PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, 20 de Noviembre del 2025

Señor (a)
JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS
SUPERVISOR (A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8145977
INSTRUCTOR G20
CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO
Coordinacion Academica
Monteria

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes noviembre del año 2025.

Referencia: No CO1.PCCNTR.8145977 del 2025

ANA FELICIA MORALES ANGULO, identificado con la cédula de ciudadanía No 50.848.870 de Cerete, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria Y Turismo de Cordoba, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTI UN MILLONES NOVECIENTOS VEINTI CUATRO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE ($21.924.335) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cuatro (4) pagos iguales por los meses de Agosto a Noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno. b) un (1) pago por el mes de diciembre de 2025 por valor de TRES MILLÓNES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS M/CTE. ($ 3.526.291)

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Planie y ejecute la formación profesional en las diferentes fichas asignadas, **ficha 3332411** TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, código del programa 96151388, Municipio de Cerete Vereda San Antonio del Cepillo. **Ficha 3332404** TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, código del programa 96151388, Municipio de Cerete Vereda El Zapal. **Ficha 3318834** TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, código del programa 96151388, Municipio de Cerete Vereda El Zapal. **Competencia:** Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.	Anexo evidencia fotografica y listados de asistencia.

		Resultado de Aprendizaje: Diligenciar reportes de las novedades e inconformidades surgidas durante el procesamiento de frutas y hortalizas en los formatos establecidos por la compañía. Preparar áreas, materias primas, insumos, equipos, herramientas u utensilios en el procesamiento de frutas y hortalizas según formulación y orden de producción. Procesar técnicamente frutas y hortalizas utilizando buenas prácticas de manufactura según formulación y orden de producción. Cotejar que los productos resultantes del procesamiento de frutas y hortalizas corresponden en calidad y cantidad a la formulación y orden de producción.	
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Apoye en la elaboración de las guia de aprendizaje del curso complementario TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, código del programa 96151388	Anexo guia de aprendizaje en el informe mes de noviembre.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales..	Registre en el aplicativo sofia pluss la creación de ruta y la asociada de las fichas 3318834 - transformar tecnicamente frutas y hortalizas ficha 3332404 - transformar tecnicamente frutas y hortalizas ficha 3332411 - transformar tecnicamente frutas y hortalizas	Anexo pantallazo plataforma Sofia Pluss

4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	No aplica	No aplica
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	No aplica	No aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica	No aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Aporte los documentos utilizados en el proceso de la formación como guias de aprendizaje.	Guias de aprendizaje.
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	No aplica	No aplica
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No aplica	No aplica

11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Subi los documentos correspondientes al pago mes de noviembre a la plataforma secop II.	Información registrada en el aplicativo SecopII Planilla si contratistas. Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No aplica	No aplica
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato. Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion -Terminacion).	No aplica	No aplica
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Atendí las solicitudes hechas por supervisor de contrato presentando informe mes de noviembre subido en secop II.	Cuenta de cobro mes de noviembre subida a secop II

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	137025	**MONTERIA – CERETE**	**16/10/2025**	**16/10/2025**
2	137025	**MONTERIA – CERETE**	**20/10/2025**	**20/10/2025**
3	137025	**MONTERIA – CERETE**	**23/10/2025**	**23/10/2025**

4	137025	**MONTERIA – CERETE**	**27/10/2025**	**27/10/2025**
5	137025	**MONTERIA – CERETE**	**30/10/2025**	**30/10/2025**

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. **4631177987** de la planilla, Expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de octubre de 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (**XX**) folios

Cordialmente,

Firma



ANA FELICIA MORALES ANGULO

Contratista

C.C. No. 50.848.870 de Cerete

Recibí a satisfacción:

Firma 

JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS

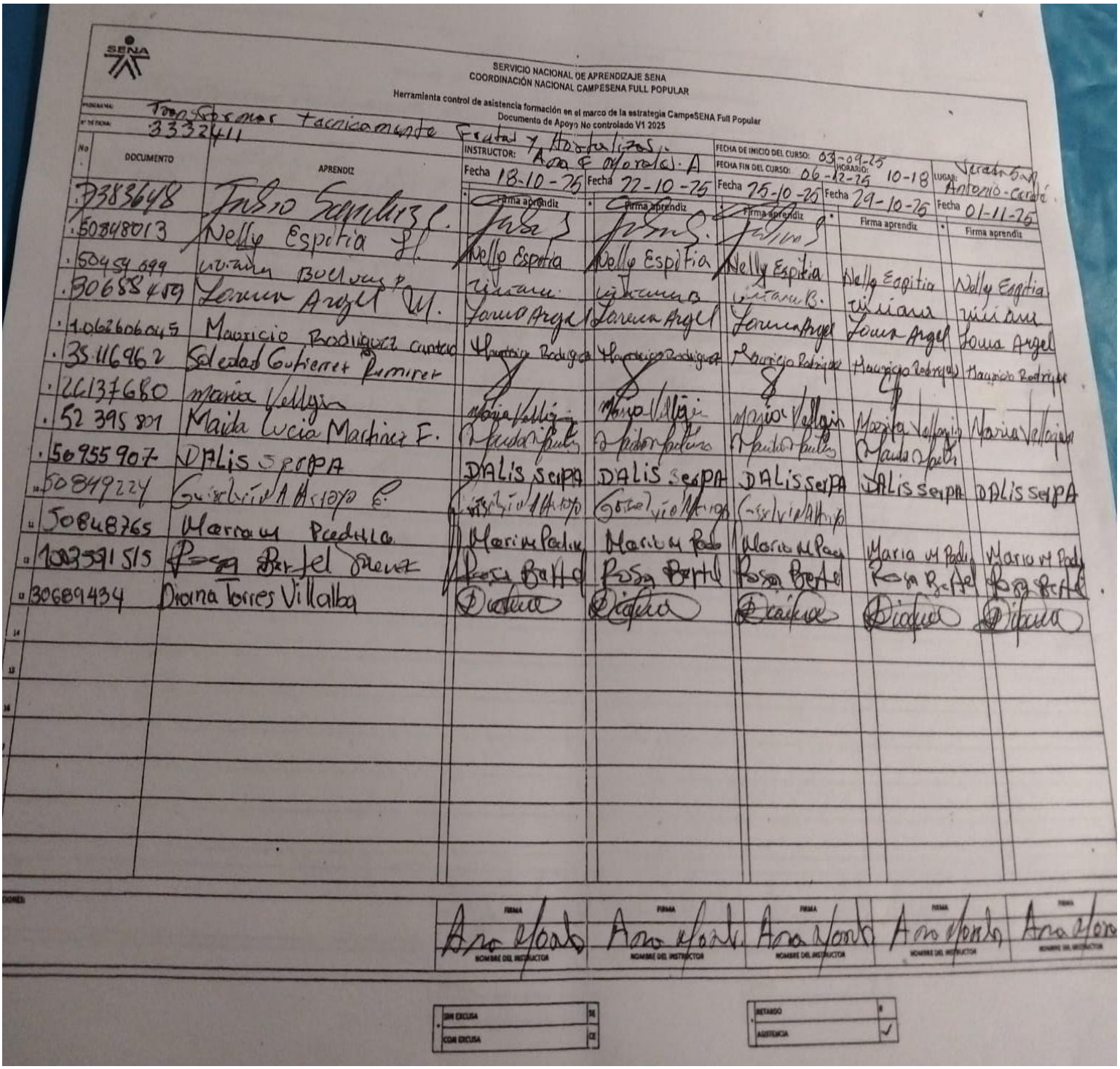
Supervisor (a) Contrato CO1.PCCNTR.8145977 de 2025

INSTRUCTOR G20

ANEXO EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS Y LISTADOS DE ASISTENCIA DE LA FICHA 3332411 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, CÓDIGO DEL PROGRAMA 96151388, MUNICIPIO DE CERETE VEREDA SAN ANTONIO DEL CEPILLO.







SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR
Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

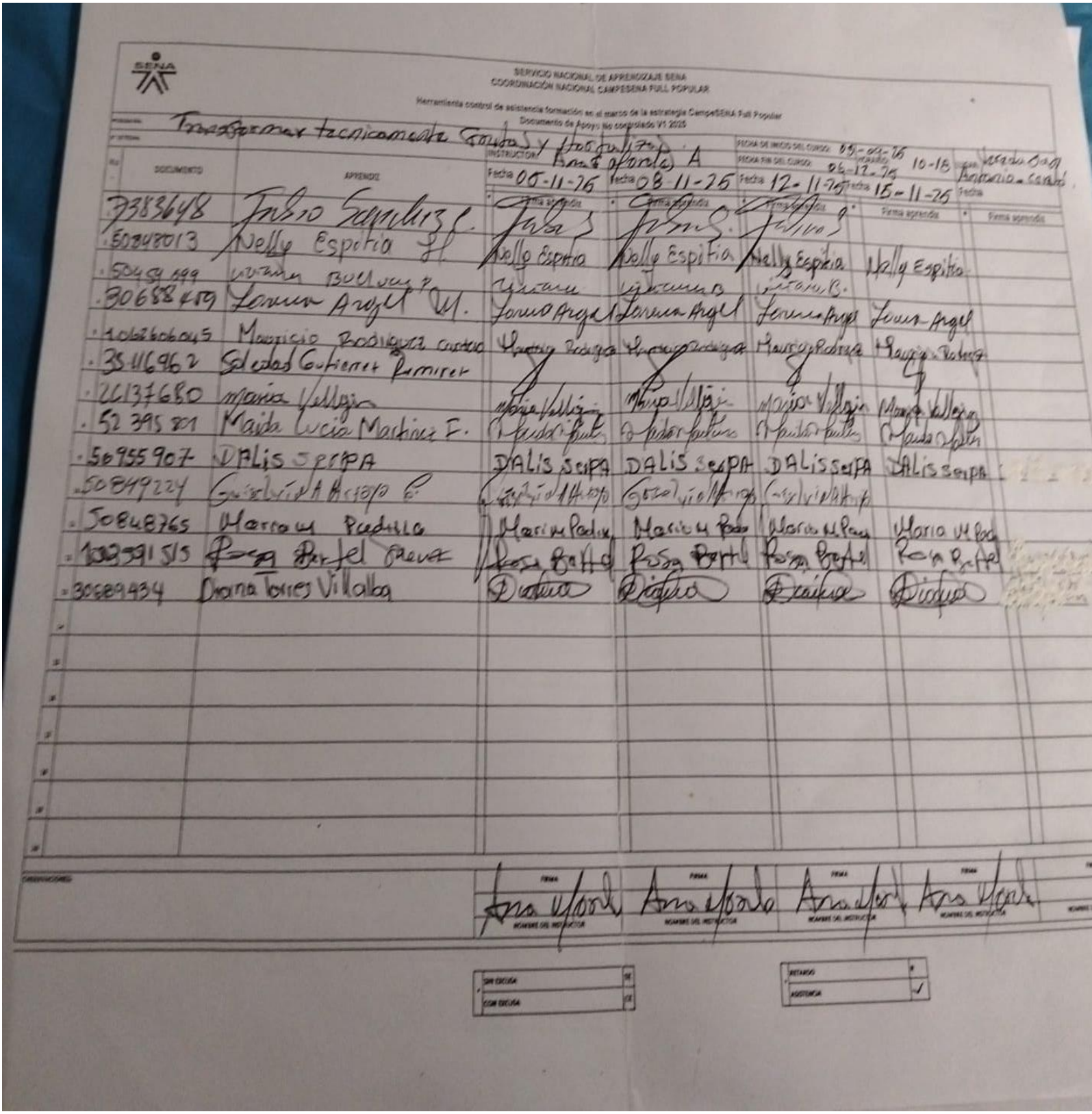
PROGRAMA: Transformar tecnicamente Frutal y Hortalizas
Nº DE FICHA: 3332411
INSTRUCTOR: Ana C. Morales A.
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 03-09-25
FECHA FIN DEL CURSO: 06-12-25
HORARIO: 10-18
LUGAR: Veracruz Antonio Carolé

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha 18-10-25 Firma aprendiz	Fecha 22-10-25 Firma aprendiz	Fecha 25-10-25 Firma aprendiz	Fecha 29-10-25 Firma aprendiz	Fecha 01-11-25 Firma aprendiz
1	1388648	Julio Sanchez C.					
2	50848013	Nelly Espitia					
3	50454699	Viviana Bolaños P.					
4	30688459	Lorena Angel M.					
5	1.062606045	Mauricio Rodriguez Cuenca					
6	35116962	Soledad Gutierrez Ramirez					
7	26137680	Maria Vallejo					
8	52 395 801	Maida Lucia Martinez F.					
9	50955907	DALIS SERPA					
10	50849224	Gabriela Arroyo C.					
11	50848765	Marina Padilla					
12	1003591515	Rosa Bertel Perez					
13	30689434	Diana Torres Villalba					
14							
15							
16							

FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Ana C. Morales A.

