SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL PUTUMAYO

CENTRO AGORFORESTAL Y A-PUTUMAYO

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	**86**
Código Centro	**951810**
Fecha Elaboración	**Diciembre de 2025**
Versión	**ENERO - 2.25**
ID de Proceso	**96957-511096**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	ALBA LILIANA MAYA	**Banco a consignar:**	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	69.009.735	**Tipo de cuenta:**	AHORROS
Correo electrónico:	almaya@sena.edu.co	**Número de Cuenta:**	92700010238
IP/Nº de contacto:	3185894776	**Presta Servicios Excluidos de IVA:**	SI
Inducción SST:	SI	**Pertenece al régimen simple de tributación:**	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Es declarante de renta por el año gravable 2024**	NO

¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?	NO
Sus ingresos en el 2024 fueron iguales o superiores a $65.891.000	NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2025 es igual o superior a $164.336.700 (debe registrarse como responsable del IVA)	NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?	NO
Concepto del pago corresponde a:	Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.	0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	253/2025	**Nº Compromiso SIIF**	**22525**	**Número de pagos durante la vigencia del contrato**	11

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripciòn del servicio prestado)	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, PRESENCIAL O VIRTUAL, ASÍ COMO REALIZAR SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA DE REQUERIRSE. LO ANTERIOR DE ACUERDO AL PROC

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	**01/12/2025**	**Al**	**17/12/2025**	**Saldo Anterior del Contrato:**	$ 3.022.500
Número de pago	**11**			**Valor Total del Contrato:**	$ 54.582.799
Valor Bruto Pago:			**$ 3.022.500,00**	**Nuevo Saldo del Contrato:**	$ 0

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.022.500	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 3.022.500**	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 1.709.750**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

		Diciembre	Noviembre
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		9496574774	9495134591
Ingreso Base de Cotización - IBC		$ 1.423.500	$ 2.133.530
Aporte obligatorio a seguridad social salud		$ 178.000	$ 266.700
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		$ 227.800	$ 341.400
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		$ -	$ 0
ARL	III	$ 34.700	$ 52.000
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -	
Aportes ARL de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -	
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC		$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias		$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda		$ -	
Dependientes hasta		$ 302.250	
Salud hasta	$ 796.784	$ -	
Renta Exenta 25%	$ 36.062.775	$ 570.000	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	$ 11.275.000		
Retención en la Fuente Contingente		$	

Base retención en la fuente a titulo de RENTA	1.709.750,00	TARIFA
Base retención en la fuente a titulo de ICA	2.616.700,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299 - MOCOA	26.167,00	1,000%
-	0,00	0%
-	0,00	0%
-	0,00	0%
-	0,00	0%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$2.996.333,00**	

SON: DOS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Municipio de Puerto Asís, instructor de formación regular, área de gastronomía. Formación titulada y complementaria.

Actividades desarrolladas de 01 al 17 de diciembre del 2025.

1.F.3406753, 290801023,C MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.,RAP1-RAP2-RAP3.RAP4-Mocoa restaurante Mana Horas: 20

2.F.3176693, 260201057,C Preparar alimentos, RAP5- sede Puerto Asís. Ambiente cocina. Horas 72

3. Entrega de portafolio. horas 3

Total horas mes: 95

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí

Liliana Maya

ALBA LILIANA MAYA
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
INSTRUCTOR G10

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

EL ORDENADOR DEL PAGO
FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 69009735		MAYA ALBA LILIANA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	BARRIO ESMERALDA	MOCOA-PUTUMAYO	4205866	No

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
1	CC	69009735	MAYA ALBA LILIANA	230301	30	$2,133,530	$341,400	EPS037	30	$2,133,530	$266,700		0	$0	$0	14-23	30	$2,133,530	$22,300	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**					**$2,133,530**	**$341,400**			**$2,133,530**	**$266,700**			**$0**	**$0**			**$2,133,530**	**$22,300**		**$0**	**$0**

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-11	2025-11	2016575540	9495134591	I	2025/12/09	2025/12/17	BANCOLOMBIA	8	$633,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$341,400	$1,800	$0	$343,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$341,400	$1,800	$0	$343,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$22,300	$200	$0	$22,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$22,300	$200	$0	$22,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$266,700	$1,400	$0	$268,100
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$266,700	$1,400	$0	$268,100
TOTAL				**1**	**$630,400**	**$3,400**	**$0**	**$633,800**

Usuario: MAYA735
Contraseña: 69009735123Al.,isa

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 69009735		MAYA ALBA LILIANA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	BARRIO ESMERALDA	MOCOA-PUTUMAYO	4205866	No

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
1	CC	69009735	MAYA ALBA LILIANA	230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$178,000		0	$0	$0	14-23	30	$1,423,500	$14,900	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**					**$1,423,500**	**$227,800**			**$1,423,500**	**$178,000**			**$0**	**$0**			**$1,423,500**	**$14,900**		**$0**	**$0**

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-12	2025-12	2016714942	9496574774	I	2026/01/09	2025/12/17	BANCOLOMBIA	0	$420,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$227,800	$0	$0	$227,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$227,800	$0	$0	$227,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$14,900	$0	$0	$14,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$14,900	$0	$0	$14,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$178,000	$0	$0	$178,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$178,000	$0	$0	$178,000
TOTAL				1	$420,700	$0	$0	$420,700

Usuario: MAYA735 Contraseña: 69009735123Al.,isa

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, diciembre 17 del 2025

Señor
JESUS LEONARDO CABRERA GUZMÁN
SUPERVISOR CONTRATO No. 0253-2025
Coordinador Académico
Puerto Asís

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

Referencia: No 0253 del año 2025

ALBA LILIANA MAYA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 69.009.735 de Mocoa (P), en mi calidad de Contratista del SENA, en FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, 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 CINCUENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE. ($54.582.799). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($ 3.555.883), b) (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CINCO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE. ($5.333.824,00) cada uno, c) un último pago en el mes de diciembre 2025 por valor de TRES MILLONES VEINTI DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.022.500).*

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. 92700010238 de BANCOLOMBIA, cuyo titular es el contratista

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial en los diferentes programas de formación, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo al proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a

programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de Formación Regular del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, de acuerdo a la zona asignada en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	Cumplir el objeto contractual estipulado en las cláusulas contractuales. Impartir formación profesional integral en los complementarios de los grupos: -Complementario **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**- GRUPO **3406753** -fecha inicio: 09-12-25 -Fecha fin: 13-12-25 -Municipio de Mocoa- -Ambiente: restaurante Mana. -Competencia 290801023, MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. -Resultados: *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	Soportes documentales que evidencien la ejecución de la FPI en el portafolio de las Grupos: **Link portafolio complementario grupo-3406753** https://shre.ink/qp57

		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. -Tiempo total de horas ejecutadas: 20. **. Técnico en Cocina.** **- Grupo: 3176693** **-**Municipio de Puerto Asís, -Aula: Ambiente de cocina. -Competencia 260201057 PREPARACION DE ALIMENTOS -Resultado Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios- Fase: ejecución. -Tiempo total de horas ejecutadas: 72 **Sobre Ejecución:** Devolución horas del mes de noviembre 2025. **Entrega de portafolio.** **Horas 4 .** **Tiempo total de horas ejecutadas: 95.**	**Link portafolio Técnico en cocina grupo. 3176693** https://surl.lu/luekor
2	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación	Realizar orientación y acompañamiento en la formulación del proyecto productivo o selección de la modalidad de etapa productiva	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES.

	asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia	que sea pertinente al programa de formación.	
3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos.	Registrar los juicios valorativos, novedades de inasistencias y Reportar oportunamente novedades de deserciones o retiros voluntarios de los Grupos: **3406753-3176693** en el aplicativo Sofia Plus. Demostrar dominio en el manejo de la plataforma Sofía Plus, SICONTRATISTAS, COMPROMISO y demás aplicativos utilizados en la ejecución del contrato. Actualizar oportuna y permanentemente el portafolio del Instructor correspondiente a los grupos: **3406753-3176693** De acuerdo con los lineamientos emitidos por la Coordinación Académica.	-Reporte de juicios evaluativos de los grupos: **3406753-3176693** -Verificación del registro de novedades en Sofia Plus, grupos: **3406753-3176693** -Portafolio de Aprendices de los grupos: **3406753-3176693** -Portafolio del instructor sobre la ejecución de la FPI **3406753-3176693**
4	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías,	Cumplir el objeto contractual estipulado en las cláusulas contractuales. Impartir formación profesional integral en los complementarios de los grupos: **-**Complementario **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**- GRUPO **3406753** -fecha inicio: 09-12-25 -Fecha fin: 13-12-25 -Municipio de Mocoa- -Ambiente: restaurante Mana. -Competencia 290801023, MANIPULAR ALIMENTOS DE	Registro de la gestión de la ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia Plus Portafolio del instructor grupos: **3406753-3176693**

	inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. -Resultados: *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. -Tiempo total de horas ejecutadas: 20. **. Técnico en Cocina.** **- Grupo: 3176693** **-**Municipio de Puerto Asís, -Aula: Ambiente de cocina. -Competencia 260201057 PREPARACION DE ALIMENTOS -Resultado Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios- Fase: ejecución.	

		-Tiempo total de horas ejecutadas: 72 **Sobre Ejecución :** Devolución horas del mes de noviembre 2025. **Entrega de portafolio.** **Horas 4.** **Tiempo total de horas ejecutadas: 95.**	
5	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.	Garantizar la no contratación simultánea con otros Centros de Formación o Dependencias de la Entidad durante la vigencia 2025.	Constancia de fecha diciembre de 2025 en la cual manifiesto que no tengo vínculos simultáneos con el centro de formación o dependencia del SENA. Contrato **No. 0253-2025** de prestación de Servicios únicamente con el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima. – Regional Putumayo
6	Organizar y responder por el archivo propio de acuerdo con las tablas de retención documental vigentes para la entidad.	Aplicar las tablas de retención en la organización de la carpetas del portafolio del instructor, acorde con la historia académica para cada grupo de formación, según su ejecución.	Formato GD-F-003, Formato Hoja Control y Formato Único de Inventario Documental Código: GD-F-004, debidamente diligenciado y organizados de acuerdo con la ejecución de la formación titulada.
7	Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro.	Estar atento al requerimiento por parte de la subdirección del centro.	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES.
8	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se SENA reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Coadyuvar en la verificación y evaluación técnica de las propuestas del SENA cuando sea requerido	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES.

