

RAZÓN SOCIAL :	OSCAR JAVIER CASTELLANOS MARTINEZ
IDENTIFICACIÓN:	CC-91284520
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACIÓN REPORTE:	2025-11-24
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2025-11-07
FECHA DE PAGO:	2025-11-20
ENTIDAD DE PAGO:	BANCO CAJA SOCIAL BCSC
PERÍODO PENSIÓN:	2025-10
PERÍODO SALUD:	2025-10
NÚMERO PLANILLA:	34961240
TOTAL COTIZANTES:	1
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	34961240
TIPO DE PLANILLA:	I

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	IBC	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	1	\$ 1.839.805	\$ 0	\$ 0	\$ 1.900	\$ 230.000	\$ 231.900
230301	800224808	PORVENIR	1	\$ 1.839.805	\$ 0	\$ 0	\$ 2.500	\$ 294.400	\$ 296.900
14-23	860011153	POSITIVA	1	\$ 1.839.805	\$ 0	\$ 0	\$ 200	\$ 19.300	\$ 19.500
Total a pagar					\$ 0	\$ 0	\$ 4.600	\$ 543.700	\$ 548.300

PAGADO

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	04/12/2025
----------------------------------	------------



¡Hola, Oscar Javier Castellanos Martinez!

Estado de la Transacción: Aprobada ✓

Los siguientes son los datos de tu transacción:

Valor: \$ 548.300

Empresa: ASOPAGOS

Descripción: Pago de seguridad Social Integrado






Fecha de la transacción: 20/11/2025

CUS: 1942830431

Gracias por utilizar nuestro servicio.



Ten en cuenta estos tips de seguridad:

-  Usa dispositivos personales o de confianza para realizar tus pagos.
-  No abras enlaces sospechosos.
-  Cambia tus contraseñas con regularidad.
-  Digita manualmente la URL del portal de tu entidad financiera.
-  Recuerda que PSE nunca te contactará para solicitarte información personal.



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, noviembre de 2025

Señor (a)

Margarita Salazar Ramos

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **7343493**

Coordinadora Académica

Centro Agroindustrial

Armenia Quindío

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes noviembre del año 2025

Referencia: No **7343493** del año 2025

Oscar Javier Castellanos Martínez, identificado con la cédula de ciudadanía No.91284520 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en el centro agroindustrial, 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 CUARENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE. (\$48.294.866). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS MCTE. (\$4.292.877), b) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENOS



ONCE PESOS M/CTE (\$4.599.511) cada uno y un pago en el mes de diciembre por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS MCTE. (\$2.606.390).

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la Cuenta de Ahorros No. 24050416240 del Banco Caja Social, cuyo titular es el (la) Contratista.

OBJETO: (Transcriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional integral que programe el centro de formación en sus diferentes niveles y modalidades en el programa de atención a población desplazada-víctima y poblaciones vulnerables en el área Agroindustria.

Obligaciones Específicas: (Transcriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar cuando el centro lo requiera en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Participé cuando el centro lo requiera en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Foros virtuales



2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral.	N. A	N. A
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Evalué los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Lista de chequeo
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Ejecuté la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Aplicativo Sofia plus
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Apliqué según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Aplicativo Sofia plus
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	N. A	N. A
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del	Emití juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las	



	<p>programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.</p>	<p>competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.</p>	<p>Aplicativo Sofia plus</p>
8	<p>Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, de acuerdo a los lineamientos del Centro de Formación.</p>	<p>Entregué los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, de acuerdo a los lineamientos del Centro de Formación.</p>	<p>Ficha de matrícula Fotocopias de documento de identidad pdf</p>
9	<p>Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al</p>	<p>Registré, verifiqué e hice seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al</p>	<p>Aplicativo Sofia plus</p>



	<p>Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p>	<p>Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p>	
10	<p>Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.</p>	N. A	N. A
11	<p>Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación. Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnológico del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.</p>	<p>Apliqué y hice cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación. Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnológico del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.</p>	<p>Aplicativo Sofia plus</p>
12	<p>Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.</p>	<p>Acaté los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.</p>	<p>Certificado de inducción en seguridad y salud en el trabajo</p>
13	<p>Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.</p>	<p>Apoyé al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.</p>	N. A
14	<p>Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.</p>	N.A	N. A