SIN EXCUSA	SE
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

Transformar tecnicamente Cordoba y Sucre

INSTRUCTOR: Ana Maria Ortiz A

FECHA DE INICIO DEL CURSO: 03-11-25 | 10-18
FECHA FIN DEL CURSO: 06-12-25

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha 05-11-25 Firma aprendiz	Fecha 08-11-25 Firma aprendiz	Fecha 12-11-25 Firma aprendiz	Fecha 15-11-25 Firma aprendiz	Fecha Firma aprendiz
1	7383648	Fabio Sepulveda C.					
2	50848013	Nelly Espitia	Nelly Espitia	Nelly Espitia	Nelly Espitia	Nelly Espitia	
3	50459199	Yurani Bolivar P.	Yurani	Yurani	Yurani B.		
4	30688459	Lorena Angel M.	Lorena Angel	Lorena Angel	Lorena Angel	Lorena Angel	
5	1062606045	Mauricio Rodriguez Cuadro	Mauricio Rodriguez	Mauricio Rodriguez	Mauricio Rodriguez	Mauricio Rodriguez	
6	35116962	Soledad Gutierrez Ramirez					
7	26137680	maria Vallejo	Maria Vallejo	Maria Vallejo	Maria Vallejo	Maria Vallejo	
8	52395801	Maida Lucia Martinez F.	Maida Fontes	Maida Fontes	Maida Fontes	Maida Fontes	
9	50955907	DALIS SEPA	DALIS SEPA	DALIS SEPA	DALIS SEPA	DALIS SEPA	
10	50849224	Gabriela Arroyo C.	Gabriela Arroyo	Gabriela Arroyo	Gabriela Arroyo		
11	50848765	Marcela Padilla	Marcela Padilla	Marcela Padilla	Marcela Padilla	Marcela Padilla	
12	1003911515	Rosa Bertel Oveth	Rosa Bertel	Rosa Bertel	Rosa Bertel	Rosa Bertel	
13	30689434	Diana Torres Villalba	Diana	Diana	Diana	Diana	
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

OBSERVACIONES

FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Ana Maria Ortiz | Ana Maria Ortiz | Ana Maria Ortiz | Ana Maria Ortiz

SIN EXCUSA	NE
CON EXCUSA	EE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 3332411 No. SOLICITUD: 2297795

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X** **PRESENCIAL**

CODIGO PROGRAMA: 96151388 **VERSION** 1 _SECTOR: INDUSTRIA

CONVENIO: **ALCALDIA DE CERETE**

PROGRAMA ESPECIAL: **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **03/09/2025** TERMINACIÓN: **06 /12 /2025** TOTAL HORAS: **220 HORAS clases de 8 hr C/U)**

Nº APRENDICES: 17 MUNICIPIO: **CERETE**

VEREDA: SAN ANTONIO DEL CEPILLO

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES	**3,10,17,24 de septiembre,1,8,15,22,29 de octubre, 5,12,19,26 de noviembre 3 de diciembre.**	**10:00**	**18:00**
JUEVES			
VIERNES			
SABADO	**6,13,20,27 de septiembre, 4,11,18,25 de octubre, 1,8,15,22,29 de noviembre, 6 de diciembre**	**10:00**	**18:00**
DOMINGO			
FESTIVO *			

NOTA: 6 de diciembre programar 4 HORAS

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ANA FELICIA MORALES ANGULO C.C 50848870

TELEFONO 3135644458 _EMAIL: anamoralesang@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **ALCALDIA DE CERETE**

NIT Nº_ TELEFONO: FAX: _____

DIRECCION: APARTADO:_____

E-MAIL:

NOMBRE DEL GERENTE: **SAID BITAR** No DE EMPLEADOS: _____

ACTIVIDAD ECONOMICA: _____

DPTO: **CORDOBA** MUNICIPIO **CERETE** GREMIO:

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas			
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Pública ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Ana Morales

INSTRUCTOR

COORDINADOR ACADEMICO

29/08/2025

FECHA DE ENTREGA

ANEXO EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS Y LISTADOS DE ASISTENCIA DE LA FICHA 3318834 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, CÓDIGO DEL PROGRAMA 96151388, MUNICIPIO DE CERETE VEREDA EL ZAPAL. 1

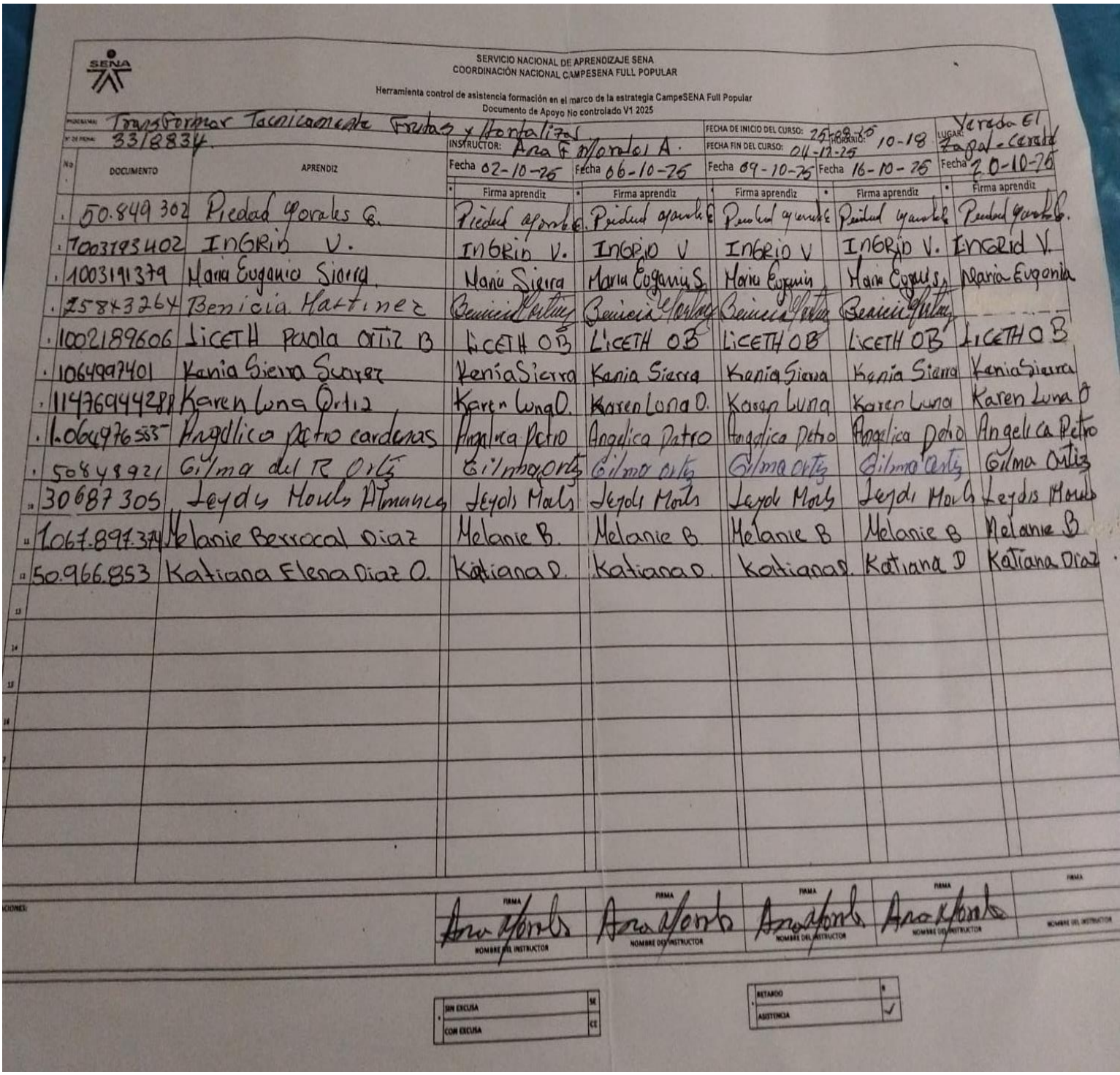







WOMEN
WOMEN





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

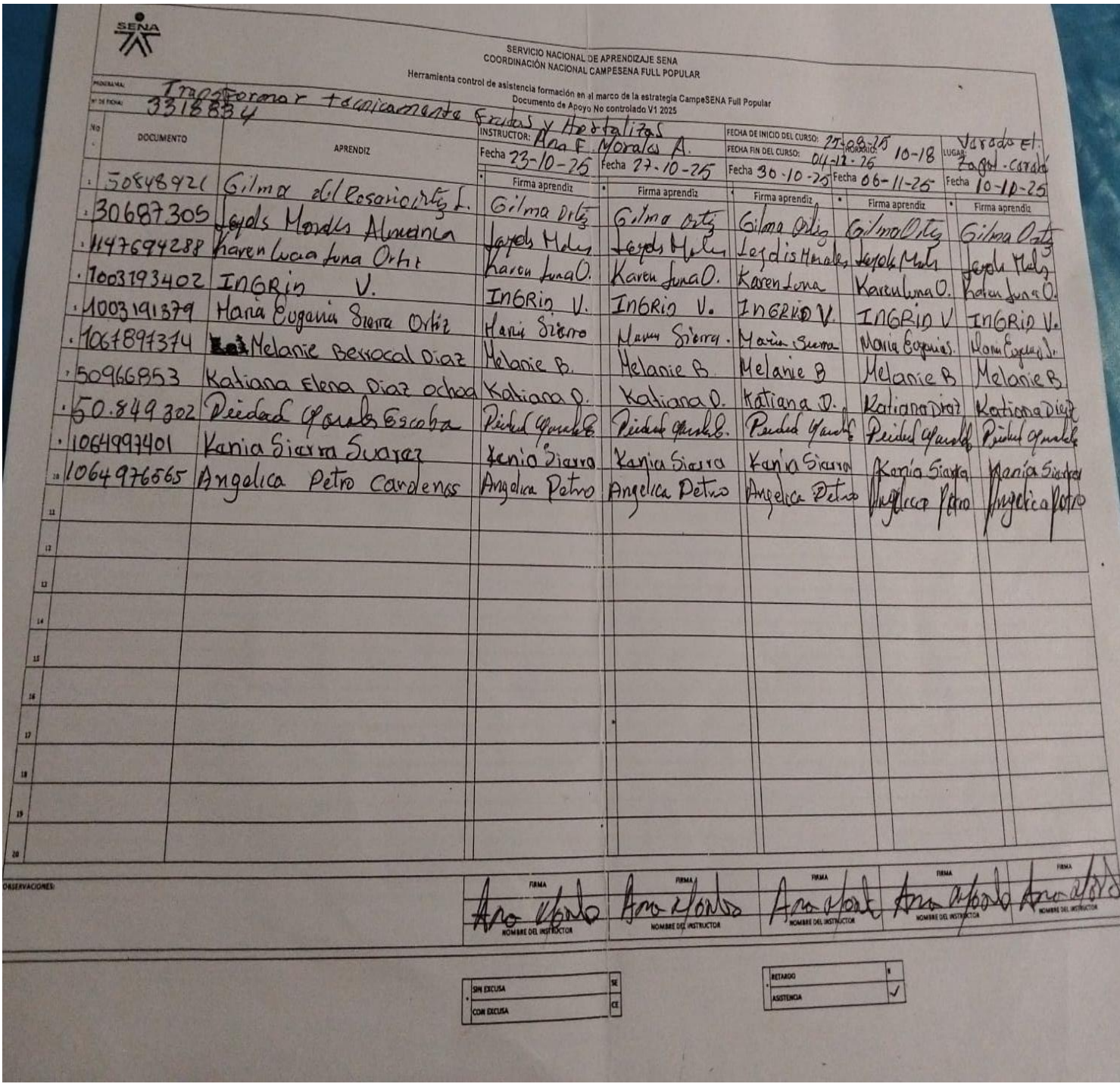
Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Transformar Tecnicamente Frutas y Hortalizas
Nº DE FICHA: 3318834
INSTRUCTOR: Ana F. Montoi A.
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 25-09-25
FECHA FIN DEL CURSO: 04-12-25
HORARIO: 10-18
LUGAR: Vereda El Zapal - Cerete