9	Participar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en a formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Participar en las jornadas de trabajo del equipo de desarrollo curricular para formular el paquete de Productos requeridos para el desarrollo de las competencias del Programa de formación de acuerdo con el procedimiento y la guía de desarrollo curricular. *Cuando sea requerido.*	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES.
10	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	Realizar acompañamiento a los aprendices para formular el proyecto de aprendizaje durante la ejecución de la inducción.	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES
11	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo CompromíSo —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje	Utilizar las herramientas del ambiente virtual de aprendizaje AVA de acuerdo con los lineamientos establecidos en compromiso	NO APLICA PARA MI CONTRATO. (MI CONTRATO ES FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL)
12	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Diligenciar la información del requerimiento de materiales de formación de acuerdo con requerimientos del programa y realizar el debido procedimiento según lineamiento emitido por la Coordinación Académica, cuando sea requerido.	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES
13	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la	Realizar el seguimiento de las acciones de formación lectiva y participar en el seguimiento de	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES

	etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	las acciones de formación Productiva, según sea requerida por coordinación académica.	
14	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.	Gestionar la orientación del equipo de etapas productivas a los aprendices de formación titulada de acuerdo al reglamento del aprendiz. Realizar acompañamiento a los aprendices compartiendo las ofertas empresariales para facilitar la consecución de su etapa práctica, cuando sea requerido.	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES
15	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados..	Formular el paquete de desarrollo curricular proyecto, planeación, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo de acuerdo con los lineamientos establecidos. Alistamiento para los grupos **3406753** **Proyecto formativo titulada cocina grupo 3176693:** TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA APLICADOS A ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE PUERTO ASIS.	Paquete de desarrollo curricular del programa de formación correspondiente a los grupos: **3406753-3176693** **Evidencia en portafolio del instructor.**
16	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de diciembre 2025, de acuerdo con los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de diciembre 2025. Pago planilla operador aportes en línea No 9495134591 - 9496574774- correspondiente al mes de **noviembre y diciembre** de 2025. **Usuario:** MAYA735 **Contraseña:** 69009735123Al.isa

	anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.		
17	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Apoyar proceso de inducción de nuevos aprendices, cuando sea requerido.	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES
18	Participar de los procesos del sistema integrado de gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Apoyar los procesos y participar en las actividades programados por el equipo del Sistema Integrado de Gestión y autocontrol de la Calidad. *Cuando sea requerido.*	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES.
19	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.	Ser reservado con la información confidencial de la Institución.	Manejo adecuado de la información institucional
20	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes	-Participar activamente de la actualización y capacitación permanente con el fin de fortalecer el perfil profesional del instructor que garantice la calidad y el mejoramiento continuo. - Aplicar y desarrollar el proceso de certificación de la Norma de Competencia Laboral acorde con el perfil profesional o cursos para fortalecer el perfil profesional.	Certificados de cursos que demuestren el fortalecimiento del perfil profesional. INTEGRIDAD, TRANSPARENCIA Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCION. ORIENTACION DE LA FORMACION ROFESIONAL *SENA.* CIUDADANO PROMOTOR DE PAZ *SENA.* ENOLOGIA BASICA 1

	modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.		PRINCIPIOS BASICOS DE ADMINISTRACION *SENA.* CURSO ESPECIAL EN MANIPULACION DE ALIMENTOS. Código NCL: NCL240201056 Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa Registro 1696545 Fecha: 28-09-2023.
21	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del SENA.	La información será utilizada solo para actividades de formación del SENA.
22	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participación en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros, proyectos de investigación técnica y acciones que el Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación–SENNOVA promueve. *cuando sea requerido.*	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES
23	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, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	Apoyar con la recolección de documentos para proceso de matrícula, cuando sea requerido.	ESTA ACTIVIDAD NO FUE REQUERIDA EN ESTE MES.

24	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Realizar el seguimiento de las acciones de formación lectiva y participar en el seguimiento de las acciones de formación Productiva, cuando sea requerida.	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES
25	En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo: a junio 30 de 2025	Aplicar y desarrollar el proceso de certificación de la Norma de Competencia laboral cuando esté disponible la convocatoria antes del plazo estipulado.	Códigos de certificados generados No. 240201056 – V1. Certificados de las normas: ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA. Registro y fecha: 1696545 – 28/09/2023
26	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Mantener en buen estado los ambientes y garantizar el buen uso de los equipos y materiales de aprendizaje e igualmente entregar debidamente diligenciado el formato de novedades de ambientes.	Ambientes, equipos y materiales de aprendizaje en buen estado. -Formato GFPI-F-021 - notificación de novedades de ambiente, debidamente diligenciado y soportado en portafolio de los grupos: **3406753-3176693**
27	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones	Apoyar a presentación de pruebas de oferta educativas	ESTA ACTIVIDAD NO FUE DESARROLLADA EN ESTE MES.

	tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	cuando coordinación lo requiera	
28	Radicar la cuenta de cobro mensualmente de conformidad a los lineamientos establecidos por el supervisor y dentro del término solicitado	Radicar la cuenta de cobro en el aplicativo SECOP II, correspondiente al mes de noviembre 2025, de acuerdo con los lineamientos y fechas establecidas por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Cuenta de cobro en la plataforma SECOP II con Informe mensual de actividades correspondiente al mes de **diciembre de 2025**
29	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA	Atender las actividades designadas por Coordinación Académica y el Supervisor del contrato. Asistir a actividades programadas referente cuenta de cobro y temas generales.	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual. -Listado de asistencia. Fotografías evento.

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.

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.*

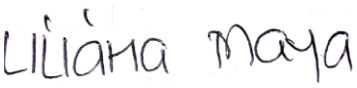
ITEM	**No DE LA ORDEN DE VIAJE**	**LUGAR DE DESPLAZAMIENTO**	**FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS**	
			INICIO	**FINALIZACIÓN**
1.				
2.				

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 **9495134591 9496574774-** de la planilla expedida por el operador de pago aportes en línea, correspondiente al mes de **noviembre y diciembre** de 2025. **Usuario:** MAYA735 **Contraseña:** 69009735123Al.,isa (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

Evidencias (95) folios

Cordialmente,



ALBA LILIANA MAYA
C.C. No. 69.009.735 de Mocoa (P).
Contratista

Recibí a satisfacción:

JESÚS LEONARDO CABRERA GUZMÁN
Supervisor Contrato 0253-2025.
Coordinador Académico y Supervisor de Contratos.
SENA – Regional Putumayo

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALBA LILIANA MAYA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/12/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 17/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3176693 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3406753 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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 : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 92,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
04/12/2025	04/12/2025	OTROS	3,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 3,00

INSTRUCTOR: ALBA LILIANA MAYA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALBA LILIANA MAYA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 10/02/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 17/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3231302 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3365120 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3203914 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3385006 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3254448 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3176693 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 180,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3265247 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3311148 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3150391 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3328222 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3174882 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3281111 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3175179 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3311173 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3265221 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3175166 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3282213 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3285985 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3384929 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3150396 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3237784 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3328249 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3212311 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3212271 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3365119 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3203911 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3156305 - 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 : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3231154 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3299769 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3406753 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1471,30

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
10/02/2025	10/02/2025	OTROS	5,00
12/03/2025	17/03/2025	OTROS	20,00
21/05/2025	27/05/2025	OTROS	16,00
06/06/2025	06/06/2025	OTROS	7,00
14/08/2025	18/08/2025	OTROS	32,00

18/09/2025	20/09/2025	OTROS	22,00
22/09/2025	30/09/2025	OTROS	42,00
17/10/2025	19/10/2025	OTROS	20,00
04/12/2025	04/12/2025	OTROS	3,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 167,00

INSTRUCTOR: ALBA LILIANA MAYA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA			
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral			
Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional			
Fecha : 22 de diciembre de 2025	**Ficha:**		3176693
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada, verificando el cumplimiento del Portafolio de Servicios DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL			
Programa de Formación: TECNICO EN COCINA			
Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA			
Nombre Del Coordinador Académico: JESUS LEONARDO CABRERA			
Firma Del Coordinador Académico			
Nombre integrante EPC:	Firma		
ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
1. PLANEACION DE LA FORMACION	X		
1.1. PROYECTO FORMATIVO	X		
1.2. **PLANEACIÓN PEDAGÓGICA, Formato vigente en la fecha de presentación en plataforma MiCompromiso.** SE EVIDENCIA EL CUMPLIMIENTO DEL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO TANTO EN PLATAFORMA VIRTUAL COMO EN PORTAFOLIO DEL INSTRCUTOR	X		
1.3. LISTA DE CHEQUE DE VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATO SOFIA PLUS	X		
1.4. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	X		
2.- EJECUCION DE LA FORMACION			
2.1 INDUCCION		X	
2.2.1 ACTA DE APERTURA O INICIO Y ELECCION DE VOCERO, ESTILOS DE APRENDIZAJE		X	
2.2.2 LISTADOS DE ASISTENCIA		X	
2.2.3 JUICIOS DE EVALUACION DE INDUCCIÓN	X		
2.2.4 GUIA DE APRENDIZAJE		X	
2.2 EJECUCION DE LA COMPETENCIA - (CODIGO COMPETENCIA)	X		
2.2.1 GUÍAS DE APRENDIZAJE	X		
2.2.1.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?	X		
2.2.1.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	X		
2.2.2.- PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.	X		
SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA VIRTUAL ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )	X		
2.2.3. NOVEDADES			
se evidencia subido a la plataforma virtual y en la plataforma virtual una Carpeta denominada Novedades-Deserciones y Retiros voluntarios con su respectivo radicado		X	
RETIROS VOLUNTARIOS		X	
DESERCIONES		X	
Evidencias y documentos soportes de la desercion: Acta, correo, pantallazo, oficios.etc	X		

2.2.4. ACTA PLAN DE MEJORAMIENTO.- (SI APLICA)		X	
SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFÍA PLUS Y EN PLATAFORMA VIRTUAL QUE A LA FECHA SE HAN CONCERTADO (0) PLANES DE MEJORAMIENTO		X	
2.2.5.- REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA	X		
SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO-	X		
2.3..- PLANEACION Y SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA.- GFPI-F-023			
ACTA DE CIERRE DE TITULADA DONDE CONSTE LA OPCION QUE ESCOGIERON LOS APRENDICES PARA LA ETAPA PRACTICA	X		
2.4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO			
SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados , Juicios evaluativos x evaluar 0 , Estado en formacion**	X		
SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS ? Estan justificadas en el Acta?		X	
3.- ACTA DE CIERRE ETAPA LECTIVA O CIERRE PARCIAL	X		
Verifique que en el acta de cierre esta registrada toda la información de acuerdo a la verificación del portafolio	X		

Liliana Maya
_____
Firma del Instructor

_____
Firma Vbo. Revisión de Portafolio

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

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

ALBA LILIANA MAYA

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 69009735

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL AVANZADO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en PUERTO ASÍS. A los veintiocho (28) días del mes de Septiembre de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por

1696518 - 28/09/2023
No Y FECHA REGISTRO

ADRIAN ROLANDO RIASCOS VALLEJOS
Subdirector (E) CENTRO AGROFORESTAL Y ACUÍCOLA ARAPAIMA
REGIONAL PUTUMAYO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 951800240201056221CC69009735C.