15	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén.	N. A	N. A
16	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia en el área de FORMACIÓN o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Apliqué al proceso de certificación de la norma de competencia en el área de FORMACIÓN o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Certificado de competencias laborales vigente
17	Cuando se requiera, acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	N. A	N. A
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	N. A	N. A
19	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	N. A	N. A
20	Mantener su autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.	Mantuve su autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.	Informe supervisión actividades
21	Conocer el Plan de Acción vigente y cumplir los lineamientos establecidos en la plataforma COMPROMISO	Conocí el Plan de Acción vigente y cumplir los lineamientos establecidos en la plataforma	N. A



	sobre la ejecución de la formación presencial ó virtual, según sea el caso.	COMPROMISO sobre la ejecución de la formación presencial ó virtual, según sea el caso.	
22	Reportar al aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Reporté al aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Aplicativo Sofia plus
23	Mantener actualizados los pagos de afiliación a los sistemas de salud, ARL y pensión de que trata la Ley 100 de 1993 y presentar oportunamente en el momento que la entidad lo requiera para el pago mensual, copia del pago de la seguridad social (Salud, Pensión y ARL).	Mantuve actualizados los pagos de afiliación a los sistemas de salud, ARL y pensión de que trata la Ley 100 de 1993 y presentar oportunamente en el momento que la entidad lo requiera para el pago mensual, copia del pago de la seguridad social (Salud, Pensión y ARL).	Planilla de pago de Seguridad Social del mes octubre N ° 34961240
24	Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional en caso de ser programado.	Promoví y divulgué el portafolio de servicios Institucional en caso de ser programado.	Población víctima y vulnerable, Correo electrónicos, redes sociales (Facebook-WhatsApp)
25	Entregar copia de los archivos producidos en desarrollo del objeto contractual en el caso de ser requerido.	Entregué copia de los archivos producidos en desarrollo del objeto contractual en el caso de ser requerido.	N. A
26	Diseñar las guías de aprendizaje y los instrumentos de evaluación que se requieran para el desarrollo de cada proyecto y presentarlas a la Coordinación Académica para su revisión y aprobación y posteriormente	Diseñé las guías de aprendizaje y los instrumentos de evaluación que se requieran para el desarrollo de cada proyecto y presentarlas a la Coordinación Académica para su revisión y	Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.



	publicarlas en las plataformas del SENA.	aprobación y posteriormente publicarlas en las plataformas del SENA.	
27	Reportar en el sistema SOFIA Plus, en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades y novedades que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con proceso formativo si aplica.	Reporté en el sistema SOFIA Plus, en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades y novedades que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con proceso formativo si aplica.	Aplicativo Sofia plus
28	Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por el Subdirector de Centro, Coordinador de Formación, Coordinador Académico, Supervisor de Contratos.	Dí respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por el Subdirector de Centro, Coordinador de Formación, Coordinador Académico, Supervisor de Contratos.	Reunió Reunión virtual Plataformas ZOOM – TEAMS
29	Entregar los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices, oportunamente.	Entregué los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices, oportunamente.	Instrumentos de evaluación
30	Velar por el buen aseo en los Ambientes.	N. A	N. A
31	Participar en el caso de ser requerido en los eventos de transferencia tecnológica y de cooperación, nacional e internacional, en los que intervenga el SENA.	N. A	N. A
32	Contribuir con la ejecución del Plan ambiental del Centro.	N. A	N. A
33	Capacitarse en el idioma inglés para MCER nivel A2.	N. A	N. A



34	Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios.	Presenté mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios.	Listados, actas, registro fotográfico.
35	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos.	Mantuve actualizado el portafolio del instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos.	Evidencias, actas, listados, guías de aprendizaje
36	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado.	Realicé la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado.	Afiliación ARL

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.	-	-	-	-
2.	-	-	-	-

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. **34961240** de la planilla operador asopagos y periodo correspondiente al mes de octubre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti-trámites”)

Balance presupuestal del contrato: El balance presupuestal del contrato referido anteriormente para el presente contrato se detalla a continuación:

VALOR INICIAL DEL CONTRATO	\$ 48.294.866
VALOR EJECUTADO EN EL PRESENTE PERIODO	\$ 4.599.511
VALOR EJECUTADO A LA FECHA	\$ 45.688.476
VALOR POR EJECUTAR	\$ 2.606.390



Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Oscar Javier Castellanos Martínez

Contratista

C.C. No. 91284520

VOBO

Angélica María Vélez Osorio

Líder Programa Atención a Población Víctima y Vulnerable

Recibí a satisfacción:

Margarita Salazar Ramos

Supervisor(a) Contrato 7343493 de 2025

Coordinadora Académica

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSCAR JAVIER CASTELLANOS MARTINEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3351239 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3365113 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA 3387747 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA 3377199 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
DE APRENDIZAJE: EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA 3359256 - MANIPULACION DE ALIMENTOS DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA 3380058 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,90

FICHA 3350329 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 159,40

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: OSCAR JAVIER CASTELLANOS MARTINEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

# Ficha	Formación	Fecha Inicio	Fecha Fin	Observaciones
3377199	Aplicación de las BPM en la Industria de Alimentos y Bebidas	4/11/25	13/12/25	Matriculada
3380058	Manipulación de Alimentos	10/11/25	12/12/25	Matriculada
3387747	Manipulación de Alimentos	13/11/25	27/11/25	Matriculada

Horario

Vista del Horario Mensual

- Tiempo Disponible
- Evento Asignado
- Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
27/10/25	28/10/25	29/10/25	30/10/25	31/10/25	01/11/25 06:00 - 22:00: Disponible
03/11/25 06:00 - 22:00: Disponible	04/11/25 ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3377199) APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGUN LEGISLACION VIGENTE	05/11/25 ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3365113) HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	06/11/25 ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3350329) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	07/11/25 ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3365113) HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	08/11/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3377199) APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 09/11/25 06:00 - 22:00: Disponible
10/11/25 ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3359256) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	11/11/25 ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3377199) APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGUN LEGISLACION VIGENTE	12/11/25 08:00 - 11:59: (3359256) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3365113) HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	13/11/25 ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3351239) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	14/11/25 ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3380058) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	15/11/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3377199) APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 16/11/25 06:00 - 22:00: Disponible
17/11/25 06:00 - 22:00: Disponible	18/11/25 08:00 - 11:59: (3380058) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3377199) APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS	19/11/25 08:00 - 11:59: (3359256) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3365113) HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	20/11/25 08:00 - 11:59: (3387747) ACATAR LA NORMATIVIDAD PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGUN LEGISLACION VIGENTE 11:59 - 22:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3387747) ACATAR LA NORMATIVIDAD PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGUN LEGISLACION	21/11/25 08:00 - 11:59: (3380058) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3365113) HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	22/11/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3377199) APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 23/11/25 06:00 - 22:00: Disponible
24/11/25 ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3359256) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	25/11/25 ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3377199) APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS	26/11/25 ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3365113) HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	27/11/25 08:00 - 11:59: (3387747) ACATAR LA NORMATIVIDAD PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGUN LEGISLACION VIGENTE 11:59 - 22:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3387747) ACATAR LA NORMATIVIDAD PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGUN LEGISLACION	28/11/25 ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3365113) HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	29/11/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 11:59: (3377199) APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 30/11/25 06:00 - 22:00: Disponible



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL DOCUMENTO					
CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCIÓN DE COLOMBIA-PACO					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

Armenia, noviembre de 2025

En desarrollo del principio de debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, me permito informar que al revisar la información registrada y declarada en las plataformas tecnológicas del Estado disponibles, incluyendo las modificaciones ocurridas durante el tiempo de ejecución, para identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión riesgos en la toma de decisiones, que el contratista Oscar Javier Castellanos Martínez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.284.520, cuenta con los contratos registrados en el documento anexo que expide el Portal Anticorrupción de Colombia – PACO, link: <https://portal.paco.gov.co/>.

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato **7343493**.

