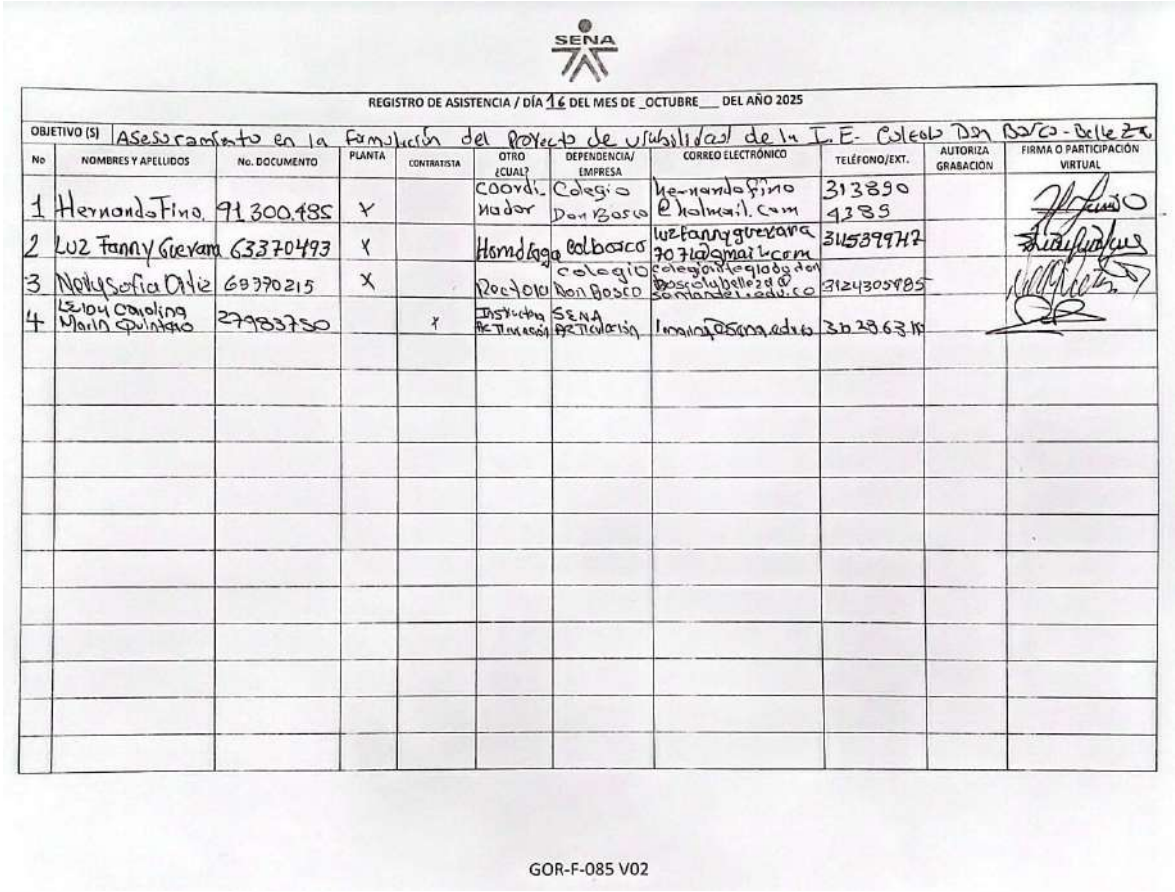
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE _OCTUBRE___ DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	SOCIALIZACIÓN A ESTUDIANTES DEL GRADO NOVENO DEL COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO, EL PROGRAMA DE FORMACIÓN; TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, PARA ARTICULAR Y SEGUIR EN EL AÑO 2026, CON EL CGAO VÉLEZ Y LA I.E

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dylan STiven Marín Tellez	1097665517				Col Bosco	Dylanmarint@gmail.com	3184579707 1		Dylan M.
	Carol Viviana Ardila Ardila	1085889932				Col Bosco	carolardila15@gmail.com	3208966643		Carol Ardila
	JUAN MANUEL MARTÍNEZ PEÑA	1090457529				Col Bosco	juanmanuelxd342@gmail.com.	3115170087		MANUEL M.
	Nicolle Gutierrez Cadena	1111518803				Col Bosco	cadenanicol556@gmail.com	3172693083		
	Johana Michell Acosta Salcedo	1102841912				Col Bosco	michellacosta682@gmail.com	3166461354		Michell Acosta.
	Karen Lizeth Cuadros Huertas	1111333678				Col Bosco	Karencuadros05@gmail.com	3166377180		
	Karol Daniela Martinez Suaterna	1097666138				Col Bosco	Martinezsuaternakaroldaniela@gmail.com	3224200635		
	Julian David Suaterna Gonzalez	1097666257				Col Bosco	suaternajulian573@gmail.com	3115833845		
	Dixer Esteban Ruiz Quiroga	1097666225				Col Bosco		3128743261		DIXER RUIZ