ACTA No. 04			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA DE CIERRE DEL TECNICO EN COCINA PUERTO ASIS GRUPO 3176693			
CIUDAD Y FECHA:	**16 DE DICIEMBRE DE 2025**	**HORA INICIO:** 4. PM	**HORA FIN:** 6.PM
LUGAR Y/O ENLACE: AMBIENTE COCINA		**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. portafolio del Instructor del programa de formación, ficha 3176693
2. Proyecto formativo
3. Planeación pedagógica
4. Reporte de Juicios de Evaluación
5. Acta de deserción: NO FUE PREENTADA, PERO ADJUNTO PANTALLAZO DE CORREOS DE LAS PERSONAS QUE ESTUVIERONA SISTIENDO POR UN TIEMPO Y POR INCOVENIENTES SE RETIRARON.
6. Guías de aprendizaje desarrolladas,
7. Instrumentos de evaluación aplicados
8. Plan de concertación de actividades
9. Actividades en plataforma
10. Estado de los aprendices actuales en la plataforma, (retiros voluntarios, deserciones, aprendices activo)
11. Alternativa de etapa productiva.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. **Realizar seguimiento a la ficha 3176693 programa TECNICO EN COCINA F** A NOMBRE de ALBA LILIANA MAYA con C.C. No: 69009735 de MOCOA, INSTRUCTOR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA DE LA OFERTA REGULAR

REVISION DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE LA FICHA 3176693

CÓDIGO DEL PROYECTO: **3050398**
PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA
No. CÓDIGO DEL PROGRAMA: 635503- V103
No. CÓDIGO DE FICHA: 3176693
NOMBRE DEL INSTRUCTOR TITULAR: ALBA LILIANA MAYA

FECHA DE FINALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ETAPA LECTIVA:
28 DE ENERO DE 2026

FECHA DE FINALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACION ETAPA PRACTICA:
28 DE JULIO 2026

No. CELULAR INSTRUCTOR TITULAR: 3185894776

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

La presente acta se elabora con el fin de dejar constancia del estado formativovo de la ficha Técnico en Cocina – 3176693, al cierre de la etapa lectiva.

La instructora suscrita recibe formalmente esta titulada el día 22 de septiembre de 2025, producto de un traslado institucional desde la ciudad de Mocoa hacia Puerto Asís, asumiendo la orientación formativa del grupo, en una fase avanzada del proceso formativo.

Es importante señalar que la ficha ya presentaba antecedentes académicos y disciplinarios, los cuales se mantuvieron y, en algunos casos, se profundizaron durante el periodo restante de la etapa lectiva, generando un ambiente formativo complejo.

Durante el tiempo comprendido entre el 22 de septiembre y el 17 de diciembre de 2025, se desarrollaron actividades de formación teóricas y prácticas conforme al proyecto formativo de del grupo Sin embargo, se evidenciaron las siguientes situaciones:

- Asistencia irregular a los espacios formativos.
- Participación de algunos aprendices únicamente en actividades prácticas.
- No entrega o entrega incompleta de evidencias correspondientes a actividades teóricas y transversales.
- Dificultades reiteradas en el cumplimiento de normas de convivencia y disciplina.
- Estas situaciones impactaron directamente el proceso formativo, impidiendo quede avaluada al 100 por ciento.

A continuación, hago una relación de los aprendices que no quedan evaluados, y deben competencias y resultados de aprendizaje.

1. **Daniel Mauricio Muñoz Reyes** – TI 1123208673
    - **Ciencias Naturales** (Química) – Resultados RA1-RAP2-RAP3 toda la competencia. Instructora Katherine Ojeda
    - **Razonamiento Cuantitativo** – Resultados RA1-RAP2-RAP3-RAP4 toda la competencia. Instructor WILMER FERNEY CORDOBA SOSSA
2. **Daniel Stiven de la Cruz Torres** – CC 1120096240
    - **Razonamiento Cuantitativo** – Resultados RA1-RAP2-RAP3-RAP4 toda la competencia. Instructor WILMER FERNEY CORDOBA SOSSA
3. **José Alfonso Álvarez Cahuamari** – CC 1007628424
    - **Control de materias primas** – RAP3
    - **Preparar alimentos** – Resultado RAP5- Instructor Debray Pérez

- **Razonamiento Cuantitativo** – Resultados RA1-RAP2-RAP3-RAP4 toda la competencia. Instructor WILMER FERNEY CORDOBA SOSSA

4. **Julián David Chamorro Santa** – CC 1006843555
   - **Control de materias primas** – RAP3 – Instructor Debray Pérez
   - **Manipulación de alimentos** – Resultados RA1-RAP2-RAP3- toda la competencia. Instructor Debray Pérez
   - **SST y Medio Ambiente** – RAP4 – Instructora Katherine Ojeda
   - **Ciencias Naturales** (Química) – Resultados RA1-RAP2-RAP3-RAP4 toda la competencia. Instructora Katherine Ojeda
   - **Preparar alimentos** – Resultados RA1-RAP2-RAP3-RAP5, Solo 1 RAP Evaluado, RAP4 Instructor Debray Pérez- Liliana Maya
   - **Razonamiento Cuantitativo** – Resultados RA1-RAP2-RAP3-RAP4 toda la competencia. Instructor WILMER FERNEY CORDOBA SOSSA
5. **Karen Lisbeth Cortés Galvis** – TI 1123209859
   - **Control de materias primas** – RAP3- Instructor Debray Pérez
   - **Manipulación de alimentos** – Resultados RA1-RAP2-RAP3- toda la competencia.- Instructor Debray Pérez
   - **Ciencias Naturales (Química**) – Resultados RA1-RAP2-RAP3- toda la competencia. Instructora Katherine Ojeda
   - **Preparar alimentos** – Resultados RA1-RAP2-RAP3- Instructor Debray Pérez
6. **Karen Tatiana Madrid Chacue** – CC 1123209627
   - **Razonamiento Cuantitativo** – Resultados RA1-RAP2-RAP3-RAP4 toda la competencia. Instructor WILMER FERNEY CORDOBA SOSSA
7. **María Luz Cortés López** – CC 69022358
   - **Ciencias Naturales (Química)** – Resultados RA1-RAP2-RAP3-RAP4 toda la competencia. Instructora Katherine Ojeda
   - **Razonamiento Cuantitativo** – Resultados RA1-RAP2-RAP3-RAP4 toda la competencia. Instructor WILMER FERNEY CORDOBA SOSSA

TRASCENDENCIA DEL PROCESO Y ACLARACIONES.

La instructora Alba Liliana Maya deja constancia de que asumió la ficha en una etapa avanzada del proceso formativo, luego de un traslado institucional, y que durante el tiempo a su cargo realizó el acompañamiento académico conforme a las condiciones existentes.

Se aclara de manera respetuosa que, al momento de recibir la titulada, no se realizó un empalme formal ni se entregó por escrito información completa relacionada con:

- Correos electrónicos de los aprendices.
- Materiales de formación previamente trabajados.
- Registros académicos consolidados.
- Documentos o soportes asociados a procesos académicos o disciplinarios.

Por lo anterior, se deja constancia de que no se cuenta con la totalidad de los documentos y aportes que usualmente solicita la Coordinación Académica para el cierre integral de la ficha, sino únicamente con aquellos soportes que la instructora ha logrado recopilar durante su periodo de acompañamiento.

En este sentido, la ficha queda con algunos aspectos pendientes de consolidación documental, situación que limita el cierre académico total y que deberá ser revisada por la instancia correspondiente, de acuerdo con los lineamientos institucionales.

1. **PLANEACION DE LA FORMACION**
   - **1.1 PROYECTO FORMATIVO**
     Se evidencia en portafolio del instructor el pdf del proyecto formativo TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA APLICADOS A ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE PUERTO ASIS. **3050398**
   - 1.2 PLANEACION PEDAGOGICA
     Se evidencia el desarrollo de la planeación pedagógica de acuerdo con proyecto formativo y al plan concertada, utilizando los formatos GPFI-F-018_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo, en las diferentes competencias de acuerdo con el diseño curricular.

   - 1.3 REPORTE DE JUICIOS DE EVALUACION
     Se evidencia subidos y evaluados en la plataforma Sofía plus, con fecha de corte 17-12-2025

2. **ACTA DE APERTURA Y CIERRE DE LA TITULADA**
   Acta de cierre de la titulada con fecha 16 de diciembre de 2022.

ACTA DE APERTURA Y CIERE DE TITULADA

Acta de cierre de la titulada con fecha 16 de diciembre de 2022.

- **FORMATO DE ACTA DE APERTURA GD-F-007**

- **GFPI – F-021 – FORMATO DE NOTIFICACIONES DE NOVEDADES DE AMBIENTE**
  EL INSTRUCTOR MANIFIESTA QUE NO SE HAN PRESENTADO NOVEDADES DE AMBIENTE

- **LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS**
  SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR LA LISTA DE APRENDICES CON 23 QUE INICIARON PROCESO FORMATIVO, DE LOS CUALES (2) TERMINAN LA TITULADA CON JUICIOS EVALUATIVOS COMPLETOS, 8 DE ELLOS CON JUICIOS PENDIENTES Y 1 RETIRO VOLUNTARIO.

2.- PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.

SE EVIDENCIA 6 PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS EN PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

3.-GUÍAS DE APRENDIZAJE

SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR. LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE Y LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: LISTAS DE CHEQUEO, CUESTIONARIO.

No.	COMPETENCIA	RESULTADO	COMPETENCIA EVALUADA	NOMBRE DE INSTRUCTOR TRANSVERSAL
	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN.	**1**		DEBRAY ENRIQUE PÉREZ SUÁREZ
1	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS:	3		DEBRAY ENRIQUE PÉREZ SUÁREZ
2	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	3		DEBRAY ENRIQUE PÉREZ SUÁREZ
3	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	5		DEBRAY ENRIQUE PÉREZ SUÁREZ. ALBA LILIANA MAYA
4	ENRIQUE LOW MURTRA- INTERACTUAR EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE ACUERDO CON PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ.	4		MYRIAN YANETH LASSO QUETA
5	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	6		CRISTHIAM CAMILO MONSALVE PANTOJA
6	- APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	4		MARLON FREDY BURBANO ARTEAGA- CINTYA KATHERINE OJEDA RIAÑOS
7	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.	6		JORGE IVAN RIVAS MAÑUNGA

8	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	4		CINTYA KATHERINE OJEDA RIAÑOS
9	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	4		DAYANA MARCELA CEBALLOS GUZMAN
10	EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	4		ADRIANA CECILIA SOLARTE ROSERO
11	RAZONAR CUANTITATIVAMENTE FRENTE A SITUACIONES SUSCEPTIBLES DE SER ABORDADAS DE MANERA MATEMÁTICA EN CONTEXTOS LABORALES, SOCIALES Y PERSONALES.	4		WILMER FERNEY CORDOBA SOSSA
12	38561 - GESTIONAR PROCESOS PROPIOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON EL PERFIL PERSONAL Y LOS REQUERIMIENTOS DE LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.	4		SALMA CORREA PERALTA

4.- ACTA PLAN DE MEJORAMIENTO.

- **PLAN DE MEJORAMIENTO**
  El instructor manifiesta que a la fecha no se efectuaron planes de mejoramiento

NOVEDADES

- **NOVEDADES EN LA LISTA DE APRENDICES:**
  Se evidencia 1 retiro voluntario BRAYAN ALEXIS HERNANDEZ.