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

MARGARITA SALAZAR RAMOS
C.C. No. 41909050
Supervisor(a) Contrato 7343493 de 2025
Coordinadora Académica

PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$48,294,866	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR LA FORMACION PRO ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-03	2025-12-17	QUINDIO	
2	\$45,995,114	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR LA FORMACION PRO ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2024-02-07	2024-12-15	QUINDIO	
3	\$40,950,000	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANEAR; EJECUTAR Y ORIEN ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2022-02-01	2022-12-15	QUINDIO	
4	\$40,170,000	PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO INSTRUCTOR TECNICO APORTANDO EN LA PLAN ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2023-02-09	2023-12-08	QUINDIO	
5	\$37,988,551	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR FORMACION COMPLEM ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2018-01-26	2018-12-11	BOGOTA	
6	\$29,438,056	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL; PARA IMPARTIR FORMACION C ...	SENA REGIONAL SANTANDER GRUPO ...	2019-02-25	2019-10-24	SANTANDER	
7	\$22,629,100	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANEAR; EJECUTAR Y ORIEN ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2023-06-27	2023-12-15	QUINDIO	
8	\$9,096,360	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR FORMACION COMPLEM ...	SENA REGIONAL SANTANDER GRUPO ...	2020-10-01	2020-12-12	SANTANDER	
9	\$1,734,268	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2017-12-01	2017-12-16	BOGOTA	

EVIDENCIAS NOVIEMBRE

Ficha 3350329

sigra							
PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL						VERSION: 3	
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA						CÓDIGO: GPP-PL-001	
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 6/11/25							
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agrindustria	CUIDAD/MUNICIPIO:	Armenia		
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Manipulación de Alimentos				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3350329			
A CONTINUACIÓN SELECCIONA EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR							
CHARLAS INFORMATIVAS		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		MATRÍCULA			
DATOS DE LOS PARTICIPANTES							
Nº	TIPO DE PARTICIPANTE (CÓDIGO)	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CC	5168203	Yodysa Rosano	DEP. 2. Centro	Madre Luteria	324325536	
2	CC	4192246	Rosalbo	Cuerpo B.	Madre Luteria	301700020	Rosalbo Cuervo B
3	CC	104890820	Angela Maria	4 11	Cspas	3117033814	Angela Maria Carcedo
4	CC	66-844398	Angely Ramiro	Ramirvel Rosado	Madre S.T.	3113299239	
5	CC	41936123	Isabel Cristina	Hoyos Gallego	Madre S. Tutora	3171625107	Isabel Cristina Hoyos G.
6	CC	24504740	Wagner Contreras	Colegio San	Madre Luteria	3121600218	
7	CC	4196197	Paula Andreea	Guisales Barcegar	M.A.T	3232415865	
8	CC	2768619	Sandra Maria	Landa	Madre S. Tutora	3122070702	
9	CC	41904583	Wendy Day	Landa	Madre S. Tutora	3122070702	
10	CC	27330121	Adriana	Landa	Madre S. Tutora	3122070702	
11	CC	41934336	Andrés	Landa	Madre S. Tutora	3122070702	
12	CC	26767257	Kelly Sherrin	Anuncia	Madre S. Tutora	3106125016	
13	CC	41917116	Ligia Acosta	Jesus Maria	Madre S. Tutora	3122070702	Ligia Acosta GONZA
14	CC	24939554	Paula Carolina	Pena	Madre S. Tutora	3122070702	
15	CC	24580015	Florencia	Bozquez	Madre S. Tutora	3122070702	
16	CC	41923399	Luis	Madre S. Tutora	Madre S. Tutora	3122070702	
17	CC	24582151	Sandra S. Trujillo	O.T. 2	Madre S. Tutora	3122070702	
18	CC	24514593	Yolanda Rave	Mato	Madre S. Tutora	3122070702	