6. LISTA DE ASISTENCIA – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO 16 DE OCTUBRE 2025

LISTA DE ASISTENCIA DE TRABAJO INSTITUCIONAL CON RECTORA, COORDINADOR ACADEMICO Y HOMOLOGA.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE _OCTUBRE___ DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Asesoramiento en la formulación del proyecto de viabilidad de la I.E. Colegio Don Bosco - Belleza.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Hernando Fino	91300485	X		Coordinador	Colegio Don Bosco	hernandofino@hotmail.com	313890 4385		
2	Luz Fanny Guevara	63370493	X		Homologa	colbosco	luzfannyguevara7071@gmail.com	3115399747		
3	Nohy Sofia Ortiz	69370215	X		Rectora	colegio Don Bosco	colegiointegradodonboscolabelleza@santander.edu.co	3124305885		
4	Liz Carolina Marin Quintero	27983750		X	Instructora Ambientación	SENA Articulación	lmarinq@sena.edu.co	3002963818		

GOR-F-085 V02

7. LISTA DE ASISTENCIA – COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO 17 DE OCTUBRE 2025

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Jornada de sustentación y Evaluación administrativa, de los los aprendices de los grupos 11° Colegio Don Bosco. La Calera Santander. Ficha: 2934812

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Daniel Hernandez	1097665387					dh24032007@gmail.com	310 8936703		Daniel Hernandez
	Yenifer Estefani Rueda Paez	1097664817					yenifernueda583@gmail.com	3108591985		Yenifer Rueda
	Daniela Escamilla Gonzalez	1097664989					danielaescamillag22@gmail.com	3166780236		DanielaEscamilla
	Daniel Esteban Calambas Sanchez	1037675646					Daniel Esteban Pinedasanchez@gmail.com.	3147688096		Daniel Calambas
	Nelly Tatiana Marin Castillo	1120361643					tatianamarincastillo73@gmail.com.			
	Paula Alexandra Quitian Tellez	1097665556					tellezalexandra94@gmail.com	3208294060		PaulaQuitian
	Jhojan Alejandro Marin Ariza	1097665241					alejandrom9@gmail.com	3114703224		
	Marlon Julián Moreno Salazar	1097665033					marlonmoreno1088@gmail.com	310 5874073		
	Karen Nadaly Torres Soatera	1097666041					Karennta AA @gmail com	3225354592		
	Eilyn Yubana Gonzalez	1097665885					Jeilin315@gmail.com	3164659431		Eilyn
	camilo Andres Rodriguez Calle	1097665164					camilorodriguezgil@gmail.com	3185073754		camilo Rodriguez
	Karen Juliana Marin Ruiz	1097665708					Karenmarinruiz@gmail.com	3138891049		KarenMarin
	Zharick Tatiana Marin Blanco	1097665480					Tatianablanco@gmail.com	3138473805		Zharick M.
	Dilan Yair Rojas Tejada	1010190085					dilanyair14102@gmail.com	3158627449		
	Johan David Burgos Romero	1097664793					Johandavidburgos@gmail.com.	3223129		JohanB

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE 10 DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): FORMACIÓN Y EXPOSICIONES de Proyectos agroindustriales de los grados 11° del Ciclo Integrada en BPO - 14 Bolsa
Fecha: 24 34 813