Adicionalmente, se deja constancia de que, durante el periodo de formación a la titulada, se obtuvo información de correos y contactos de los 14 aprendices que encontré , a quienes se les informó,

de manera clara y respetuosa, la necesidad de realizar el retiro voluntario de la plataforma, o en su defecto, que se daría inicio al proceso institucional de retiro por deserción, con el fin de evitar inconvenientes académicos o administrativos posteriores.
Durante el proceso formativo se retiraron 5 aprendices, quedando activos únicamente 9. Sin embargo, se deja constancia de que ninguno de los aprendices que se retiraron realizó el debido proceso formal de retiro voluntario, pese a las comunicaciones enviadas y a las orientaciones brindadas.

Los aprendices a quienes se les envió el correo solicitando el retiro voluntario o advirtiendo sobre el posible proceso de deserción son:

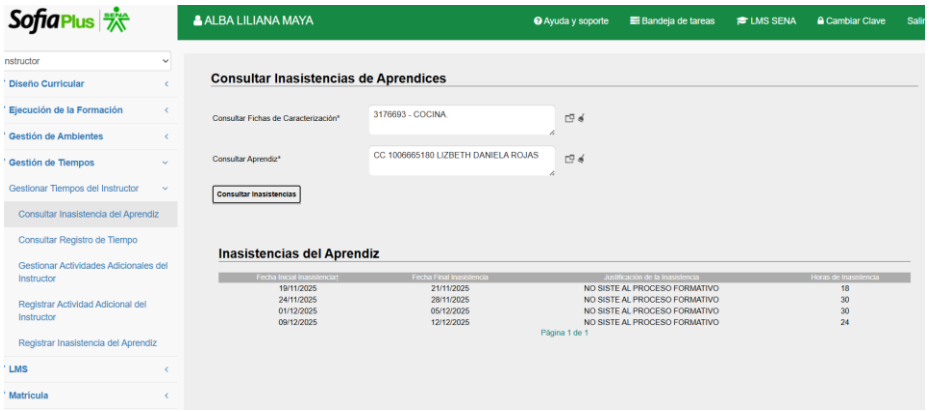
- Lizbeth Daniela Rojas
- Diana Carolina Kundumi Rodríguez

- Lizy Geraldine Amador Morales
- Valerine Portilla Gela
- Daniel Santiago Hernández

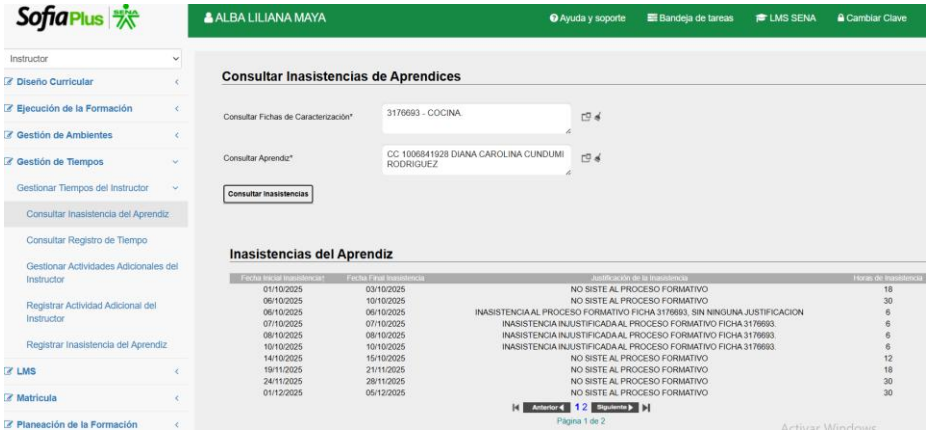
Adjunto pantallazo de correos y retiros de la plataforma de sofia plus

INASISTENCIAS TECNICO COCINA 3176693

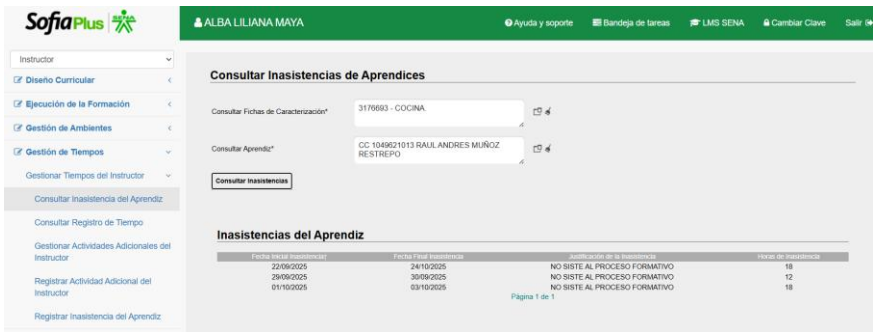
CC 1006665180 LIZBETH DANIELA ROJAS



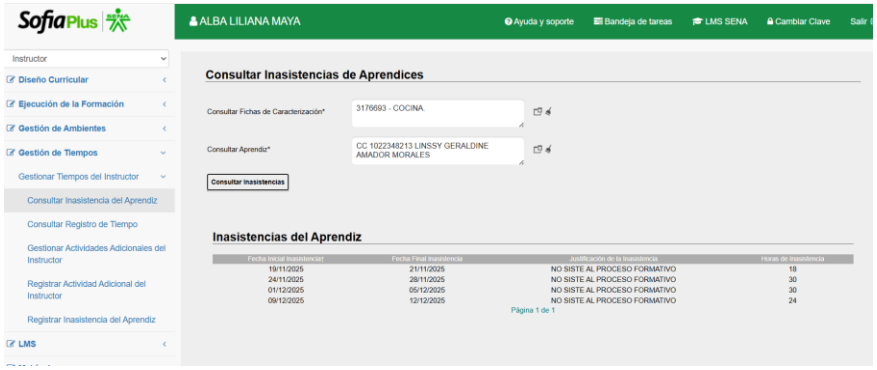
CC 1006841928 DIANA CAROLINA CUNDUMI RODRIGUEZ



CC 1049621013 RAUL ANDRES MUÑOZ RESTREPO

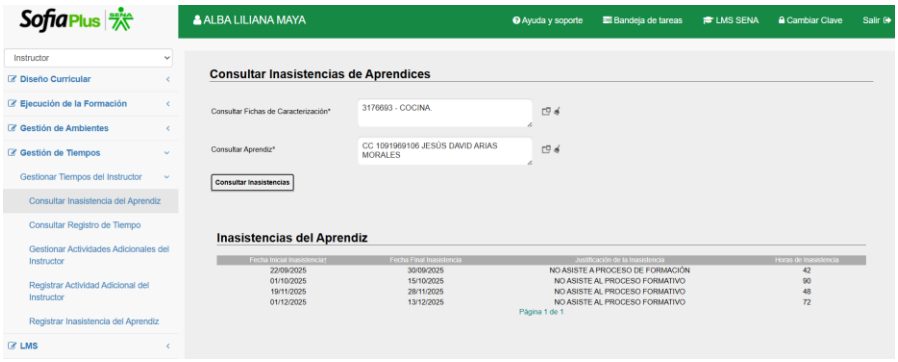


CC 1022348213 LINSSY GERALDINE AMADOR MORALES



CC 1089600832 VALERINE PORTILLA YELA

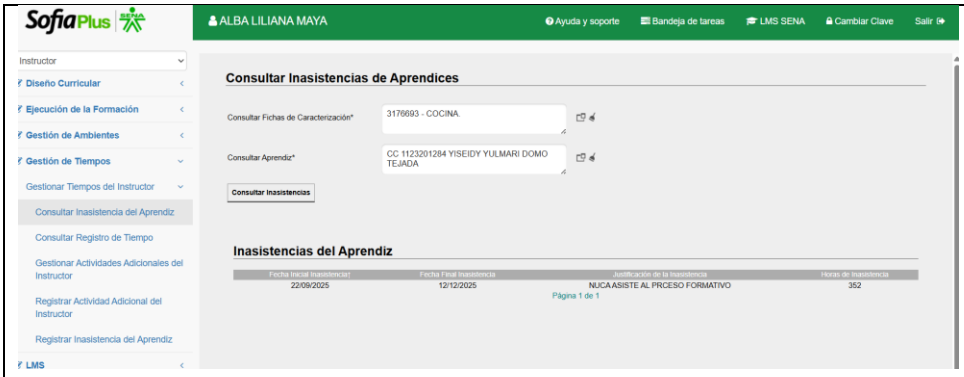
CC 1091969106 JESÚS DAVID ARIAS MORALES



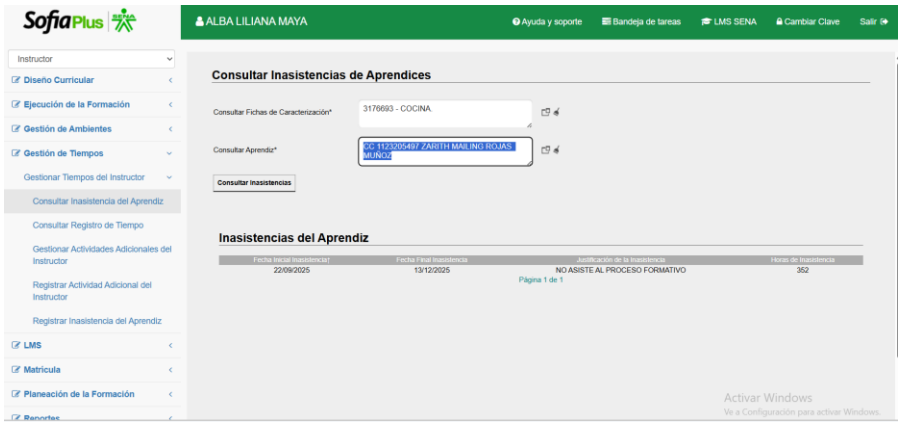
CC 1120097979 DANIEL SANTIAGO CARDENAS HERNANDEZ

CC 1122724822 MAIRIA JULIETH REYES CAIMITO

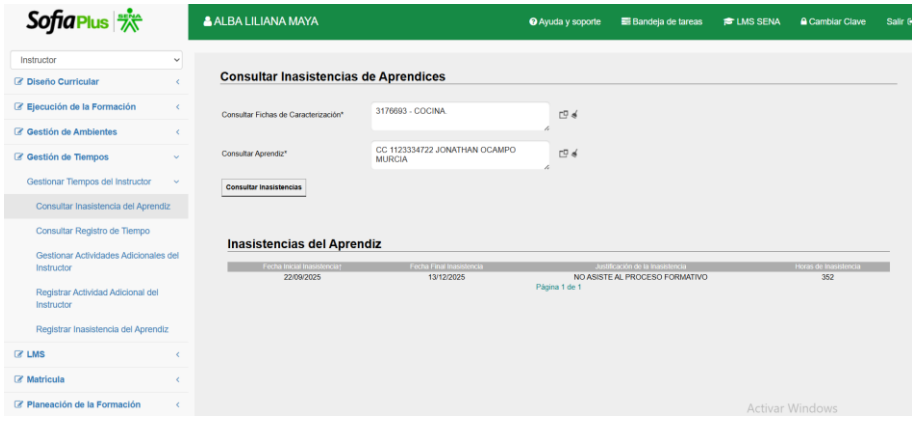
CC 1123201284 YISEIDY YULMARI DOMO TEJADA