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha 02-10-25	Fecha 06-10-25	Fecha 09-10-25	Fecha 16-10-25	Fecha 20-10-25
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	50.849 302	Piedad Morales G.	Piedad aprendiz	Piedad aprendiz	Piedad aprendiz	Piedad aprendiz	Piedad aprendiz
2	1003193402	INGRID V.	INGRID V.	INGRID V	INGRID V	INGRID V.	INGRID V.
3	1003191379	Maria Eugenia Sierra	Maria Sierra	Maria Eugenia S.	Maria Eugenia	Maria Eugenia	Maria Eugenia
4	258x3264	Benicia Martinez	Benicia Martinez	Benicia Martinez	Benicia Martinez	Benicia Martinez	
5	1002189606	LICETH Paola ORTIZ B	LICETH OB	LICETH OB	LICETH OB	LICETH OB	LICETH OB
6	1064997401	Kania Sierra Suarez	Kania Sierra	Kania Sierra	Kania Sierra	Kania Sierra	Kania Sierra
7	1147694428	Karen Luna Ortiz	Karen Luna O.	Karen Luna O.	Karen Luna	Karen Luna	Karen Luna O
8	1.064976 535	Angelica patro cardenas	Angelica Patro	Angelica Patro	Angelica Patro	Angelica patro	Angelica Patro
9	50849921	Gilma del R Ortiz	Gilma Ortiz	Gilma ortiz	Gilma Ortiz	Gilma Ortiz	Gilma Ortiz
10	30687305	Leydis Morles Almanza	Leydis Morles	Leydis Morles	Leydis Morles	Leydis Morles	Leydis Morles
11	1.067.897.374	Melanie Berrocal Diaz	Melanie B.	Melanie B.	Melanie B	Melanie B	Melanie B.
12	50.966.853	Katiana Elena Diaz O.	Katiana D.	Katiana D.	Katiana D.	Katiana D	Katiana Diaz
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							

FIRMA — NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Ana Montoi | Ana Montoi | Ana Montoi | Ana Montoi

SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR
Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Transformar tradicionalmente Frutas y Hortalizas
Nº DE FICHA: 3318834
INSTRUCTOR: Ana F. Morales A.
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 27-08-25 HORARIO: 10-18
FECHA FIN DEL CURSO: 04-12-25
LUGAR: Varado El Zagal - Caraballo

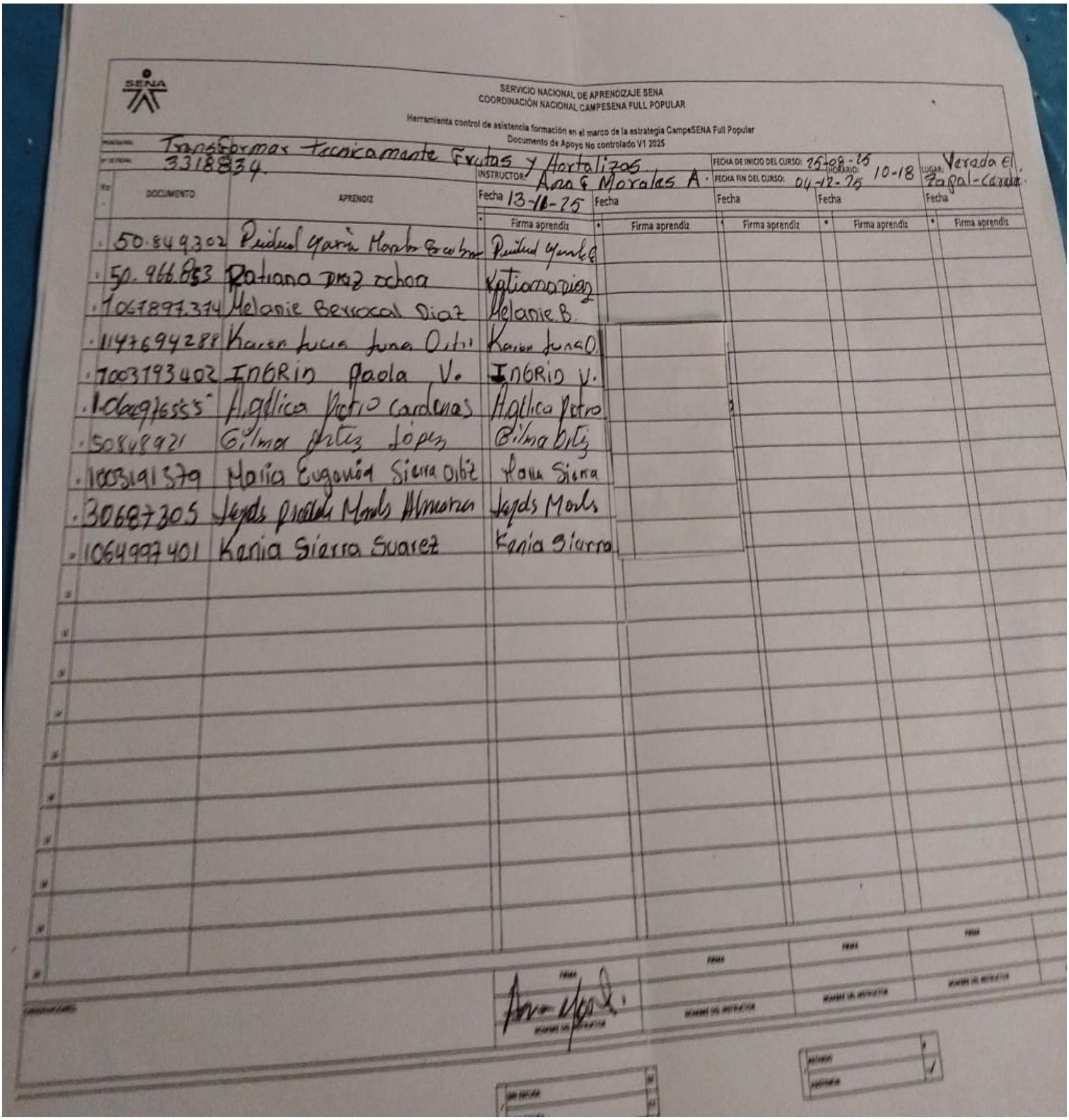
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha 23-10-25 Firma aprendiz	Fecha 27-10-25 Firma aprendiz	Fecha 30-10-25 Firma aprendiz	Fecha 06-11-25 Firma aprendiz	Fecha 10-11-25 Firma aprendiz
1	50848921	Gilma del Rosario Ortiz L.	Gilma Ortiz	Gilma Ortiz	Gilma Ortiz	Gilma Ortiz	Gilma Ortiz
2	30687305	Leydis Morales Almeida	Leydis Morales	Leydis Morales	Leydis Morales	Leydis Morales	Leydis Morales
3	1147694288	Karen Lucia Luna Ortiz	Karen Luna O.	Karen Luna O.	Karen Luna	Karen Luna O.	Karen Luna O.
4	1003193402	INGRID V.	INGRID V.	INGRID V.	INGRID V.	INGRID V	INGRID V.
5	1003191379	Maria Eugenia Sierra Ortiz	Maria Sierra	Maria Sierra	Maria Sierra	Maria Eugenia	Maria Eugenia
6	1061891374	[redacted] Melanie Berrocal Diaz	Melanie B.	Melanie B.	Melanie B	Melanie B	Melanie B.
7	50966853	Katiana Elena Diaz ochoa	Katiana O.	Katiana O.	Katiana D.	Katiana Diaz	Katiana Diaz
8	50.849302	Deidad Gonzalez Escoba	Deidad Gonzalez	Deidad Gonzalez	Deidad Gonzalez	Deidad Gonzalez	Deidad Gonzalez
9	1064993401	Kania Sierra Suarez	Kania Sierra	Kania Sierra	Kania Sierra	Kania Sierra	Kania Sierra
10	1064976565	Angelica Petro Cardenas	Angelica Petro	Angelica Petro	Angelica Petro	Angelica Petro	Angelica Petro
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

OBSERVACIONES:

FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Transformar tecnicamente Frutas y Hortalizas. | FICHA: 3318834. | INSTRUCTOR: Ana G Morales A. | FECHA DE INICIO DEL CURSO: 25-08-25 | FECHA FIN DEL CURSO: 04-12-25 | HORARIO: 10-18 | LUGAR: Vereda El Zapal-Caraba

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha 13-10-25	Fecha	Fecha	Fecha
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	50.849302	Paidud yaria Monte Bravo	Paidud yaria				
2	50.966853	Katiana Diaz ochoa	Katiana Diaz				
3	1067897314	Melanie Berrocal Diaz	Melanie B.				
4	1147694288	Karen lucia luna Ortiz	Karen luna O.				
5	1003193402	INGRID paola V.	INGRID V.				
6	1064965553	Angelica Petro cardenas	Angelica Petro				
7	50848921	Gilma ortiz lopez	Gilma ortiz				
8	1003191379	Maria Eugenia Sierra Ortiz	Maria Sierra				
9	30687305	Yeyds pradd Monts Almanza	Yeyds Monts				
10	1064997401	Kania Sierra Suarez	Kania Sierra				
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

FIRMA INSTRUCTOR | FIRMA INSTRUCTOR | FIRMA INSTRUCTOR | FIRMA INSTRUCTOR

OBSERVACIONES

	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 3318834 No. SOLICITUD: 2287136

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X PRESENCIAL**

CODIGO PROGRAMA: 96151388 **VERSION** 1 _SECTOR: INDUSTRIA

CONVENIO: **ALCALDIA DE CERETE**

PROGRAMA ESPECIAL: **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **25/08/2025** TERMINACIÓN: **04 /12 /2025** TOTAL HORAS: **220 HORAS clases de 8 hr C/U)**

Nº APRENDICES: 15 MUNICIPIO: CERETE

VEREDA: EL ZAPAL

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	**25 de agos, 1,8,15,22,29 de septiembre, 6,20,27 de octubre, 10,24 de noviembre, 1 de diciembre**	**10:00**	**18:00**
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES	**28 de agosto, 4,11,18,25 de septiembre,2,9,16,23,30 de octubre, 6,13,20,27 de noviembre, 4 de diciembre**	**10:00**	**18:00**
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO	**Agosto (31)**	**8:00**	**12:00**
FESTIVO *			

NOTA : El domingo 31 de agosto matricular 4 horas

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ANA FELICIA MORALES ANGULO C.C 50848870

TELEFONO 3135644458 _EMAIL: anamoralesang@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **ALCALDIA DE CERETE**

NIT Nº_ TELEFONO: FAX: _____

DIRECCION: APARTADO:_____

E-MAIL:

NOMBRE DEL GERENTE: **SAID BITAR** No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA:_____

DPTO: **CORDOBA** MUNICIPIO **CERETE** GREMIO:

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas			
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Ana Morales. 19/08/2025

ANEXO EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS Y LISTADOS DE ASISTENCIA DE LA FICHA 3332404 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, CÓDIGO DEL PROGRAMA 96151388, MUNICIPIO DE CERETE VEREDA EL ZAPAL. 2