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GPP-PL-001

Ficha 3351239

sigra							
PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL						VERSION: 3	
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA						CÓDIGO: GPP-PL-001	
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 7/11/25							
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agrindustria	CUIDAD/MUNICIPIO:	Circasia		
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Manipulación de Alimentos				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3351239			
A CONTINUACIÓN SELECCIONA EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR							
CHARLAS INFORMATIVAS		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		MATRÍCULA			
DATOS DE LOS PARTICIPANTES							
Nº	TIPO DE PARTICIPANTE (CÓDIGO)	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CC	20806427	Juan Carlos	Barbo	Barbo	327244668	
2	CC	20810089187	Deivid	Barbo	Barbo	3192598916	
3	CC	20810089187	Deivid	Barbo	Barbo	301604783	
4	CC	18401302	TULIAN A	BOGOTÁ		323296874	
5	CC	19940143	Andrés	BOGOTÁ		31476611135	
6	CC	10194722	Alvaro Cortes	USUPY		3122363682	
7	CC	4824692	Andrés Felipe	Guadalupe			
8	CC	24531197	Juan Holman	BOGOTÁ			
9	CC	18401302	Juan Carlos	BOGOTÁ			
10	CC	101008009	Juan Camilo	RENTESIA			
11	CC	20810089187	Deivid	Barbo			
12	CC	18401302	Andrés	BOGOTÁ			
13	CC	9771589	OMAR F GOMEZ	Ocampo			
14	CC	44082018	Juan Carlos	Zuterrre			
15	CC	109902401	Wilson	Galindo			
16	CC	437268	Jose Francisco	Galindo			
17	CC	332492	J. L. A. A.	Caldono			
18	CC	4127246	Luis M. G. J.	Caldono			

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GPP-PL-001

FICHA 3359256

siqa		PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL			FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA		VERSION: 3	
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 5/11/25							CÓDIGO: 6/25-PL-001	
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agricultura	CUIDAD/MUNICIPIO:	Filandia			
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Manipulación de Alimentos				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (PLAN PARA PLANES Y PROGRAMAS):		3359256		
CHARLAS INFORMATIVAS		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		MATERIALES		MATERIALES		
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	9427566	Bastardo Lopez	Jose Guillermo				
2	C.C	3112786833	Sergio Andres	Fajardo Hernandez				Sergio Fajardo
3	C.C	17331946	Jonathan Felipe	Yola Castillo				
4	CC	40455304	Emmanuel	Baños Nove				
5	CC	1.0191105	EDUIN ANTONIO	RAMIREZ BEROYA				Eduin
6	CL	10046010	Alfonso P.	Alfonso				Alfonso
7	CC	1088900075	Andrés Mauricio	Rivera Correa				
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

FICHA 3365113

siqa		PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL			FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA		VERSION: 3	
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 7/11/25							CÓDIGO: 6/25-PL-001	
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:		CUIDAD/MUNICIPIO:	Filandia			
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Elaboración de Panes y Leños Concentrados				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (PLAN PARA PLANES Y PROGRAMAS):		3365113		
CHARLAS INFORMATIVAS		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		MATERIALES		MATERIALES		
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1.0177205	EDUIN ANTONIO	RAMIREZ				Eduin
2	CC	1088900075	Andrés Mauricio	Rivera Correa				Andrés R
3	CC	10046010	Alfonso P.	Alfonso				Alfonso
4	CC	103834589	Sebastian	Quintero Montale				Sebastian
5	CC	9427566	Jose Guillermo	K. Esvego				Jose
6	CC	1088900075	Andrés Mauricio	Rivera Correa				Silvia de la R. SANTIAGO - N. 12
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

FICHA 3377199

sigqa		PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL			FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA		VERSION: 3	
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 11/12/25							CÓDIGO: GP-PL-001	
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agrícola	CUIDAD/MUNICIPIO:	Armenia			
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Aplicación de las BPM en la industria de A.				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (solo para cursos presenciales):		3377199		
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR								
CHARLAS INFORMATIVAS		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		MATERIALES		MATRÍCULA		
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN ADMISIVA	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN ADMISIVA	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	T	62062857	Buga zapata	Peterson Fiala				Daviana Peten
2	CC	82016213	Jhon Jairo	Cebal				Jhon Jairo
3	T	10786910802	Calderon	Charmara				Verónica
4	T	11544421	DAVID	DAVID				DAVID
5	T	111645211	Edgar	Edgar				Edgar
6	T	10786910801	Fabian	Fabian				Fabian
7	CC	1094986	Fabian	Fabian				Fabian