CC 1123205497 ZARITH MAILING ROJAS MUÑOZ

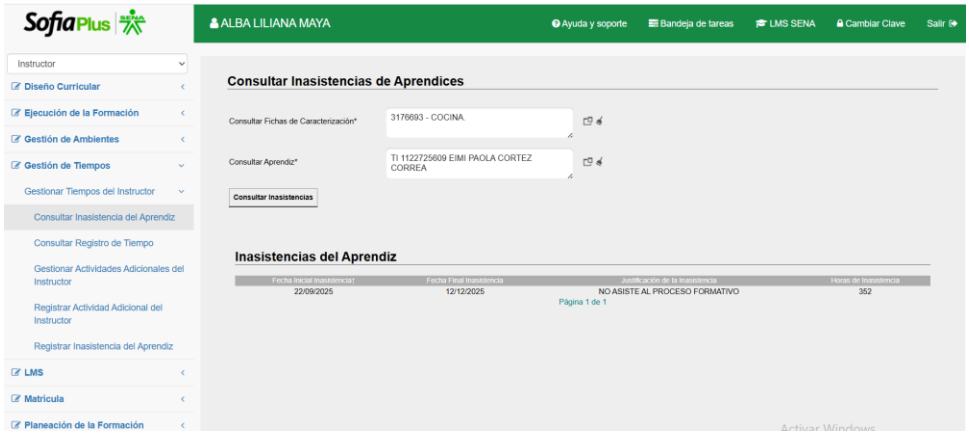


CC 1123334722 JONATHAN OCAMPO MURCIA



TI 1079095028 YOICY PEREA RIVAS

TI 1122725609 EIMI PAOLA CORTEZ CORREA



PROCESO DE RETIRO VOLUNTARIO REFLEJADO EN LA PLATAFORMA

1123316879	BRAYAN ALEXIS	HERNANDEZ TOVAR

- **JUICIOS DE EVALUACION:**

Tipo de documento	No documento	Nombre	Resultados Aprendiizaje	Novedad
CC	1006665180	LIZBETH DANIELA ROJAS	29	Pendiente por evaluar competencias
CC	1006841928	DIANA CAROLINA CUNDUMI RODRIGUEZ	31	Se retiro del proceso formativo
CC	1006843555	JULIAN DAVID CHAMORRO SANTA	33	Pendiente por evaluar competencias
CC	1007628424	JOSE ALFONSO ALAVAREZ CAHUAMARI	33	Pendiente por evaluar competencias
CC	1022348213	LINSSY GERALDINE AMADOR MORALES	27	Se retiro del proceso formativo

CC	1049621013	RAUL ANDRES MUÑOZ RESTREPO	11	Se retiro del proceso formativo
CC	1089600832	VALERINE PORTILLA YELA	27	Se retiro del proceso formativo
CC	1091969106	JESÚS DAVID ARIAS MORALES	5	Se retiro del proceso formativo
CC	1120096240	DANIEL STIVEN DE LA CRUZ TORRES	41	Pendiente por evaluar competencias
CC	1120097979	DANIEL SANTIAGO CARDENAS HERNANDEZ	20	Se retiro del proceso formativo
CC	1120098642	LEYDER GAEL VALENZUELA BURBANO	49	Evaluado todas las competencias, listo para etapa productiva
CC	1123205497	ZARITH MAILING ROJAS MUÑOZ	11	Se retiro del proceso formativo
CC	1123207124	JEFERSON FABIAN RENDON PALACIOS	49	Evaluado todas las competencias, listo para etapa productiva
CC	1123209627	KAREN TATIANA MADRID CHACUE	45	Se retiro del proceso formativo
CC	69022358	MARIA LUZ CORTES LOPEZ	38	Pendiente por evaluar competencias
TI	1079095028	YOICY PEREA RIVAS	11	Se retiro del proceso formativo
TI	1122725609	EIMI PAOLA CORTEZ CORREA	1	Se retiro del proceso formativo
TI	1123208673	DANIEL MAURICIO MUÑOZ REYES	38	Pendiente por evaluar competencias
TI	1123209859	KAREN LISBETH CORTES GALVIS	39	Se retiro del proceso formativo

.- PLANEACION Y SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA.- GFPI-F-023

Identificación		Nombre	ETAPA PRACTICA
CC	1120098642	LEYDER GAEL VALENZUELA BURBANO	HOTEL SAMARY VILLAGARZÓN
CC	1123207124	JEFERSON FABIAN RENDON PALACIOS	RESTAURANTE OLLA DE BARRO

REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA

- **LISTA DER APRENDICES**
  .SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS LA LISTA DE APRENDICES CON Dieciséis (9) APRENDICES, DE LOS CUALES (9) ASISTEN A FORMACIÓN.

- **REPORTE DE ASISTENCIA**
  Se evidencia en el portafolio del instructor los listados de asistencia, Se evidencia insistencias en el aplicativo sofia plus.

- **ACTA DE CIERRE DE TITULADA**
  18 de diciembre 2025

7. CONTENIDO DEL PORTAFOLIO DEL APRENDIZ

Se evidencia que cada aprendiz maneja su portafolio, en driver Gmail.
https://drive.google.com/drive/folders/19cnZaqv2evqWxV-xsF-2PhrM7F_KYNMY?usp=sharing

8. CONSTRUCCIÓN Y REGISTRO DE PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

Se constata la construcción y el registro de evidencias en el portafolio del instructor y del aprendiz

CONCLUSIONES

Se realiza cierre total de la etapa lectiva del programa de formación Técnico en Cocina, correspondiente a la Ficha No. 3176693, desarrollada en el municipio de Puerto Asís (Putumayo).

Una vez efectuada la verificación del estado del proceso formativo, y con base en los juicios evaluativos registrados, así como en las diferentes gestiones académicas y administrativas realizadas, se evidencia que el proceso se desarrolló conforme a la formación impartida. No obstante, se deja constancia de que existen aprendices con evaluaciones pendientes, así como gestiones de retiro voluntario que no fueron formalizadas, situación que impide el cierre total de la ficha a la fecha, quedando estos casos sujetos a los procedimientos institucionales correspondientes.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Se realiza seguimiento al proceso formativo y	**17 de diciembre 2025**	**Alba Liliana Maya**	Liliana maya

se establece cierre parcial de la etapa lectiva del programa Técnico en Cocina, Ficha 3176693.			
		Jeisy Beatriz López Mueses	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Alba Liliana Maya	**FPI/SENA**	**SI**		Liliana Maya
Jesús Leonardo Cabrera	**Coordinador académico**	**si**		

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

ANEXOS

ACTA No. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ENTREGA Y REVISIÓN DE PORTAFOLIO DE LA INSTRUCTOR ALBA LILIANA MAYA, CORRESPONDIENTE A LAS FICHAS FORMACION COMPLEMENTARIA VIGENCIA 2025			
CIUDAD Y FECHA:	**Puerto Asís- 16 de diciembre de 2025**	**HORA INICIO:** 10. am	**HORA FIN:** 12.pm
LUGAR Y/O ENLACE: Coordinación académica sede puerto Asís		**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

ENTREGA DE PORTAFOLIO DE COMPLEMNTARIOS CON LA SIGUIENTE ESTRUCTURA:

- Planeación de la Formación.
- Diseño Curricular.
- Ficha de Matricula
- Listado De Aprendices Matriculados.
- Ejecución
  - Guías De Aprendizaje E Instrumentos De Evaluación
- Guía de aprendizaje
- Lista de chequeo de producto
- Lista de chequeo de desempeño
- Cuestionario
- Reporte De Juicios De Evaluación.
- Registro Y Control De Asistencia.

2.2. Plan de trabajo Concertado.

- Plan de trabajo concertado
- Evidencias
- Evidencias fotográficas
- Formato de novedades de ambiente.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar entrega y revisión de PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR, de las fichas: 3150396, 3150391, 3156305,3174882,3175179, 3175166, 3203914, 3212311, 3212271, 3203911, 3231302, 3237784, 3231154, 3254448, 3265247, 3265221, 3281111, 3282213, 3285985,3311148, 3311173, 3299769, 3328222, 3328249, 3365120, 3365119, 3385006, 3384929, 3406753 de formación Complementaria, total 29 fichas.– Instructor Titular: ALBA LILIANA MAYA CC 69009735.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El día Jueves 16 de diciembre de 2025, siendo las 5:00 horas se realiza la revisión y entrega de PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR ALBA LILIANA MAYA CC 69009735 celular 3185894776 correo electrónico almaya@sena.edu.co, relacionado en el objetivo de la presente reunión y se caracteriza la ficha revisada de acuerdo con la siguiente información:

FICHA	FECHA INICIO FICHA	FECHA TERMINACION	CODIGO PROGRAMA	VERSION PROGRAMA	NOMBRE PROGRAMA FORMACION
3150396	**17-02-2025**	**26-02-2025**	63550085	**3**	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS – 40 HORAS

3150391	**17-02-2025**	**22-02-2025**	66210009	**2**	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS- 20 HORAS
3156305	**21-02-2025**	**01-03-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3174882	**10-03-2025**	**19-03-2025**	63520580	**1**	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. 40 HORAS
3175179	**19-03-2025**	**28-03-2025**	63550085	**3**	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS – 40 HORAS
3175166	**20-03-2025**	**31-03-2025**	63520580	**1**	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. 40 HORAS
3203914	**05-04-2025**	**14-04-2025**	63520580	**1**	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. 40 HORAS
3212311	**22-04-2025**	**30-04-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3212271	**21-04-2025**	**30-04-2025**	63520580	**1**	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. 40 HORAS
3203911	**05-04-2025**	**14-04-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3231302	**14-05-2025**	**22-05-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3237784	**23-05-2025**	**31-05-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3231154	**14-05-2025**	**22-05-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3254448	**10-06-2025**	**20-06-2025**	63550048	**1**	COCINA BÁSICA- 60 HORAS
3265247	**21-06-2025**	**30-06-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3265221	**21-06-2025**	**30-06-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3281111	**11-07-2025**	**22-07-2025**	63550048	**1**	COCINA BÁSICA- 60 HORAS
3282213	**12-07-2025**	**21-07-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3285985	**23-07-2025**	**31-07-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3311148	**22-08-2025**	**30-08-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3311173	**22-08-2025**	**30-08-2025**	63550085	**3**	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS – 40 HORAS
3299769	**08-08-2025**	**16-08-2025**	63520580	**1**	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. 40 HORAS
3328222	**09-09-2025**	**17-09-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3328249	**09-09-2025**	**17-09-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3365120	**18-10-2025**	**27-10-2025**	63550085	**3**	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS – 40 HORAS
3365119	**18-10-2025**	**27-10-2025**	63550085	**3**	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS – 40 HORAS
3385006	**10-11-2025**	**18-11-2025**	93610000	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS
3384929	**10-11-2025**	**22-11-2025**	63550048	**1**	COCINA BÁSICA- 60 HORAS