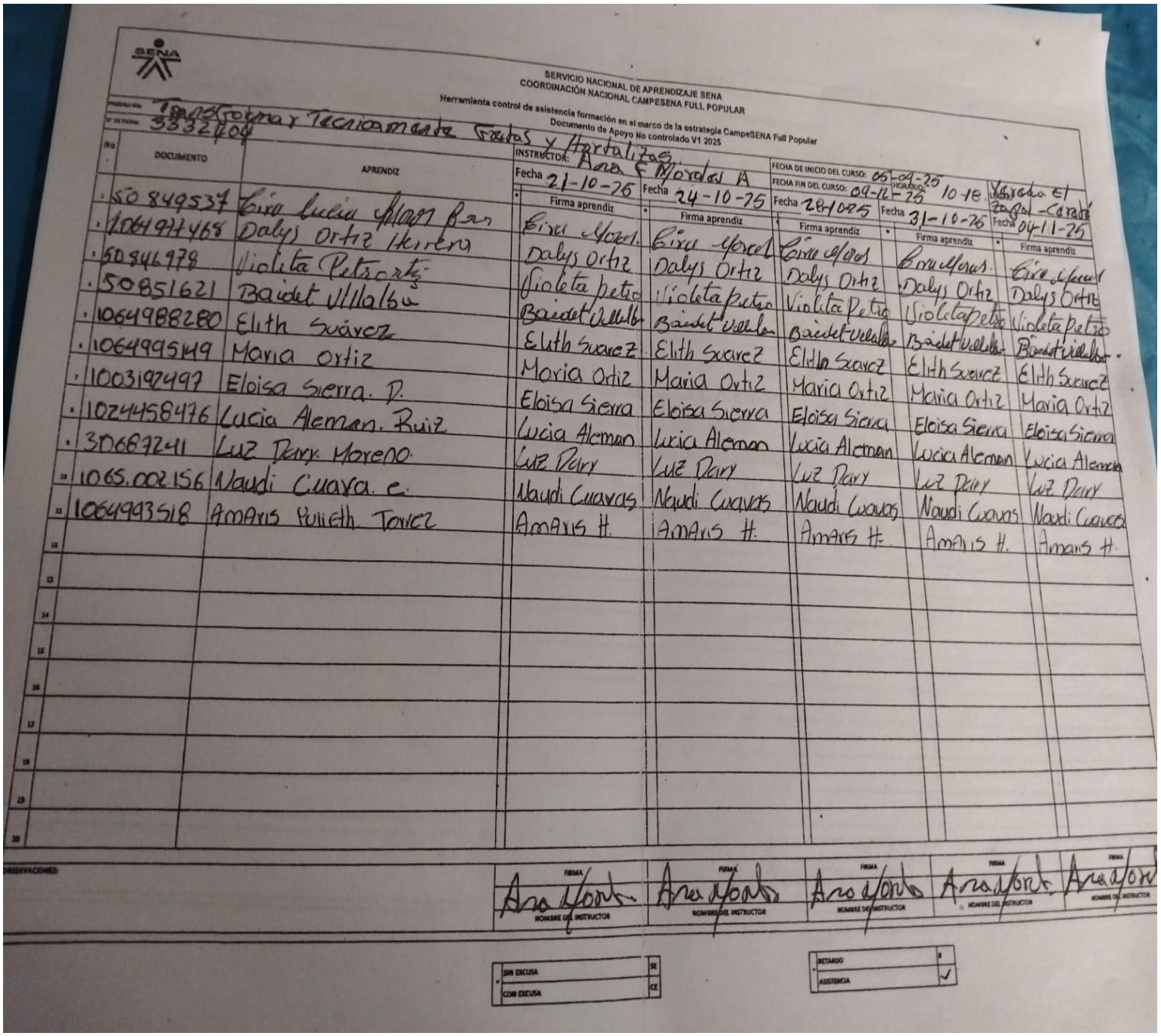


OPPO A60

26mm f/1,8 1/33s ISO400


adidas


Love
peace
Believe
Christmas



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR
Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Transformar Tecnicamente Frutas y Hortalizas
Nº DE FICHA: 3332404
INSTRUCTOR: Ana E Morales A
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 05-09-25
FECHA FIN DEL CURSO: 09-12-25
HORARIO: 10 1e
LUGAR: Yarumo El Zapal - Caradó

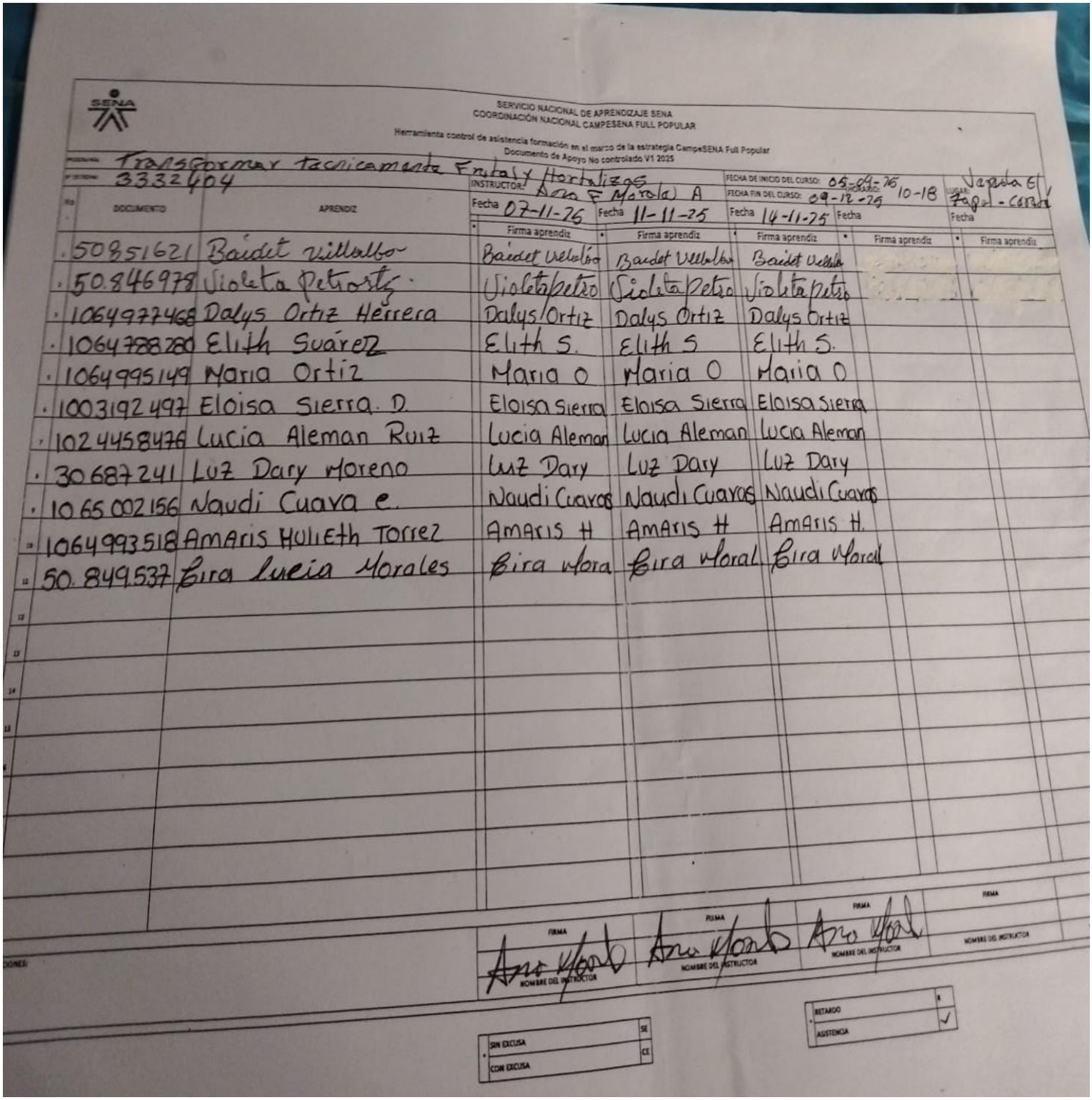
NO.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha 21-10-25 Firma aprendiz	Fecha 24-10-25 Firma aprendiz	Fecha 28-10-25 Firma aprendiz	Fecha 31-10-25 Firma aprendiz	Fecha 04-11-25 Firma aprendiz
1	50 849537	Cira Lucia Alean Bar	Cira Morel.	Cira Morel	Cira Morel	Cira Morel	Cira Morel
2	1064974468	Dalys Ortiz Herrera	Dalys Ortiz	Dalys Ortiz	Dalys Ortiz	Dalys Ortiz	Dalys Ortiz
3	50846978	Violeta Petrarta	Violeta Petro	Violeta Petro	Violeta Petro	Violeta Petro	Violeta Petro
4	50851621	Baidet Villalba	Baidet Villalba	Baidet Villalba	Baidet Villalba	Baidet Villalba	Baidet Villalba
5	1064988280	Elith Suárez	Elith Suarez	Elith Suarez	Elith Suarez	Elith Suarez	Elith Suarez
6	1064995449	Maria ortiz	Maria Ortiz	Maria Ortiz	Maria Ortiz	Maria Ortiz	Maria Ortiz
7	1003192497	Eloisa Sierra. P.	Eloisa Sierra	Eloisa Sierra	Eloisa Sierra	Eloisa Sierra	Eloisa Sierra
8	1024458476	Lucia Aleman. Ruiz.	Lucia Aleman	Lucia Aleman	Lucia Aleman	Lucia Aleman	Lucia Aleman
9	30687241	Luz Dary. Moreno.	Luz Dary	Luz Dary	Luz Dary	Luz Dary	Luz Dary
10	1065.002156	Naudi Cuavas. C.	Naudi Cuavas	Naudi Cuavas	Naudi Cuavas	Naudi Cuavas	Naudi Cuavas
11	1064993518	AmAris Yulieth Tovez	AmAris H.	AmAris H.	AmAris H.	AmAris H.	AmAris H.
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

OBSERVACIONES:

FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Ana Morales

SIN EXCUSA	SE
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Transformar tecnicamente Frutaly Hortalizas
FICHA: 3332404
INSTRUCTOR: Dora F Morala A
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 05-12-25 HORARIO: 10-18
FECHA FIN DEL CURSO: 09-12-25
LUGAR: Zapata El Fagal - Cordoba

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha 07-11-25 Firma aprendiz	Fecha 11-11-25 Firma aprendiz	Fecha 14-11-25 Firma aprendiz	Fecha Firma aprendiz	Fecha Firma aprendiz
1	50851621	Baidet Villalba	Baidet Villalba	Baidet Villalba	Baidet Villa		
2	50.846978	Violeta Petrosty.	Violeta petro	Violeta Petro	Violeta petro		
3	1064977468	Dalys Ortiz Herrera	Dalys Ortiz	Dalys Ortiz	Dalys Ortiz		
4	1064788280	Elith Suárez	Elith S.	Elith S	Elith S.		
5	1064995149	Maria Ortiz	Maria O	Maria O	Maria O		
6	1003192497	Eloisa Sierra. D.	Eloisa Sierra	Eloisa Sierra	Eloisa Sierra		
7	1024458476	Lucia Aleman Ruiz	Lucia Aleman	Lucia Aleman	Lucia Aleman		
8	30687241	Luz Dary Moreno	Luz Dary	Luz Dary	Luz Dary		
9	1065002156	Naudi Cuava e.	Naudi Cuavas	Naudi Cuavas	Naudi Cuavas		
10	1064993518	AMARIS HULIETH TORREZ	AMARIS H	AMARIS H	AMARIS H.		
11	50.849537	Eira lucia Morales	Eira Mora	Eira Moral	Eira Moral		
12							
13							
14							
15							

FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	SE
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓





SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 3332404 No. SOLICITUD: 2297794

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X** **PRESENCIAL**

CODIGO PROGRAMA: 96151388 **VERSION** 1 _SECTOR: INDUSTRIA

CONVENIO: **ALCALDIA DE CERETE**

PROGRAMA ESPECIAL: **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **05/09/2025** TERMINACIÓN: **09 /12 /2025** TOTAL HORAS: **220 HORAS clases de 8 hr C/U)**

Nº APRENDICES: 15 MUNICIPIO: **CERETE**

VEREDA: EL ZAPAL

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	9,16,23,30 de septiembre, 7,14,21,28 de octubre, 4,11,18,25 de noviembre, 2,9 de diciembre	10:00	18:00
MIERCOLES			
JUEVES			
VIERNES	5,12,19,26 de septiembre, 3,10,17,24,31 de octubre, 7,14,21,28 de noviembre,5 de diciembre	10:00	18:00
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *			

NOTA: Diciembre 9 Programar 4 HORAS

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ANA FELICIA MORALES ANGULO C.C 50848870

TELEFONO 3135644458 _EMAIL: anamoralesang@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **ALCALDIA DE CERETE**

NIT Nº_ TELEFONO: FAX: _____

DIRECCION: APARTADO:_____

E-MAIL:

NOMBRE DEL GERENTE: **SAID BITAR** No DE EMPLEADOS: _____

ACTIVIDAD ECONOMICA: _____

DPTO: **CORDOBA** MUNICIPIO **CERETE** GREMIO:

Animo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas			
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Ana Morales