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Felipe Mosquera Vargas	1045484975				Col bosco	Upmosqueravargas@gmail.com	3137656625		Felipe Mosquera.
	Paula Alexandra Quiñon Tellez	1097665556				col bosco	tellezalexandra94@gmail.com	3207294060		Paula Quiñon
	Yeimy Lizeth Quiroga Zapata	1102578299				Col bosco	yeimyquiroga4796@gmail.com	3777342496		
	Paula Valentina Clavijo Delgado	1097665670				Col Bosco	valentinaclad@gmail.com	3144074182		Paula Clavijo
	Carlos Andres Montes Martinez	1097665721				Col Bosco	carlosandresmontes-martinez@gmail.com	3208613872		Carlos A.
	Ingrid Daniela Escamilla Gonzalez	1097664989				Col Bosco	danielaescamilla22@gmail.com	3166471425		Daniela Escamilla
	Jeran soleimy Rojas Rodriguez	1097665764				Col Bosco	jeleinrojas0209@gmail.com	3209191897		
	Maite Katherine Martinez	1097667380				Col Bosco	katherine.martinez25@gmail.com	3214582715		Katy
	Faisury Rojano P.	1097665439				Col Bosco	Faisury Pineda 59@gmail.com	3233016479		Faisury Rojano
	Eilyn González	1097665665				Col Bosco	gelin315@gmail.com	3164695937		Eilyn.
	Helen Nicol Rojas	1030590064				col Bosco	helennicol022@gmail.com	3109040382		Helen
	Mariana Fontecha.	1097665817				Col Bosco	fontechamariana17.	3133961740		Mariana.
	Melissa Forero Rojas.	1099208873.				Col Bosco	melissaf.rs07@gmail.com.	3227386918		
	Yenifer Estefani Rueda Páez	1097664847				Col Bosco	yenifernueda683@gmail.com	3108594488		Jenifer Rueda.
	Johan David Burgos Romero.	1097664798				Col Bosco	johandavidburr@Gmail.com.	322312 92 14		Johan B
	Andres Camilo Rodriguez Ealo	1097665164				Col Bosco	Camilito08@gmail.com	3108954483		Camilo
	Kevin Alfonso Ariza Ariza	1097664976				Col Bosco	Kevinsuuv07@gmail.com	3279563966		Kevin Ariza.



TRANSSANDER S.A
8902038[illegible]6
CRA 30 59 09
null

TIPO VENTA:PARA HOY
F.VENTA:2025-10-14 05:04:42
F.SALIDA:2025-10-14 05:05:00
OPERACION:267951
C.C PASAJERO:27983750
NOMBRE:LEIDY CAROLINA MARIN
TEL:3102863110
VEHICULO:304/XXB037
ORIGEN:VELEZ
DESTINO:BARBOSA

Nro.TIQ	SILLA	VALOR
DEBV-50673	6	8.000

TOTAL TIQ:$8.000
FORMA DE PAGO: EFECTIVO

TOTAL:$8.000

SUCURSAL:VELEZ
VENDIDO POR:FREDY MONTILLA

IMPRESO SITRANS SA
www.sitrans.com.co

Escaneado con CamScanner

Transportes Rápidos S.A.

Nit 800214444

TIQUETE DE VENTA

BARBOSA

REDIMIDO

Numero:	BA1 - 258,900
Fecha Viaje:	2025-10-14
Hora Viaje:	6 : 30 AM
Bus:	258 - XXB342
Silla:	10
Valor:	32,000
Trayecto:	BARBOSA A LA BELLEZA
Pasajero:	27983750 - CAROLINA MARIN
Vendedor:	gvelazco - VELASCO CAMACHO GILBERT
Fecha Venta:	2025-10-14 06:26