3406753	**9-12-2025**	**13-12-2025**	66210009	**2**	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS- 20 HORAS

Las evidencias y hallazgos que soportan la presente entrega y revisión del PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR, están soportadas en las listas de chequeo de verificación, las cuales forman parte integral de la presente acta, cuyo consolidado es el siguiente:

FICHA	APRENDICES MATRICULADOS	CANTIDAD COMPETENCIAS POR PROGRAMA	CANTIDAD RAP POR PROGRAMA	RAP VALORADOS	RAP POR EVALUAR	RAP APROBADO	RAP NO APROBADOS	APRENDICES A CEERTIFICAR
3150396	**26**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**11**
3150391	**20**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**14**
3156305	**28**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**21**
3174882	**25**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**10**
3175179	**25**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**19**
3175166	**25**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**23**
3203914	**25**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**15**
3212311	**28**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**16**
3212271	**33**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**30**
3203911	**32**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**15**
3231302	**29**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**24**
3237784	**29**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**21**
3231154	**22**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**12**
3254448	**24**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**10**
3265247	**21**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**11**
3265221	**19**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**16**
3281111	**27**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**12**
3282213	**22**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**10**
3285985	**18**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**8**
3311148	**19**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**12**
3311173	**23**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**11**
3299769	**25**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**9**
3328222	**20**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**6**
3328249	**20**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**9**
3365120	**24**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**16**
3365119	**21**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**16**
3385006	**21**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**15**
3384929	**27**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**10**
3406753	**15**	**1**	**04**	**04**	**0**	**04**	**0**	**11**

CONCLUSIONES

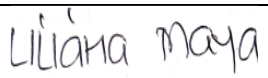
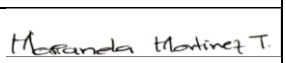
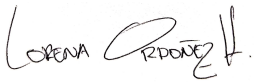
Se realizó entrega y revisión del PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR DE FORMACION COMPLEMENTARIA, concluyendo que:

FICHA	CODIGO DEL PROGRAMA	NOMBRE DEL PROGRAMA	CUMPLIO SATISFACTORIAMENTE
3150396	**3**	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS – 40 HORAS	**SI**
3150391	**2**	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS- 20 HORAS	**SI**
3156305	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3174882	**1**	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. 40 HORAS	**SI**
3175179	**3**	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS – 40 HORAS	**SI**
3175166	**1**	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. 40 HORAS	**SI**
3203914	**1**	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. 40 HORAS	**SI**
3212311	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3212271	**1**	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. 40 HORAS	**SI**
3203911	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3231302	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3237784	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3231154	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3254448	**1**	COCINA BÁSICA- 60 HORAS	**SI**
3265247	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3265221	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3281111	**1**	COCINA BÁSICA- 60 HORAS	**SI**
3282213	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3285985	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3311148	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3311173	**3**	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS – 40 HORAS	**SI**
3299769	**1**	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. 40 HORAS	**SI**
3328222	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3328249	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3365120	**3**	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS – 40 HORAS	**SI**
3176693	**1**	COCINA BÁSICA- 60 HORAS	**SI**
3365119	**3**	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS – 40 HORAS	**SI**
3385006	**1**	MANIPULACION DE ALIMENTOS- 48 HORAS	**SI**
3384929	**1**	COCINA BÁSICA- 60 HORAS	**SI**
3406753	**2**	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS- 20 HORAS	**SI**

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Alba Liliana Maya	INSTRUCTOR FPI SENA	SI	NINGUNA	
Marianela Martínez Tobar	INSTRUCTOR FPI SENA	SI	NINGUNA	
Sandra Lorena Ordoñez Hernández	INSTRUCTOR FPI SENA	SI	NINGUNA	
Edgar Ernesto Ramírez	CORDINADOR ACADEMICO	SI	NINGUNA	

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

ANEXOs

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3156305
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión: 93610000-1**	
Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
	1. PLANEACION DE LA FORMACION	---		no aplica
1	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		Sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3285985
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS		**Codigo y Versión: 93610000-1**
Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		no aplica
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	---		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3281111
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: COCINA BÁSICA	**Codigo y Versión: 63550048-1**	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		no aplica
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3175166
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	**Codigo y Versión: 63520580-1**	
Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		no aplica
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3265247
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión: 93610000-1**	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		no aplica
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3365120
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
Programa de Formación:HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión: 63550085-3**	
Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
	1. PLANEACION DE LA FORMACION	---		no aplica
1	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3150396
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	**Codigo y Versión: 63520580-1**	
Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		no aplica
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
_____
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
_____
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3365119
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
Programa de Formación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión: 63550085-3**	
Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
	1. PLANEACION DE LA FORMACION	---		no aplica
1	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3328222
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS		**Codigo y Versión: 93610000-1**
Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		no aplica
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3231302
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión: 93610000-1**	
Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
	1. PLANEACION DE LA FORMACION	---		no aplica
1	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3203911
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión: 93610000-1**	
Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
	1. PLANEACION DE LA FORMACION	---		no aplica
1	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
_____
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
_____
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3203914
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	**Codigo y Versión: 63520580-1**	
Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		no apica
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
_____
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
_____
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

Ciudad y Fecha :	**Ficha:**	3254448
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
Programa de Formación: COCINA BÁSICA	**Codigo y Versión: 63550048-1**	
Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		no aplica
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**		no aplica
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) ( ) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**		sin novedad
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:**			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Marianela Martinez T.
Firma del Verificador

Nombre: Marianela Martínez Tobar

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3231154
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión:** 93610000 - 1	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	SI		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	SI		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	No Aplica		
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	SI		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	SI		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	SI		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	SI		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	SI		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3231154___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	SI		
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	SI		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.			

Liliana Maya

Firma del Instructor

Lorena Ordoñez H.

Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3299769
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA	**Codigo y Versión:** 63520580 - 1	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	SI		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	SI		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	No Aplica		
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	SI		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	SI		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	SI		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	SI		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	SI		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3299769___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	SI		
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	SI		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.			

Liliana Maya

Firma del Instructor

Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3265221
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión:** 66210009 - 2	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	SI		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	SI		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	No Aplica		
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	SI		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	SI		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	SI		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	SI		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	SI		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3265221___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	SI		
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	SI		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Lorena Ordoñez H.
Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3237784
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión:** 93610000 - 1	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI / NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---	
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	SI	
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	SI	
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	No Aplica	
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	SI	
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	SI	
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)		
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	SI	
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?		
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	SI	
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	SI	
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3237784___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion		
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	SI	
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	SI	
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE		
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.		

Liliana Maya

Firma del Instructor

Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3174882
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión:** 63550085 - 3	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	SI		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	SI		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	No Aplica		
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	SI		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	SI		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	SI		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	SI		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	SI		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3174882___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	SI		
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	SI		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.			

Liliana Maya

Firma del Instructor

Lorena Ordoñez H.

Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3212271
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	**Codigo y Versión:** 63520580 - 1	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	SI		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	SI		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	No Aplica		
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	SI		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	SI		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	SI		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	SI		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	SI		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3212271___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	SI		
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	SI		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.			

Liliana Maya

Firma del Instructor

Lorena Ordoñez H.

Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3311173
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión:** 63550085 - 3	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	SI		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	SI		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	No Aplica		
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	SI		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	SI		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	SI		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	SI		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	SI		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3311173___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	SI		
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	SI		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.			

Liliana Maya

Firma del Instructor

Lorena Ordoñez H.

Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3150391
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión:** 66210009 - 2	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	SI		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	SI		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	No Aplica		
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	SI		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	SI		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	SI		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	SI		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	SI		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3150391___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	SI		
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	SI		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Lorena Ordoñez H.
Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3212311
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión:** 63550085 - 3	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	SI		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	SI		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	No Aplica		
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	SI		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	SI		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	SI		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	SI		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	SI		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3175179___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	SI		
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	SI		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Lorena Ordoñez H.
Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3175179
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión:** 63550085 - 3	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI / NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---	
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	**SI**	
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	**SI**	
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	**No Aplica**	
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	**SI**	
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	**SI**	
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)		
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	**SI**	
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?		
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	**SI**	
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	**SI**	
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3175179___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion		
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	**SI**	
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	**SI**	
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE		
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.		

Liliana Maya
Firma del Instructor

Lorena Ordoñez H.
Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3282213
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión:** 93610000 - 1	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	SI		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	SI		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	No Aplica		
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	SI		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	SI		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	SI		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	SI		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	SI		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3282213___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	SI		
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	SI		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Lorena Ordoñez H.
Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3311148
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión:** 93610000 - 1	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	SI		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	SI		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	No Aplica		
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	SI		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	SI		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	SI		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	SI		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	SI		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3311148___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	SI		
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	SI		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Lorena Ordoñez H.
Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiama - Sena Regional Putumayo
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional Complementaria

	Ciudad y Fecha : MOCOA, DICIEMBRE 17 DE 2025	**Ficha:**	3328249
	La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada y complementaria verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
	Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Codigo y Versión:** 93610000 - 1	
	Nombre del Instructor: ALBA LILIANA MAYA		
	Nombre Coordinador Académico: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	
	Nombre Supervisión Contratos: EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA	**Firma:**	

Carpeta	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	**1. PLANEACION DE LA FORMACION**	---		
	1.1. DISEÑO CURRICULAR	SI		
	1.2.FICHA DE MATRICULA (pdf con codigo empresa y ficha)	SI		
	1.3. PLANEACION PEDAGOGICA (Aplica a fichas de 120 o mas horas)	No Aplica		
	1.5. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO A SOFIA PLUS	SI		
2	**2. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.**	SI		
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA (Drive) (1) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (1) DE PRODUCTO (1)			
3	**3. GUIAS DE APRENDIZAJE**	SI		
	3.1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO , LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIA?			
	3.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIA ?	SI		
4	**4. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS ACTUALIZADO**	SI		
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA ___3328249___, **juicios evaluativos aprobados ( ) , Juicios evaluativos x evaluar ( ) ,** en Estado en formacion			
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS	SI		
5	**5. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA**	SI		
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO- EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE			
6	**OBSERVACIONES GENERALES:** Una vez ajustado el portafolio de acuerdo a las observaciones dadas, procedemos con la firma como cierre final y visto bueno de la verificación del portafolio correspondiente a cada ficha. Se sugiere por favor girar las páginas de los documentos subidos al portafolios de tal manera que sea acorde con la orientación del texto.			

Liliana Maya
Firma del Instructor

Lorena Ordoñez H.
Firma del Verificador

Nombre: Sandra Lorena Ordoñez

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
Contrato No. 253 de 2025.