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

FICHA 3380058

sigqa		PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL			FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA		VERSION: 3	
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 10/11/25							CÓDIGO: GP-PL-001	
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agrícola	CUIDAD/MUNICIPIO:	Circunvalación			
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Manipulación de Alimentos				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (solo para cursos presenciales):		3380058		
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR								
CHARLAS INFORMATIVAS		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		MATERIALES		MATRÍCULA		
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN ADMISIVA	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN ADMISIVA	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CC	4408820	Osca	Estrada	Cva 17 # 2-21		3107432421	Osca
2	CC	1078311730	Mariana	Florencia M.	Maldonado		3162476411	Mariana
3	CC	2482287	Marta del Pardo	Florencia I.	Humberto Quintana		3128978776	Marta del Pardo
4	CC	24682319	Alondra Jimenez	Alondra Jimenez	Cva 12 # 9-67		3142682161	Alondra Jimenez
5	CC	10981265	Juliana	Juliana	San Juan # 4 # 201		310646278	Juliana
6	CC	10981265	Juliana	Juliana	Cva 13 # 3-30		313462330	Juliana
7	CC	109832451	Alejandra	Ros Fabian	Cva 13 # 13-29		3167482512	Alejandra
8	CC	109840401	Enika	Enika	Cva 18 # 6-60		315566211	Enika
9	CC	109777446	Karen Alexa	Hurtado Rivas	Cva 11 # 2-27		3117568561	Karen Alexa
10	CC	109836606	Zoea Sebastian	Morales	Cva 1 # 110			Zoea Sebastian
11	PPF	1033318	Isaac A.	Torres Peraza	Refugio		3163944515	Isaac A.
12	CC	112280928	Alina	Castano Viquez	Refugio		3123655489	Alina
13	CC	109280226	Santiago	Rosario Fajardo	Refugio		3142583140	Santiago
14	CC	24603363	Luz Marina	Franco Tabares	Cva 16 # 4-54		3114175712	Luz Marina Franco Tabares
15	CC	112280920	Luisa Marcela	Castano Viquez	Refugio		3146281160	Luisa Marcela Castano
16	CC	52044442	Lina Elizabeth	Roldan Botago	Refugio		3133242604	Lina Elizabeth

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

FICHA 3387747

sig		PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		VERSION: 3				
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA				CÓDIGO: GF14-PL-001				
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): <u>20/11/23</u>								
REGIONAL: <u>Quindío</u>	CENTRO DE FORMACIÓN: <u>Agrindustria</u>	CIUDAD/MUNICIPIO: <u>Quacía</u>						
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: <u>Higiene y Manipulación de Alimentos</u>			NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: <small>FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL</small> <u>3387747</u>					
A CONTINUACIÓN SELECCION EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR								
CHARLAS INFORMATIVAS <input type="checkbox"/>		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES <input type="checkbox"/>		MATRICULA <input type="checkbox"/>				
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE CARACTERIZACIÓN	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICADOR	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	PPT	1033318	Isaac	Torres	El Refugio Camp	isaac.torres@gmail.com	3163946545	
2	CC	5308702	NP Elizabeth	Roldán Buitrago	El Refugio	rolandebuitrago@gmail.com	3138316404	
3	CC	104831065	Leison Taborda	Taborda	El Refugio	leison.taborda@gmail.com	3100741270	
4	CC	11282820	Luisa Mariela	Castano	El Refugio	luisacastano@gmail.com	3046281160	
5	CC	109261162	Santiago	Nayemy Escobar	El Refugio	matamp10107@gmail.com	3143583140	
6	CC	104374022	Alba	Alba	El Refugio	albalba@gmail.com	3102541344	
7	CC	104831040	Erika	RUIZ	El Refugio	emerez605@gmail.com	3185663211	
8	CC	109493744	KAREN	HURTADO	El Refugio	alevalleda9772@gmail.com	3117568555	
9	CC	109831295	Alejandra	Rios Pabón	el refugio	alejandria95@gmail.com	3167482512	
10	CC	104835604	Juan Sebastian	Morales Separa	El Refugio	km1135458@gmail.com	3130144246	
11	CC	100107087	Yaniky Alejandra	León Roldán	El Refugio	yanikyalejandra33@gmail.com	3113168330	
12	CC	1005306211	Juan David Felipe	Nayemy Castro	El Refugio	naayemy10@gmail.com	3187600920	
13	CC	112280938	Alicia Castro	Castano Vela	El Refugio	castanovela@gmail.com	3023655489	
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.