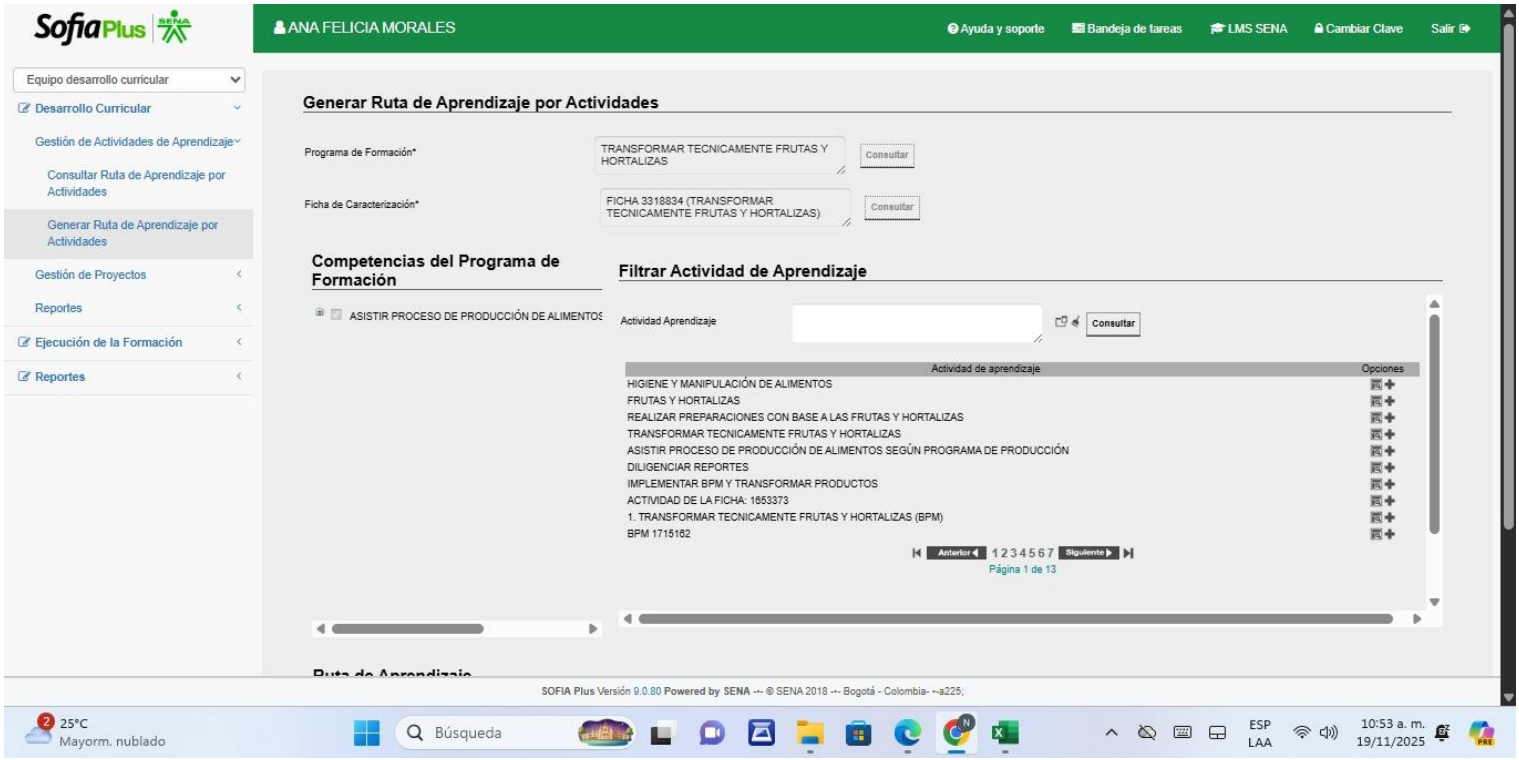
INSTRUCTOR

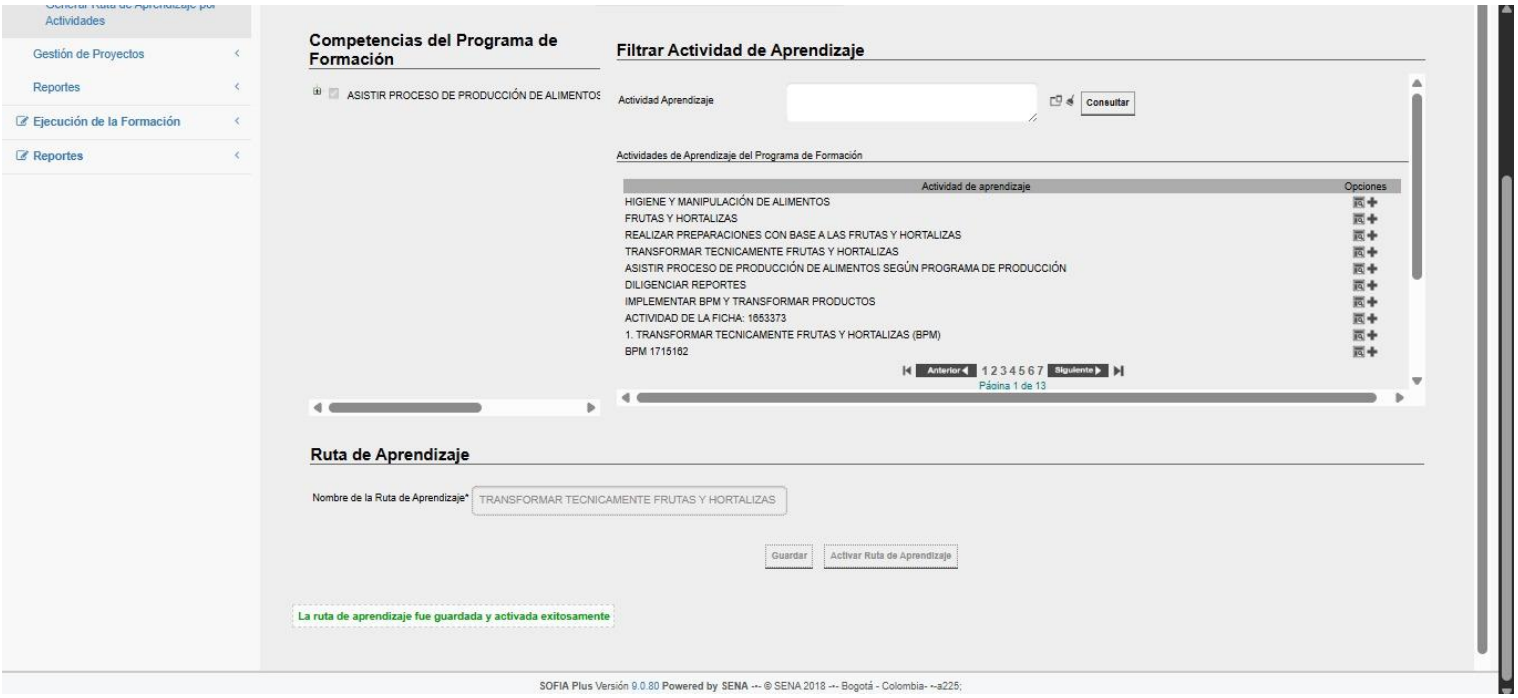
COORDINADOR ACADEMICO

29/08/2025

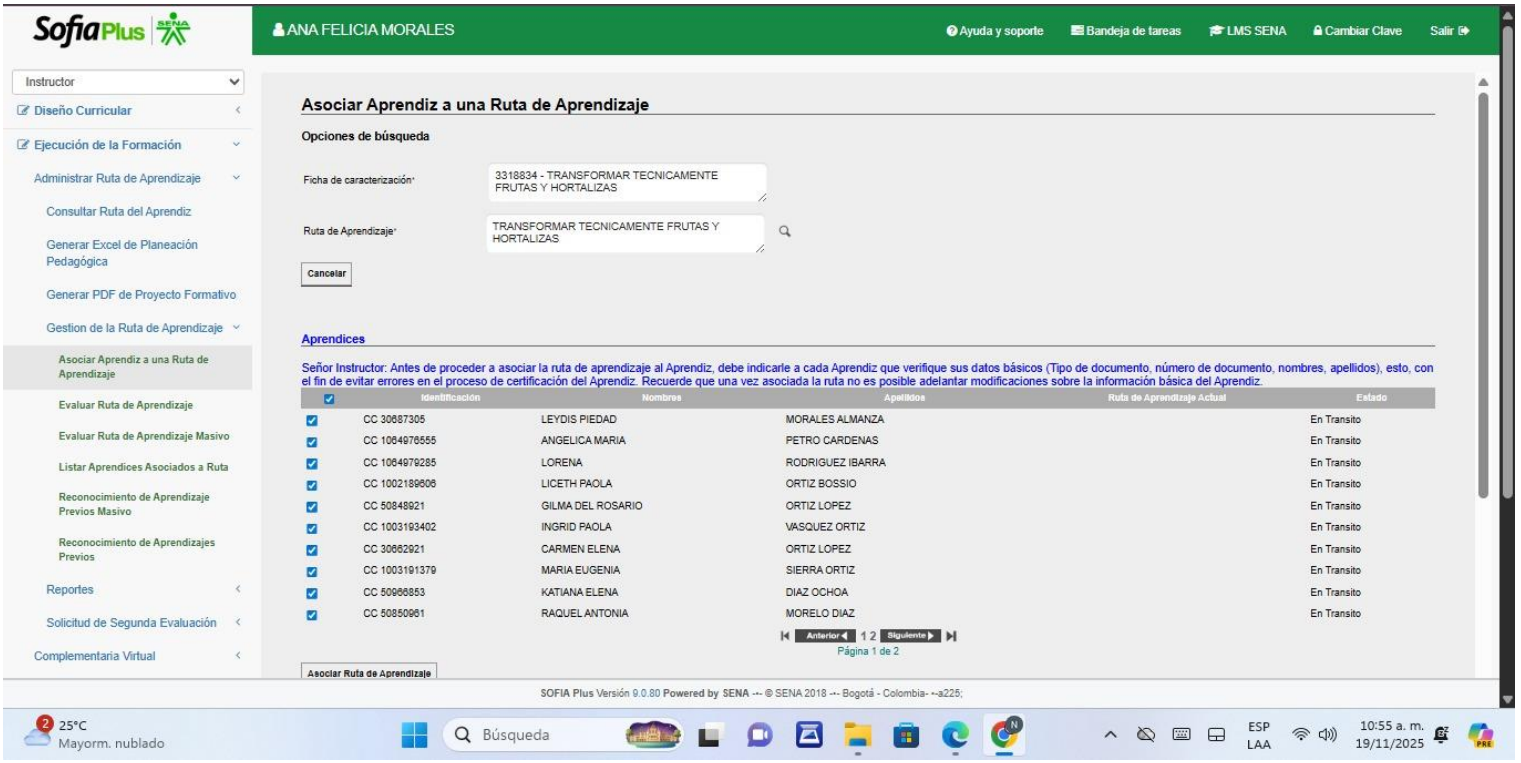
FECHA DE ENTREGA

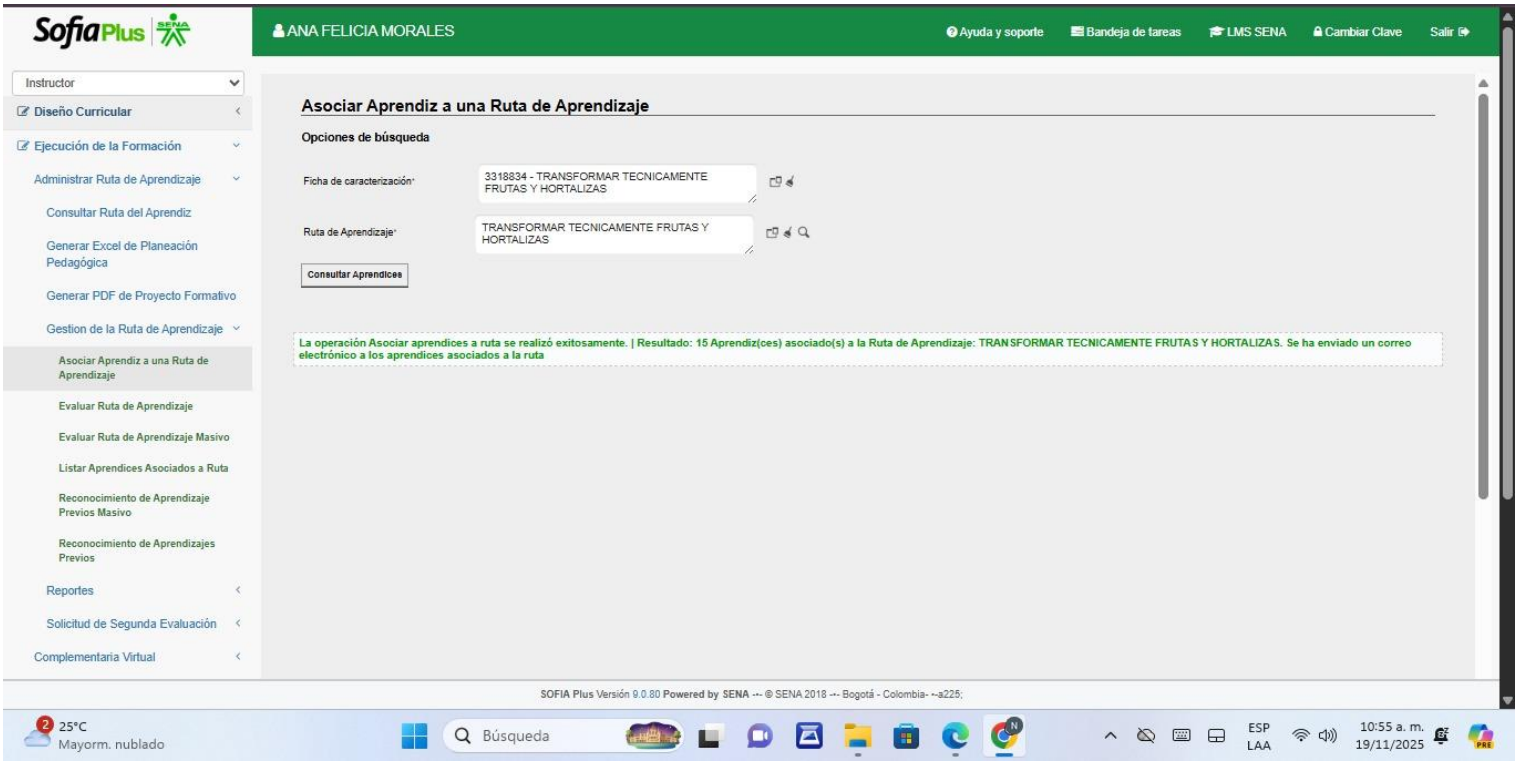
ANEXO PANTALLAZO DE CREACION DE RUTA DE LA FICHA 3318834 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS