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia, me permito presentar el informe final del mismo, de acuerdo con la siguiente información:

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Despacho dirección General Regional Putumayo
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de Servicios Profesionales y apoyo a la gestión.
CONTRATO NRO.	**No. 0253 de 2025.**
OBJETO	Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial en los diferentes programas de formación, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo al proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de Formación Regular del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, de acuerdo a la zona asignada en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	10 de febrero de 2025
FECHA DE INICIO	10 de febrero de 2025
PLAZO INICIAL	307 días
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	17 de diciembre de 2025
RAZÓN SOCIAL	**ALBA LILIANA MAYA**
CC	69009735
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	No aplica
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	No aplica
LUGAR DE EJECUCIÓN	Putumayo
VALOR INICIAL	*TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($ 3.555.883),*

FORMA DE PAGO	Se fija como valor total para el contrato la suma de CINCUENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE. ($54.582.799). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($ 3.555.883), b) (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CINCO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE. ($5.333.824,00) cada uno, c) un último pago en el mes de diciembre 2025 por valor de TRES MILLONES VEINTI DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.022.500).
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	3925
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	22525
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	$ 54.582.799
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	17 de diciembre de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	No aplica
VALOR TOTAL PAGADO	$ 54.582.799
VALOR TOTAL EJECUTADO	$ 54.582.799
SUPERVISOR	Jesús Leonardo Cabrera Guzmán- Edgar Ernesto Ramirez
APOYO A LA SUPERVISIÓN	No aplica
MODIFICACIÓN NRO. 1 [Incluya el número de la modificación]	No aplica
CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	No aplica
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	No aplica
SUSPENSIÓN	No aplica
CESIÓN DE CONTRATO	No aplica
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN	No aplica
FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN	No aplica

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción del contrato, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES [Incluya todas las obligaciones contractuales]	**¿CUMPLIÓ?** [Seleccione: **SI / NO / Parcialmente / No se requirió el cumplimiento]**	**PRODUCTO O EVIDENCIA** [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
1. Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	SI	**Relacionar enlace de Carpeta Personal** • **COMPLEMENTARIOS** https://url-shortener.me/4ABV • **TITULADA** https://onx.la/5d3df **Relacionar listado de fichas de la vigencia en donde impartió formación** • Tituladas: 3176693 TECNICO EN COCINA. • https://onx.la/5d3df • FORMACION COMPLEMENTARIA CARPETA GENERAL https://url-shortener.me/4ABV ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA Grupo 3150396 https://acortar.link/MvIndC ✓ higiene y manipulación de alimentos-Grupo 3150391 https://acortar.link/RKACB4 ✓ higiene y manipulación de alimentos-Grupo 3156305 https://acortar.link/3s4kww ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3174882 https://acortar.link/kjTtEZ ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3175166 https://acortar.link/4Hz6RG ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3203914

		https://surl.li/thkcik ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3212311 **https://surl.li/nebfwo** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3212271 **https://surl.li/iezukr** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3203911 https://surl.li/zpxxnr ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3231302 **https://acortar.link/B3B4qV** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3237784 https://n9.cl/wrfqr ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3231154 https://acortar.link/OV42hd ✓ -Cocina Básica Grupo 3254448 **https://acortar.link/nQbVps** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3265247 **https://acortar.link/YLxeYu** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3265221 **https://acortar.link/zmp0DG** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3282213 **https://acortar.link/vYj9c5** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3285985 **https://n9.cl/k97dfw** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3311148 **https://surli.cc/jhezhi** ✓ Higiene para manipuladores de alimentos-Grupo 3311173 **https://surli.cc/asjusf** ✓ Elaboración de productos de repostería-Grupo 3299769 **https://surl.li/exuhqy** ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3328222** https://surl.lu/pifgmi ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3328249** https://surl.lu/wmlycb

		✓ **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **3365120** **https://acortar.link/bOkvHh** ✓ HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **3365119** **https://acortar.link/PANN9K** ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3385006** **https://shre.ink/q8Wd** ✓ **COCINA BASICA** **3384929** **https://shre.ink/q8Wa**
2. Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión sí pero cuando habla y/o a fines de su competencia	SI	Se aplicó las metodologías y se realizaron estrategias que promocionaron la autogestión de los aprendices aplicando los conocimientos, habilidades y destrezas de acuerdo con cada programa de formación.
3. Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos	SI	**Relacionar enlace de Carpeta Personal** • **COMPLEMENTARIOS** **https://url-shortener.me/4ABV** • **TITULADA** **https://onx.la/5d3df** **Relacionar listado de fichas de la vigencia en donde impartió formación** • Tituladas: 3176693 TECNICO EN COCINA. • **https://onx.la/5d3df** • FORMACION COMPLEMENTARIA CARPETA GENERAL **https://url-shortener.me/4ABV** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA Grupo 3150396 **https://acortar.link/MvIndC**

		✓ higiene y manipulación de alimentos-Grupo 3150391 **https://acortar.link/RKACB4** ✓ higiene y manipulación de alimentos-Grupo 3156305 **https://acortar.link/3s4kww** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3174882 **https://acortar.link/kjTtEZ** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3175166 **https://acortar.link/4Hz6RG** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3203914 **https://surl.li/thkcik** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3212311 **https://surl.li/nebfwo** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3212271 **https://surl.li/iezukr** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3203911 https://surl.li/zpxxnr ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3231302 **https://acortar.link/B3B4qV** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3237784 https://n9.cl/wrfqr ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3231154 https://acortar.link/OV42hd ✓ -Cocina Básica Grupo 3254448 **https://acortar.link/nQbVps** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3265247 **https://acortar.link/YLxeYu** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3265221 **https://acortar.link/zmp0DG** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3282213 **https://acortar.link/vYj9c5** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3285985 **https://n9.cl/k97dfw** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3311148

		https://surli.cc/jhezhi ✓ Higiene para manipuladores de alimentos-Grupo 3311173 **https://surli.cc/asjusf** ✓ Elaboración de productos de repostería-Grupo 3299769 **https://surl.li/exuhqy** ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3328222** https://surl.lu/pifgmi ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3328249** https://surl.lu/wmlycb ✓ **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **3365120** **https://acortar.link/bOkvHh** ✓ HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **3365119** **https://acortar.link/PANN9K** ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3385006** **https://shre.ink/q8Wd** ✓ **COCINA BASICA** **3384929** **https://shre.ink/q8Wa**
4. Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	SI	**Relacionar enlace de Carpeta Personal** • **COMPLEMENTARIOS** **https://url-shortener.me/4ABV** • **TITULADA** **https://onx.la/5d3df** **Relacionar listado de fichas de la vigencia en donde impartió formación** • Tituladas: 3176693 TECNICO EN COCINA. • **https://onx.la/5d3df** • FORMACION COMPLEMENTARIA CARPETA GENERAL **https://url-shortener.me/4ABV** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA Grupo 3150396

		https://acortar.link/MvIndC ✓ higiene y manipulación de alimentos-Grupo 3150391 **https://acortar.link/RKACB4** ✓ higiene y manipulación de alimentos-Grupo 3156305 **https://acortar.link/3s4kww** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3174882 **https://acortar.link/kjTtEZ** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3175166 **https://acortar.link/4Hz6RG** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3203914 **https://surl.li/thkcik** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3212311 **https://surl.li/nebfwo** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3212271 **https://surl.li/iezukr** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3203911 https://surl.li/zpxxnr ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3231302 **https://acortar.link/B3B4qV** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3237784 https://n9.cl/wrfqr ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3231154 https://acortar.link/OV42hd ✓ -Cocina Básica Grupo 3254448 **https://acortar.link/nQbVps** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3265247 **https://acortar.link/YLxeYu** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3265221 **https://acortar.link/zmp0DG** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3282213 **https://acortar.link/vYj9c5** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3285985 **https://n9.cl/k97dfw**

		✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3311148 **https://surli.cc/jhezhi** ✓ Higiene para manipuladores de alimentos-Grupo 3311173 **https://surli.cc/asjusf** ✓ Elaboración de productos de repostería-Grupo 3299769 **https://surl.li/exuhqy** ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3328222** https://surl.lu/pifgmi ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3328249** https://surl.lu/wmlycb ✓ **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **3365120** **https://acortar.link/bOkvHh** ✓ HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **3365119** **https://acortar.link/PANN9K** ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3385006** **https://shre.ink/q8Wd** ✓ **COCINA BASICA** **3384929** **https://shre.ink/q8Wa**
5. EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.	SI	Como contratista Sena Regional Putumayo se ejecutó únicamente el presente contrato en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima
6. Organizar y responder por el archivo propio de acuerdo con las tablas de retención documental vigentes para la entidad.	SI	Se entrego Informes mensuales de acuerdo con los lineamientos de cuenta de cobro y de cargue a SECOP II.
7. Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro.	No se requirió el cumplimiento	El contratista estuvo a disposición, pero no se requirió el cumplimiento del objeto contractual.
8. Realizar cuando sea requerido por la entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se Sena reciban dentro de los procesos de contratación de la entidad.	No se requirió el cumplimiento	La contratista estuvo a disposición, pero no se requirió el cumplimiento del objeto contractual.

9. Participar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en a formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	No se requirió el cumplimiento	La contratista estuvo a disposición, pero no se requirió el cumplimiento del objeto contractual.
10. Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje	SI	**Relacionar enlace de Carpeta Personal** • **COMPLEMENTARIOS** https://url-shortener.me/4ABV • **TITULADA** https://onx.la/5d3df **Relacionar listado de fichas de la vigencia en donde impartió formación** • Tituladas: 3176693 TECNICO EN COCINA. • https://onx.la/5d3df • FORMACION COMPLEMENTARIA CARPETA GENERAL https://url-shortener.me/4ABV ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA Grupo 3150396 https://acortar.link/MvIndC ✓ higiene y manipulación de alimentos-Grupo 3150391 https://acortar.link/RKACB4 ✓ higiene y manipulación de alimentos-Grupo 3156305 https://acortar.link/3s4kww ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3174882 https://acortar.link/kjTtEZ ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3175166 https://acortar.link/4Hz6RG ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3203914

		https://surl.li/thkcik ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3212311 **https://surl.li/nebfwo** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3212271 **https://surl.li/iezukr** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3203911 https://surl.li/zpxxnr ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3231302 **https://acortar.link/B3B4qV** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3237784 https://n9.cl/wrfqr ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3231154 https://acortar.link/OV42hd ✓ -Cocina Básica Grupo 3254448 **https://acortar.link/nQbVps** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3265247 **https://acortar.link/YLxeYu** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3265221 **https://acortar.link/zmp0DG** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3282213 **https://acortar.link/vYj9c5** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3285985 **https://n9.cl/k97dfw** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3311148 **https://surli.cc/jhezhi** ✓ Higiene para manipuladores de alimentos-Grupo 3311173 **https://surli.cc/asjusf** ✓ Elaboración de productos de repostería-Grupo 3299769 **https://surl.li/exuhqy** ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3328222** https://surl.lu/pifgmi ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3328249** https://surl.lu/wmlycb