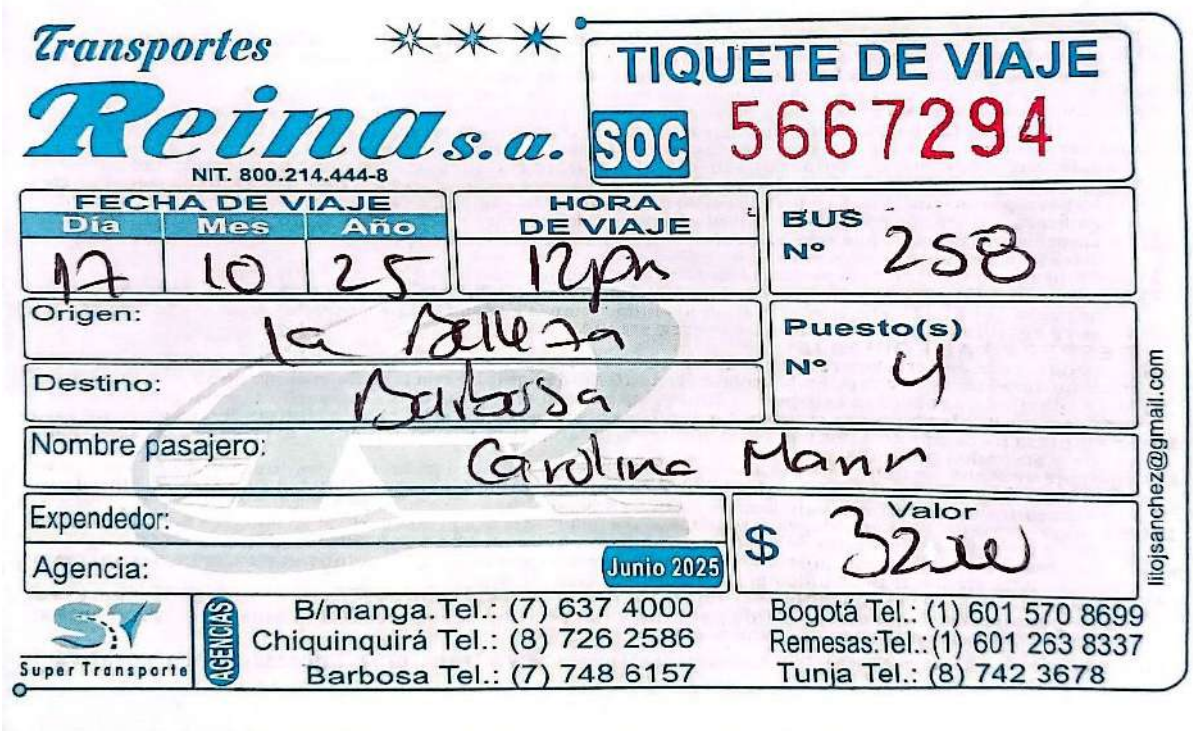
CONDICIONES DE VIAJE

Este tiquete solo es válido en la fecha y hora indicada.
No se devuelve dinero, se reexpedirá según disponibilidad.
La empresa no responderá por equipaje transportado fuera de bodegas y el cual debe ir debidamente etiquetado.
Igualmente no se responde por joyas, valores o equipos de tecnología al interior de los mismos

CUDE

Documento Electrónico Equivalente POS
Tiquete de Transporte Terrestre de Pasajeros
AUTORIZACIÓN DE NUMERACIÓN
18764075736065 del 2024-07-25 al 2026-07-25
AUTORIZACIÓN PREFIJO DEL 188752 al 300000
Emitido por INFORMAWEB ERP
RSN IT SOLUTIONS S.A.S - Nit: 860353576-3

CS Escaneado con CamScanner



Transportes Reina s.a.

NIT. 800.214.444-8

TIQUETE DE VIAJE

SOC 5667294

FECHA DE VIAJE Día	Mes	Año	HORA DE VIAJE	BUS Nº
17	10	25	12pm	258

Origen: la Belleza

Destino: Barbosa

Puesto(s) Nº 4

Nombre pasajero: Carolina Mann

Expendedor:

Agencia: Junio 2025

Valor $ 32.000

liiojsanchez@gmail.com

Super Transporte

AGENCIAS

B/manga. Tel.: (7) 637 4000
Chiquinquirá Tel.: (8) 726 2586
Barbosa Tel.: (7) 748 6157
Bogotá Tel.: (1) 601 570 8699
Remesas: Tel.: (1) 601 263 8337
Tunja Tel.: (8) 742 3678

SENA

ORGANIZACIÓN Transsander

COD. FR.TR-54 | VERSIÓN 03

TIQUETE DE VIAJE

PN Nº 2605

SERVICIO EJECUTIVO

"SU SATISFACCIÓN, NUESTRO COMPROMISO"

RECICLEMOS

POR SU SEGURIDAD EXIJA EL TIQUETE DE VIAJE

NOMBRE DEL PASAJERO SR(A) LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

DESPACHO	PUESTO(S) No.	PASAJES	No. INTERNO	PLACA
DESTINO VÉLEZ	5	1	726	XXA 243

HORA	DIA	MES	AÑO	VALOR $
5::36 PM	17	10	2025	8.000

AGENTE FERNANDO NIÑO

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

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

SEÑORES PASAJEROS USTEDES VIAJAN AMPARADOS POR LA POLIZAS ESTABLECIDAS POR EL MINISTERIO DE TRANSPORTE

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE: DE LUNES A VIERNES DE 7:30 A.M. A 12:M Y DE 2:00 P.M. A 6:00 P.M.- LINEA GRATUITA: 018000944024-GRATIS MOVISTAR Y FIJO # 398- CELULAR: 317 427 3623 - CORREO ELECTRONCO: SERVICLIENTE@TRANSSANDER.COM.CO - A TRAVÉS DE NUESTRA PAGINA WEB: WWW.TRANSSANDER.COM.CO

RAMIRO BAUTISTA - TIP RABAC - NIT. 13848603-9

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA DUR No. 1625/2016

Escaneado con CamScanner