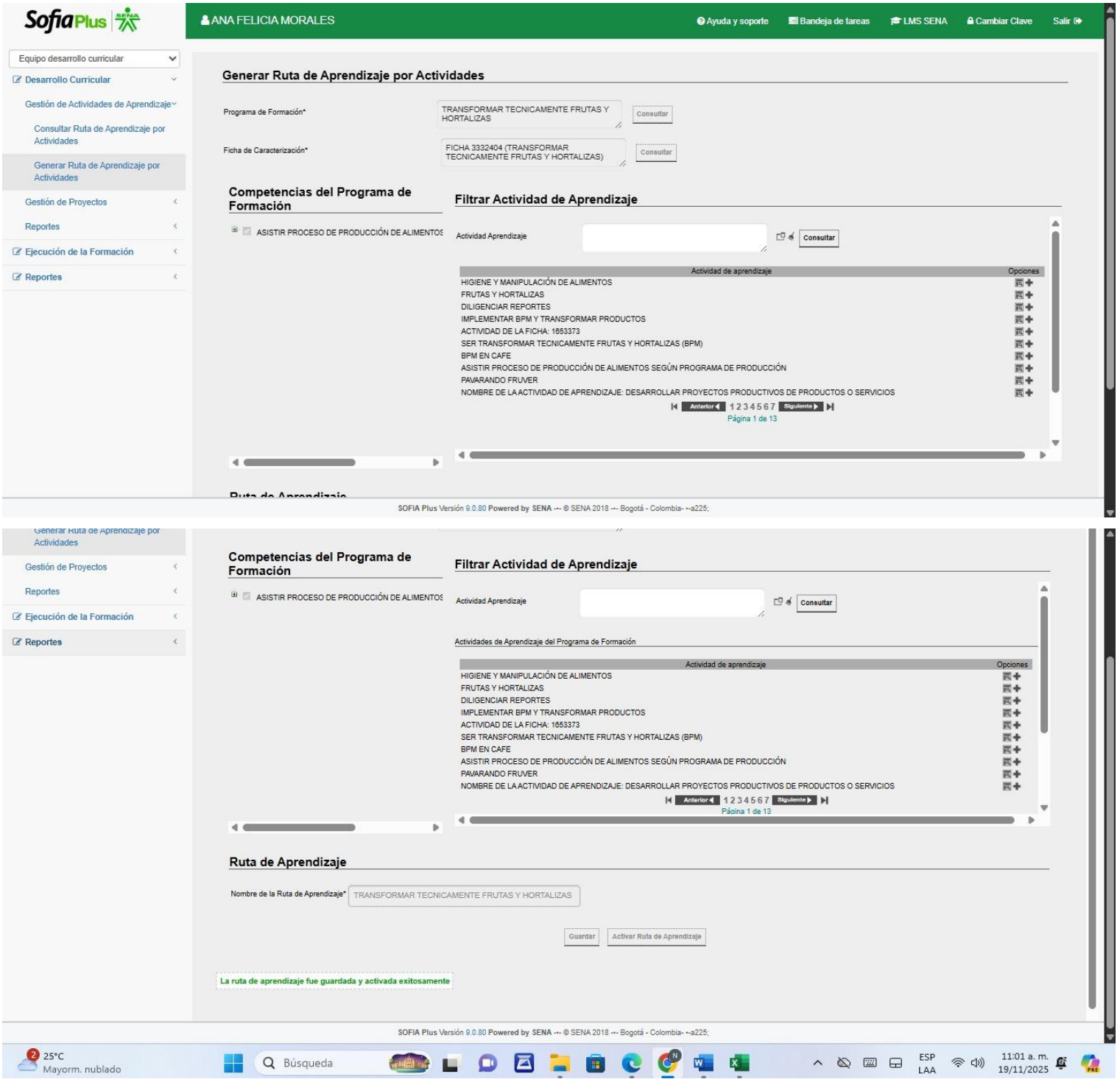


ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES DE LA FICHA 3318834 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

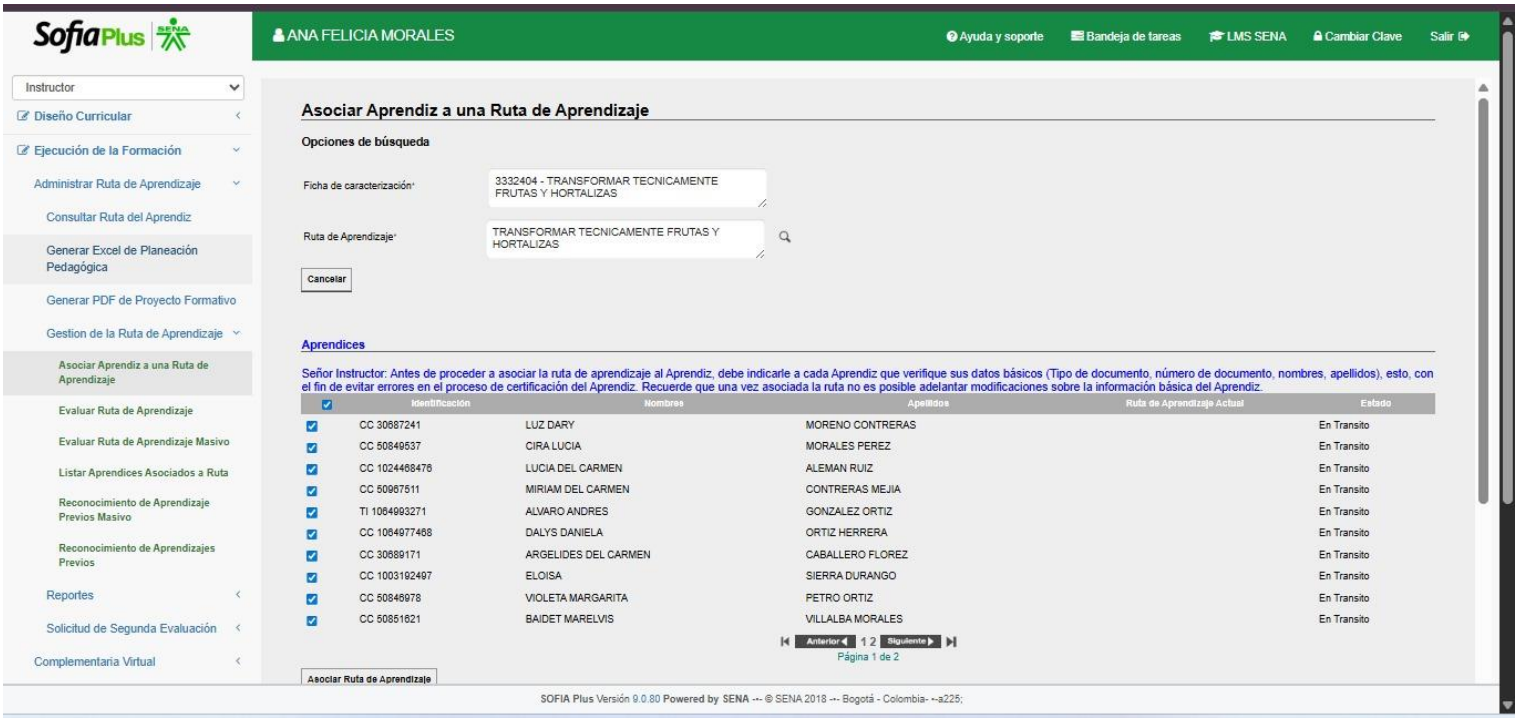


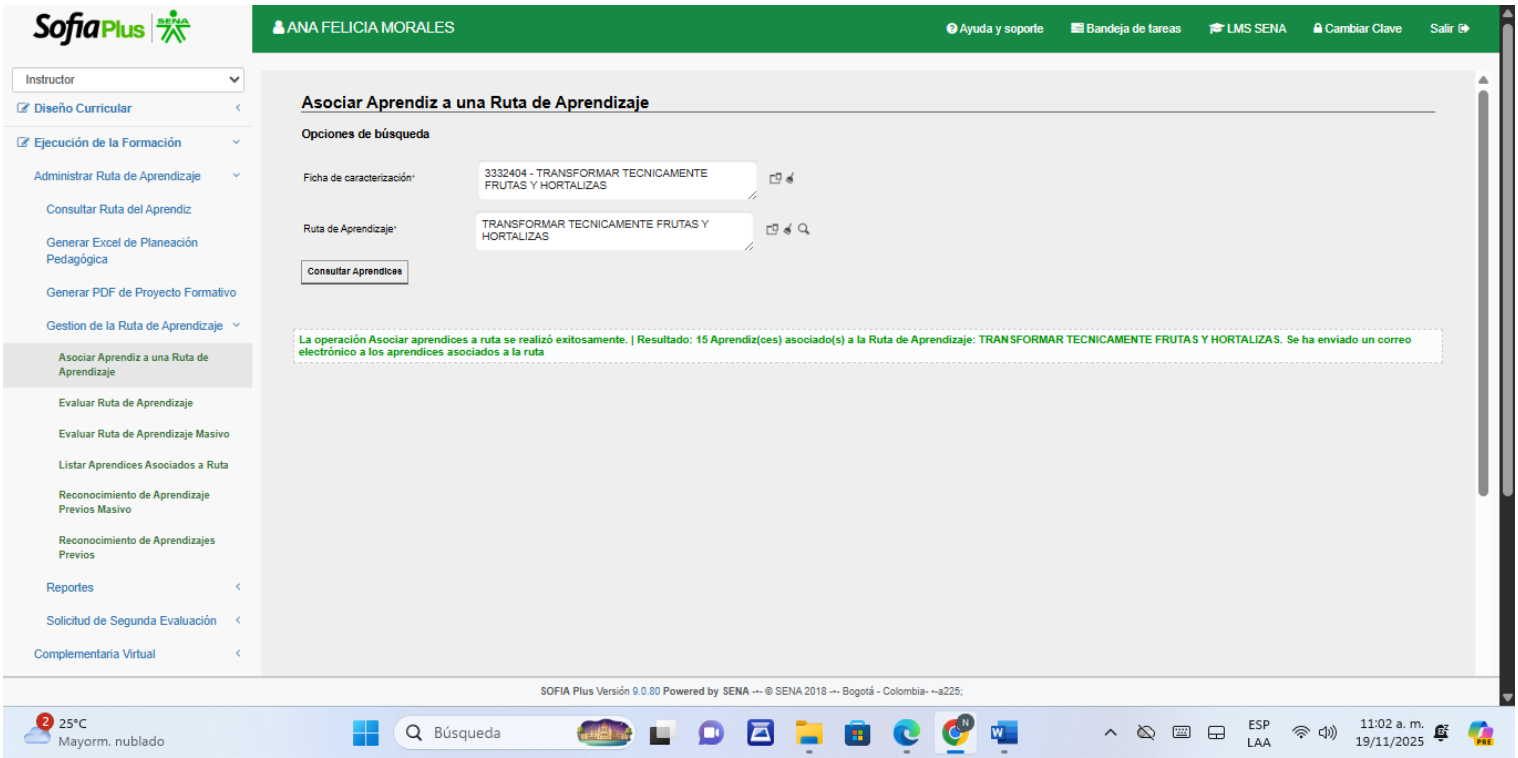


ANEXO PANTALLAZO DE CREACION DE RUTA DE LA FICHA 3332404 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

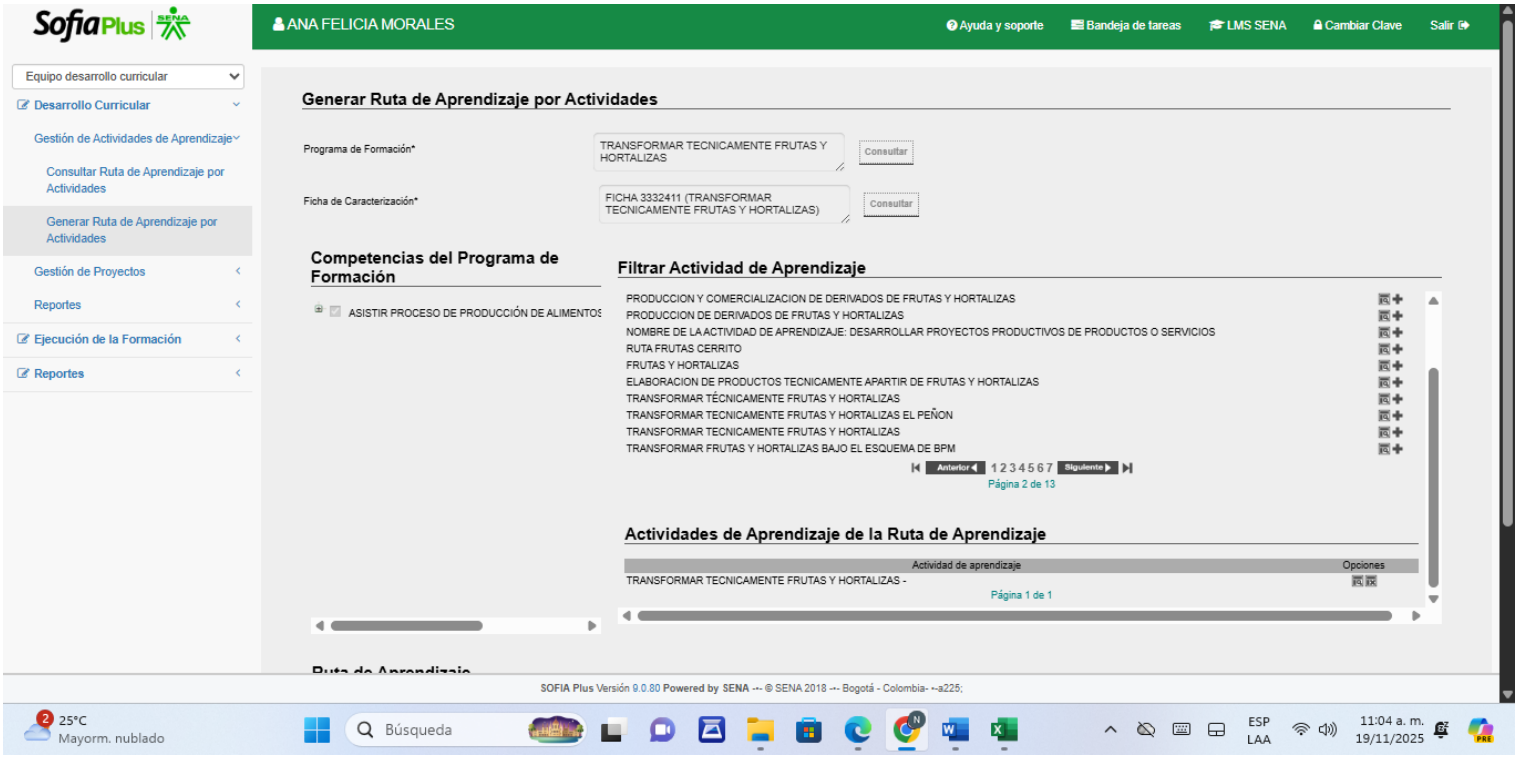


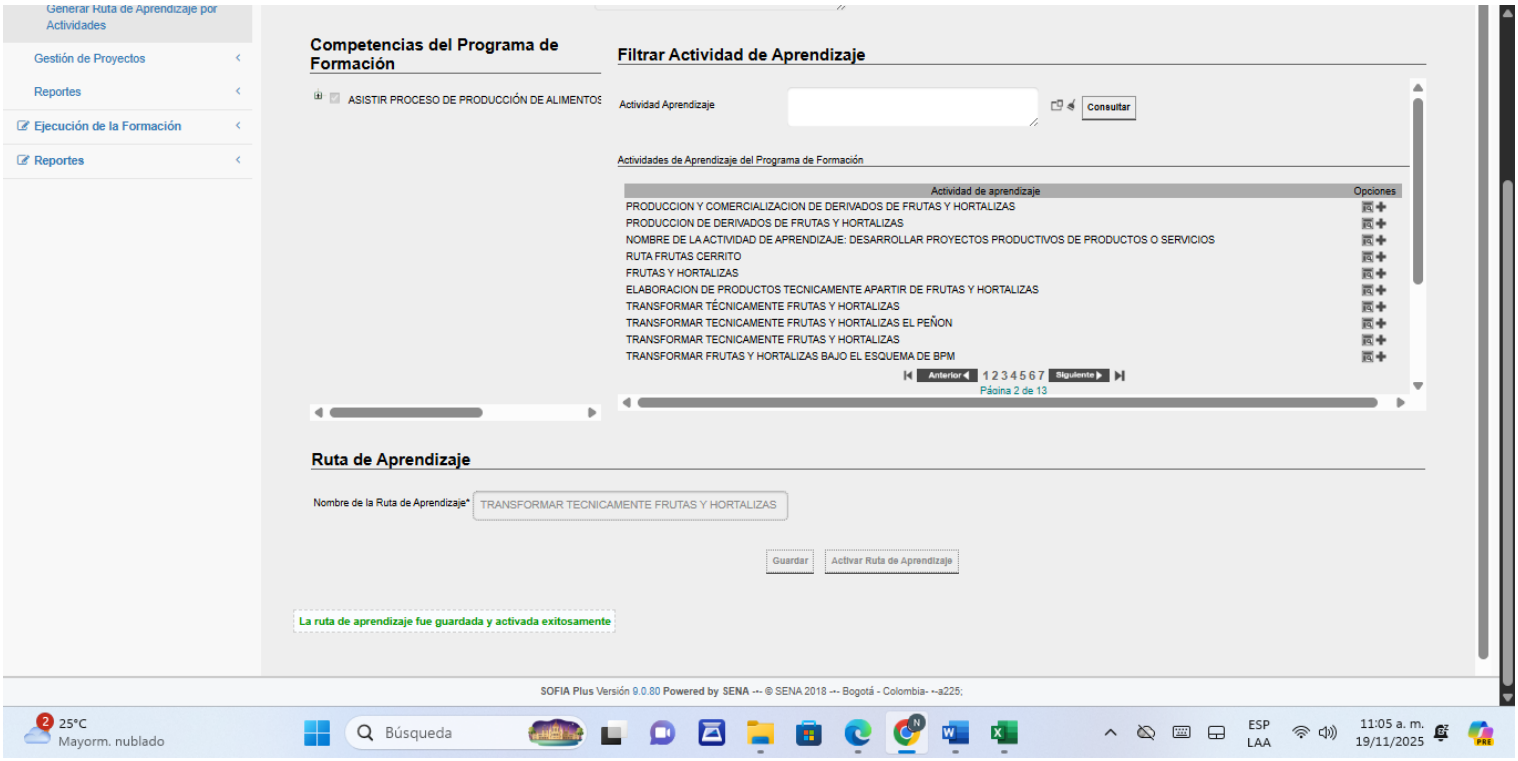
ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES DE LA FICHA 3332404 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS



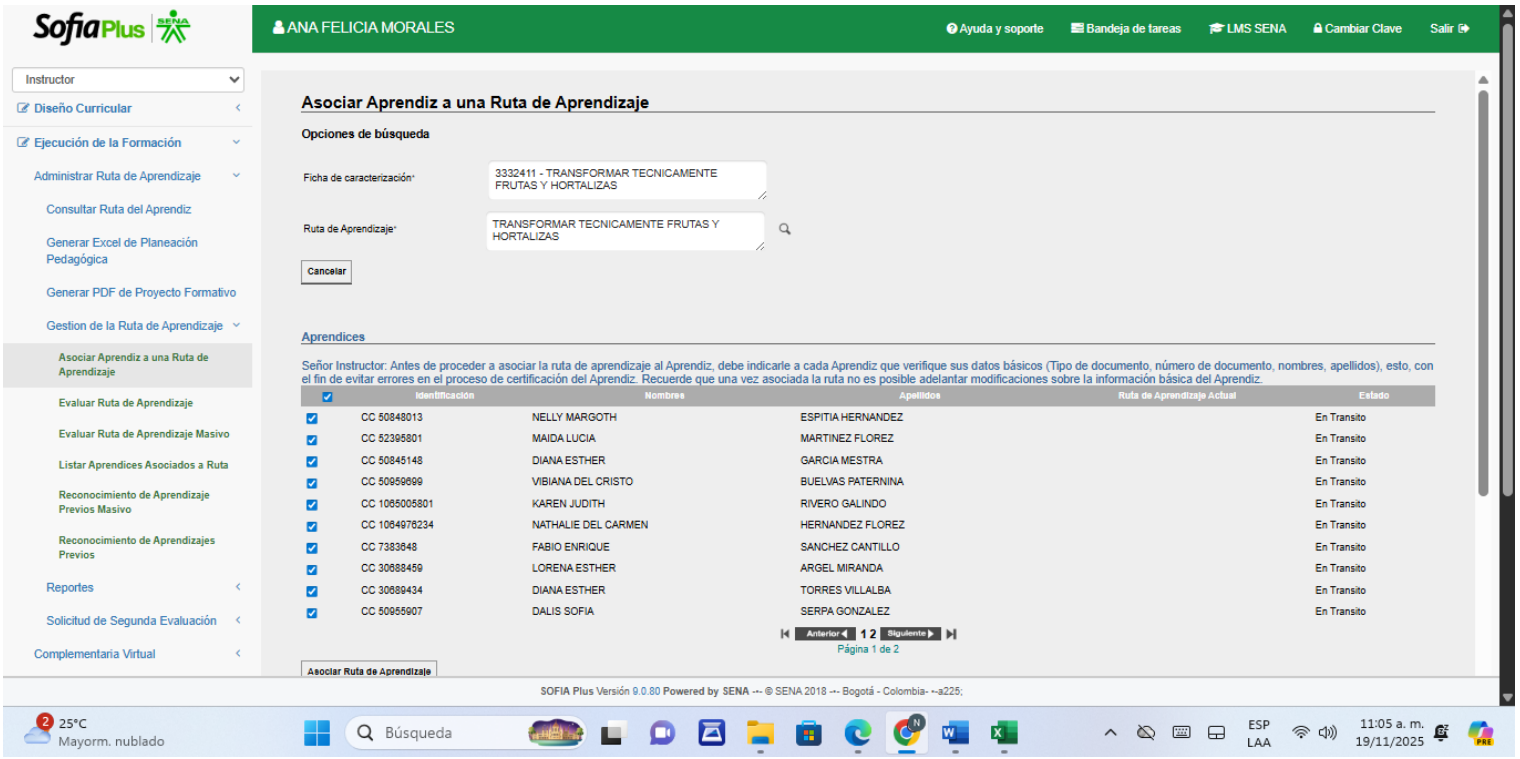


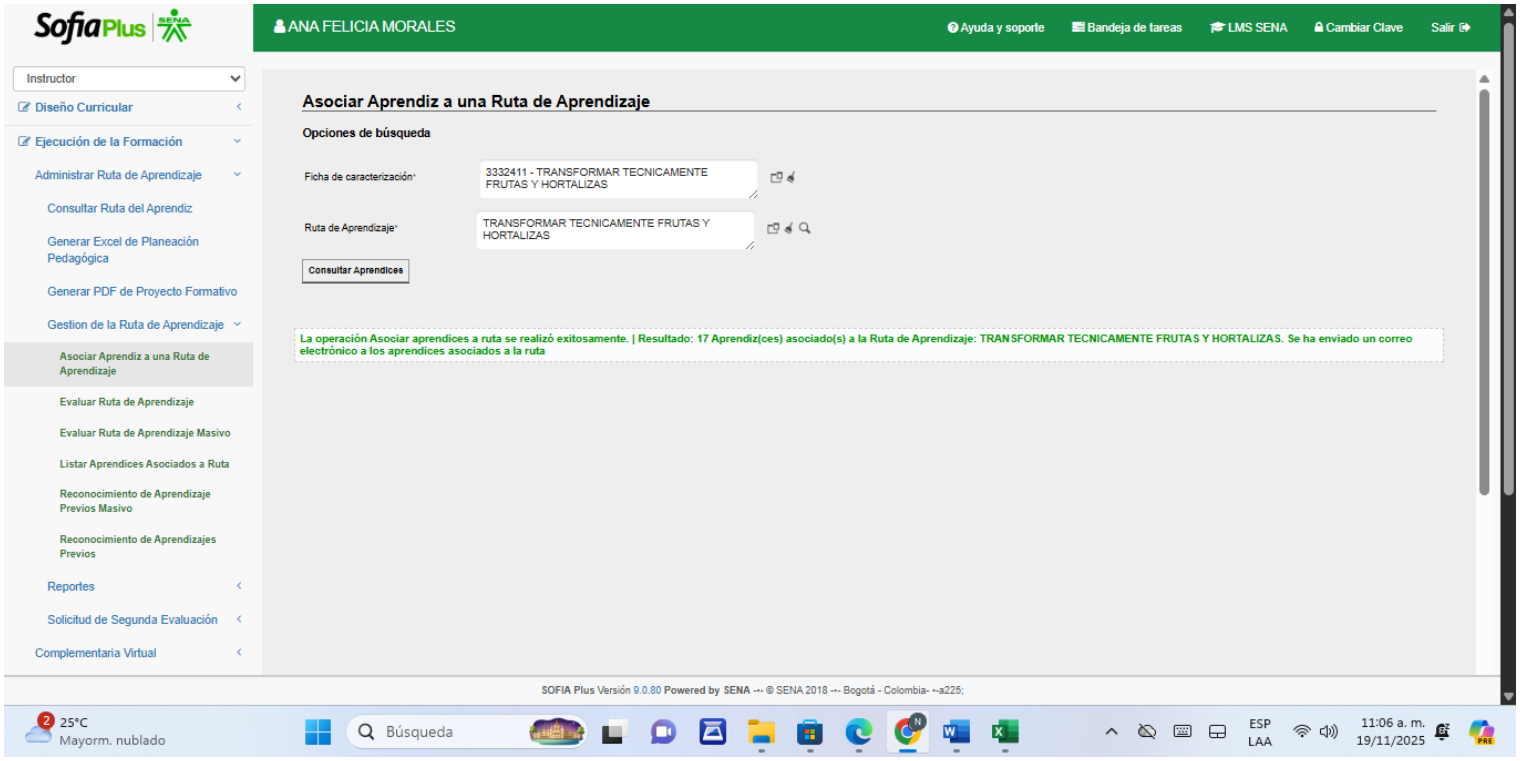
ANEXO PANTALLAZO DE CREACION DE RUTA DE LA FICHA 3332411 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS





ANEXO PANTALLAZO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES DE LA FICHA 3332411 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS





PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
- **Código del Programa de Formación:** 96151388
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** N/A.
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** N/A.
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** N/A.
- **Competencia:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
- **Resultados de Aprendizaje a alcanzar:** DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA.
- PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON
    - PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
- COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
- **Duración de la Guía:** 220 horas

2. PRESENTACIÓN

Para el desarrollo de las actividades planteadas en esta guía, contará con el acompañamiento del instructor asignado al programa que de forma continua y permanente lo orientará con las pautas necesarias para el logro de las actividades de aprendizaje, brindando herramientas básicas de tipo conceptual y metodológico.

De igual manera, el instructor programará una asesoría virtual, para brindar orientaciones específicas relacionadas con las temáticas a desarrollar en las actividades. La fecha y el horario para este encuentro virtual serán indicados oportunamente.

Es importante que organice su tiempo con un promedio de trabajo diario de dos horas, dada la exigencia que demanda la realización de las actividades mencionadas en esta guía de aprendizaje. No olvide revisar y explorar los materiales del programa.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de aprendizaje 1: Reconocer las características de las frutas y verduras según su fisiología.

A continuación, se describen las evidencias que conforman la actividad de aprendizaje.

Identificación de la plataforma virtual de aprendizaje y la descripción del programa de formación

Antes de elaborar las evidencias propuestas en esta actividad de aprendizaje es preciso verificar que realizó las actividades iniciales:

- Actualización de los datos personales.
- Respuestas del Sondeo de conocimientos previos.
- Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.

Nota: consulte el enlace **Información del programa** disponible en la plataforma para conocer la descripción del proceso de formación y la metodología a seguir.

Definir características fisicoquímicas de las frutas

En el procesamiento de frutas y verduras es muy importante tener en cuenta su composición fisicoquímica, ya que influye en las características del producto final.

Con el fin de analizar la importancia de los componentes de las frutas y verduras que influyen en su procesamiento, se invita al aprendiz a participar en este foro sobre los siguientes interrogantes:

- ¿Qué características fisicoquímicas de las frutas y verduras se deben considerar para su procesamiento?
- ¿Cómo se determina el estado óptimo de composición de frutas y verduras para poder ser procesadas?

Una vez finalice, deberá opinar sobre los aportes de mínimo dos compañeros, notificando su acuerdo o desacuerdo y el por qué de su comentario.

Para acceder a la evidencia remítase a la Actividad 1 / Evidencias / AA1-EV01: Foro - Definir características fisicoquímicas de las frutas.

Explicar características físicas y químicas de las frutas

Las frutas y verduras presentan características tanto físicas como químicas, las cuales deben tenerse en cuenta a la hora de su manejo, puesto que, influyen notablemente en sus cualidades organolépticas y en los productos que se busca sean desarrollados.

Dentro de esas características se encuentran las siguientes: su composición química, el sabor, la textura, la forma y su color; igualmente se encuentran factores que influyen en la calidad de los productos procesados, entre estos se aprecian los ambientales como la temperatura, la luz, el viento, la textura del suelo y la humedad.

Con base en la información anterior, realice una presentación de un producto procesado de su escogencia.

La presentación debe contener lo siguiente:

1. Explicar el producto escogido.
2. Definir las características físicas y químicas del producto.
3. Describir los factores que influyen desde la precosecha hasta la presentación al cliente final.
4. Dar una conclusión al respecto del trabajo realizado y la manera de mejorar el producto escogido.
5. Envíe la presentación preferiblemente realizada en el programa PowerPoint.

Para acceder remítase a la descripción de la Actividad 1 / Evidencia / AA1-EV02: Presentación - Explicar características físicas y químicas de las frutas.

3.2 Ambiente Requerido:

- Ambientes Virtuales de Aprendizaje.

3.3 Materiales:

- Material de formación y materiales complementarios.
- Biblioteca SENA.

Total horas actividad de aprendizaje: 10 horas; 2 directas (D), 8 independientes (I)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
De conocimiento: **AA1-EV01:** Foro - Definir características fisicoquímicas de las frutas.	• Socializa los conocimientos adquiridos y aporta al comentario de sus compañeros, en relación con una problemática o caso. • Logra interactuar y trabajar en equipo en pro de la realización de una actividad establecida.	**Rúbrica** Foro
De producto: **AA1-EV02:** Presentación - Explicar características físicas y químicas de las frutas.	• Relaciona algunas características fisicoquímicas de determinadas frutas.	**Lista de chequeo** Presentación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Aeróbica: que se produce con el uso de oxígeno.

Anaeróbica: que se produce sin el uso de oxígeno.

Astringencia: sensación de sequedad intensa y amargor al paladar.

Climaterio: punto donde ciertas frutas tienen una maduración organoléptica rápida.

Cosecha: acción de recoger los frutos de los cultivos.

Fisiología: ciencia que estudia los órganos de los seres vivos y su funcionamiento.

Gelificación: transformación de una sustancia a una forma gelatinosa.

Morfología: relativo a la forma de los seres orgánicos y los cambios que experimenta.

Organoléptico: característica que puede ser percibida por los órganos de los sentidos.

Pectina: polisacárido componente de los vegetales principalmente las frutas, utilizado a nivel industrial para la formación de geles.

Senescencia: etapa donde se empieza a envejecer.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Arthey, D. y Ashurst, P. (1997). Procesado de frutas. Zaragoza: Acribia S.A.

Bosquez, E. y Colina, M. (2012). Procesamiento térmico de frutas y hortalizas. México: Trillas.

De Michelis, A. (2006). Elaboración y conservación de frutas y hortalizas: procedimientos para el hogar y para pequeños emprendimientos comerciales. Buenos Aires: Hemisferio Sur S.A.

FAO. (2000). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. http://www.fao.org/3/a-ac304s.pdf

Meyer, M. y Paltrinieri, G. (2010). Elaboración de frutas y hortalizas. México: Trillas.

Planeta Agronómico. (2016). Productos compatibles para almacenar y madurar juntos. https://www.youtube.com/watch?v=82y6XPEbtkM

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	**ANA FELICIA MORALES ANGULO**	INSTRUCTOR	CCIT	2025

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autores					

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA FELICIA MORALES ANGULO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/11/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3318834 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3332404 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 63,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3332411 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 71,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 183,60

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: ANA FELICIA MORALES ANGULO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 3318834 No. SOLICITUD: 2287136

NOMBRE DE LA FORMACIÓN**: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X PRESENCIAL**

CODIGO PROGRAMA: 96151388 **VERSION** 1 __SECTOR: INDUSTRIA

CONVENIO: **ALCALDIA DE CERETE**

PROGRAMA ESPECIAL: **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **25/08/2025** TERMINACIÓN: 0**4 /12 /2025** TOTAL HORAS: **220 HORAS clases de 8 hr C/U)**

Nº APRENDICES: 15 MUNICIPIO: **CERETE**

VEREDA: EL ZAPAL

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	**25 de agos, 1,8,15,22,29 de septiembre, 6,20,27 de octubre, 10,24 de noviembre, 1 de diciembre**	**10:00**	**18:00**
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES	**28 de agosto, 4,11,18,25 de septiembre,2,9,16,23,30 de octubre, 6,13,20,27 de noviembre, 4 de diciembre**	**10:00**	**18:00**
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO	**Agosto (31)**	**8:00**	**12:00**
FESTIVO *			

NOTA : El domingo 31 de agosto matricular 4 horas

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ANA FELICIA MORALES ANGULO C.C 50848870

TELEFONO 3135644458 _EMAIL: anamoralesang@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **ALCALDIA DE CERETE**

NIT Nº_ TELEFONO: FAX: _____

DIRECCION: APARTADO:_____

E-MAIL:

NOMBRE DEL GERENTE: **SAID BITAR** No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA:_____

DPTO: **CORDOBA** MUNICIPIO **CERETE** GREMIO:

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas			
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Ana Morales

_____ _____ _____ _19/08/2025

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 3332411 No. SOLICITUD: 2297795

NOMBRE DE LA FORMACIÓN**: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X PRESENCIAL**

CODIGO PROGRAMA: 96151388 **VERSION** 1 __SECTOR: INDUSTRIA

CONVENIO: **ALCALDIA DE CERETE**

PROGRAMA ESPECIAL: **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **03/09/2025** TERMINACIÓN: **06 /12 /2025** TOTAL HORAS: **220 HORAS clases de 8 hr C/U)**

Nº APRENDICES: 17 MUNICIPIO: **CERETE**

VEREDA: SAN ANTONIO DEL CEPILLO

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES	**3,10,17,24 de septiembre,1,8,15,22,29 de octubre, 5,12,19,26 de noviembre 3 de diciembre.**	**10:00**	**18:00**
JUEVES			
VIERNES			
SABADO	**6,13,20,27 de septiembre, 4,11,18,25 de octubre, 1,8,15,22,29 de noviembre, 6 de diciembre**	**10:00**	**18:00**
DOMINGO			
FESTIVO *			

NOTA: 6 de diciembre programar 4 HORAS

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ANA FELICIA MORALES ANGULO C.C 50848870

TELEFONO 3135644458 _EMAIL: anamoralesang@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **ALCALDIA DE CERETE**

NIT Nº_ TELEFONO: FAX: _____

DIRECCION: APARTADO:_____

E-MAIL:

NOMBRE DEL GERENTE: **SAID BITAR** No DE EMPLEADOS: _____

ACTIVIDAD ECONOMICA: _____

DPTO: **CORDOBA** MUNICIPIO **CERETE** GREMIO:

Ánimo de Lucro			Solidaria				
	Limitada			Precooperativas		**Instituciones Educativas**	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		**Otros**	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Ana Morales

_____ _____ _ 29/08/2025_____

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 3332404 No. SOLICITUD: 2297794

NOMBRE DE LA FORMACIÓN**: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X PRESENCIAL**

CODIGO PROGRAMA: 96151388 **VERSION** 1 _SECTOR: INDUSTRIA

CONVENIO: **ALCALDIA DE CERETE**

PROGRAMA ESPECIAL: **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **05/09/2025** TERMINACIÓN: **09 /12 /2025** TOTAL HORAS: **220 HORAS clases de 8 hr C/U)**

Nº APRENDICES: 15 MUNICIPIO: **CERETE**

VEREDA: EL ZAPAL

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	**9,16,23,30 de septiembre, 7,14,21,28 de octubre, 4,11,18,25 de noviembre, 2,9 de diciembre**	**10:00**	**18:00**
MIERCOLES			
JUEVES			
VIERNES	**5,12,19,26 de septiembre, 3,10,17,24,31 de octubre, 7,14,21,28 de noviembre,5 de diciembre**	**10:00**	**18:00**
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *			

NOTA: Diciembre 9 Programar 4 HORAS

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ANA FELICIA MORALES ANGULO C.C 50848870

TELEFONO 3135644458 _EMAIL: anamoralesang@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **ALCALDIA DE CERETE**

NIT Nº_ TELEFONO: FAX: _____

DIRECCION: APARTADO:_____

E-MAIL:

NOMBRE DEL GERENTE: **SAID BITAR** No DE EMPLEADOS: _____

ACTIVIDAD ECONOMICA: _____

DPTO: **CORDOBA** MUNICIPIO **CERETE** GREMIO:

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas			
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Ana Morales

INSTRUCTOR

COORDINADOR ACADEMICO

29/08/2025

FECHA DE ENTREGA