		✓ **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **3365120** **https://acortar.link/bOkvHh** ✓ HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **3365119** **https://acortar.link/PANN9K** ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3385006** **https://shre.ink/q8Wd** ✓ **COCINA BASICA** **3384929** **https://shre.ink/q8Wa**
11. El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo Compromiso —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje.	SI	El contratista siempre estuvo a disposición para proporcionar apoyo al área que designó el supervisor del contrato.
12. Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	SI	La contratista siempre estuvo a disposición para proporcionar apoyo al área que designó el supervisor del contrato. No fueron asignados.
13. Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	SI	**Relacionar enlace de Carpeta Personal** • **COMPLEMENTARIOS** **https://url-shortener.me/4ABV** • **TITULADA** **https://onx.la/5d3df** **Relacionar listado de fichas de la vigencia en donde impartió formación** • Tituladas: 3176693 TECNICO EN COCINA. • **https://onx.la/5d3df** • FORMACION COMPLEMENTARIA CARPETA GENERAL **https://url-shortener.me/4ABV**

		✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA Grupo 3150396 **https://acortar.link/MvIndC** ✓ higiene y manipulación de alimentos-Grupo 3150391 **https://acortar.link/RKACB4** ✓ higiene y manipulación de alimentos-Grupo 3156305 **https://acortar.link/3s4kww** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3174882 **https://acortar.link/kjTtEZ** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3175166 **https://acortar.link/4Hz6RG** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3203914 **https://surl.li/thkcik** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3212311 **https://surl.li/nebfwo** ✓ ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA-Grupo 3212271 **https://surl.li/iezukr** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3203911 https://surl.li/zpxxnr ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3231302 **https://acortar.link/B3B4qV** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3237784 https://n9.cl/wrfqr ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3231154 https://acortar.link/OV42hd ✓ -Cocina Básica Grupo 3254448 **https://acortar.link/nQbVps** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3265247 **https://acortar.link/YLxeYu** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3265221 **https://acortar.link/zmp0DG** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3282213 **https://acortar.link/vYj9c5** ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3285985

		https://n9.cl/k97dfw ✓ Manipulación de alimentos-Grupo 3311148 **https://surli.cc/jhezhi** ✓ Higiene para manipuladores de alimentos-Grupo 3311173 **https://surli.cc/asjusf** ✓ Elaboración de productos de repostería-Grupo 3299769 **https://surl.li/exuhqy** ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3328222** https://surl.lu/pifgmi ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3328249** https://surl.lu/wmlycb ✓ **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **3365120** **https://acortar.link/bOkvHh** ✓ HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **3365119** **https://acortar.link/PANN9K** ✓ MANIPULACION DE ALIMENTOS **3385006** **https://shre.ink/q8Wd** ✓ **COCINA BASICA** **3384929** **https://shre.ink/q8Wa**
14. Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz	SI	La contratista siempre estuvo a disposición para proporcionar apoyo al área que designó el supervisor del contrato. No aplica
15. Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo	SI	La contratista formulo proyecto formativo, planeación pedagógica y recursos didácticos de cada ficha asignada, donde se evidencia en los links del objeto contractual No. 1.

con los programas y niveles de formación asignados.		
16. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.	SI	La información fue gestionada y presentada en los informes mensuales de acuerdo con los lineamientos emitidos desde la supervisión de contrato
17. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos	SI	Dentro de la vigencia actual se participó en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación como se indica a continuación: No aplica
18. Participar de los procesos del sistema integrado de gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	SI	La contratista participo en cada proceso del sistema integrado de gestión de calidad, implementando los formatos del sistema de gestión definidos por la entidad
19. Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices	SI	Se realizó un manejo adecuado de la información institucional salvaguardando los datos y demás información manejada durante la vigencia.
20. Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales,	SI	Se desarrollaron estrategias que garantizaron la calidad de la capacitación, actualización y mejora continua participando en las actividades de CERTIFICACIÓN POR COMPETENCIAS LABORALES en la norma – ORIENTAR PROCESOS

catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta		FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444
21. No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	SI	La información fue solamente utilizada para actividades de formación del Sena
22. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Parcialmente	No fue asignado
23. 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, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	SI	Se realizó el registro y se soportó la información de aprendices en el proceso de ingreso para las fichas cursadas en el transcurso de la vigencia.
24. Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	SI	No fue asignado
25. En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo,	SI	Códigos de certificados generados No. 240201056 – V1. Certificados de las normas: ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA. Registro y fecha: 1696545 – 28/09/2023

al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a junio 30 de 2025.		
26. Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato	SI	El contratista garantizó durante la vigencia el buen estado los ambientes de aprendizaje y el buen uso de la maquinaria y materiales disponibles para el desarrollo de la formación profesional integral impartida.
27. Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	SI	Dentro de la vigencia actual se participó en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación como se indica a continuación: No fue asignado
28. Radicar la cuenta de cobro mensualmente de conformidad a los lineamientos establecidos por el supervisor y dentro del término solicitado	SI	Se realizó el reporte y la radicación de cuentas de cobro de acuerdo con las fechas establecidas dentro de los lineamientos compartidos desde la supervisión del contrato – Coordinación Académica.
29. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA**.**	SI	Se desarrollaron las actividades solicitadas desde la supervisión del contrato garantizando el desarrollo de la misión institucional del SENA.

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	CHU-100040421		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	08/02/2025		
FECHA APROBACIÓN	08/02/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	08/02/2025	10/04/2026	5.333.824.00
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio			

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO [Diligencie si aplica en caso de adición]			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	CH-100041421		
CERTIFICADO O ANEXO	1		
FECHA EXPEDICIÓN	18/11/2025		
FECHA APROBACIÓN	08/02/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**AMPARO**
	DESDE	**HASTA**	**DESDE**
Cumplimiento	06/11/2025	17/04/2026	5.458.279.90
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio			

3.2 Cumplimiento del objeto

Observaciones de Supervisor:
La Contratista ejecutó adecuadamente su objeto contractual y realizó el pago de planillas de seguridad social

Calificación:

Excelente_x__ Bueno _____ Regular _____ Insuficiente_____

3.3 Cumplimiento de los aspectos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

El contratista desarrollo todas las obligaciones referentes al cumplimiento de las políticas de la entidad en materia ambiental, seguridad y salud en el trabajo, energéticas y demás, realizando el uso adecuado de formatos definidos dentro de los procesos de formación.

3.4 Multas y sanciones

De conformidad con la ejecución del contrato **NO** se presentaron multas y/o sanciones.

3.5 Certificado de pagos de seguridad social

Mediante los informes presentados por la supervisión durante la ejecución del contrato, los cuales fueron entregados para el proceso de pago, se evidenció que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto y las obligaciones contractuales.

3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión 10 de febrero del 2025.

3.7 Liquidación del negocio jurídico

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció que: De conformidad con el artículo 217 del Decreto Ley 19 de 2012, que modificó el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, no será liquidado el presente contrato cuando el Supervisor de este, certifique a su finalización que el objeto y todas las obligaciones del contrato fueron cumplidas a satisfacción por el Contratista y que a éste se le canceló el valor total de los honorarios pactados. En caso contrario, o cuando el contratista presente reclamación que impida considerar que las partes han terminado el contrato a paz y salvo, el presente contrato será liquidado de mutuo acuerdo entre las partes, dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de su terminación por cualquier causa; en el evento de que las partes no lleguen a un acuerdo, el SENA procederá a liquidarlo unilateralmente en las condiciones y términos establecidos en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

Además de las obligaciones consagradas en la Ley 80 de 1993 y 1150 de 2007, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015 y las demás normas que regulen la materia, el SENA se obliga a: 1) Verificar previo a la suscripción del contrato los documentos requeridos para la contratación. 2) Pagar los honorarios en la forma estipulada en este contrato. 3) Prestar la mayor colaboración necesaria para la correcta ejecución del objeto contratado. 4) Poner a disposición la información y/o documentación que se requiera para la cabal ejecución del contrato. 5) Socializar los lineamientos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. 6) Cumplir las obligaciones establecidas en el artículo 2.2.4.2.2.15 del Decreto 1072 de 2015. 7) Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del contrato y expedir el recibo a satisfacción que fuere a lugar. Para tal efecto, se designará al supervisor del control de ejecución, quien estará en contacto con el CONTRATISTA para la coordinación de cualquier asunto que así lo requiera y sea acorde a la naturaleza del contrato. 8) Suscribir las actas que sean necesarias durante la ejecución del contrato. 9) Verificar el registro en el Sistema de Información y Gestión del Empleo Público (SIGEP) administrado por el Departamento Administrativo de la Función Pública, de la información de hoja de vida del CONTRATISTA, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 227 del Decreto Ley 019 de 2012. 10) Afiliar al CONTRATISTA al Sistema General de Riesgos Laborales a través de la Aseguradora de Riesgos Laborales, en los términos del literal a) del artículo 2º de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012. 11) Brindar al CONTRATISTA los medios para que conozca los lineamientos y políticas del Sistema Integrado de Gestión y del Sistema de Gestión Documental. 12) Socializar al CONTRATISTA la política y propósitos del Sistema Integrado de Gestión que aplican en la ejecución del contrato, los procesos, riesgos, lineamientos, controles, requisitos y/o responsabilidades del Sistema Integrado de Gestión que le aplican en el desarrollo del contrato. 13) Remover o designar al supervisor o supervisores de conformidad con las exigencias de ejecución del contrato. En el evento de cambio del Supervisor, no será necesario modificar el presente contrato, y la designación se efectuará mediante notificación para asignación del seguimiento del contrato a través de la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP. 14) Verificar y aprobar la garantía constituida por el CONTRATISTA. 15) Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 Pagos realizados

No Aplica.

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del contrato	$ 53.338.240

Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	$ 0,00
Valor de las reducciones	$ 0,00
Valor final del contrato	$ 54.582.799
Valor ejecutado	$ 54.582.799
Valor pagado	$ 54.582.799
Valor por pagar	$ 0,00
Valor a liberar	$ 0,00

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe elaborar la liquidación bilateral del contrato teniendo en cuenta que no existen saldos por liberar a favor de las partes, y que las obligaciones fueron cumplidos a satisfacción.

Para constancia se firma el **18 de diciembre de 2025**

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMÁN
Supervisor del contrato

Elaboró: Fevierson Pérez Escobar – Profesional FPI

Anexos:

- Copia del acta de inicio.
- Último comprobante de pago al sistema de seguridad social
- Designación de las supervisiones del contrato.

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01 Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) MAYA ALBA LILIANA identificado(a) con CC. 69009735 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 10 de Diciembre de 2025 a las 11:29:55

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

Powered by CamScanner

	Versión: 05
	Código: GTH- F- 074

Proceso Gestión de Talento Humano

Formato Entrega de Bienes e Información de Ejecución Contractual por el Contratista

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA: ALBA LILIANA MAYA						IDENTIFICACIÓN
CIUDAD	PUERTO ASÍS, PUTUMAYO	FECHA	10-dic-25	REGIONAL	PUTUMAYO	69.009.735
DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO:			SEDE PUERTO ASÍS - CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA			
NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO:			0253 DEL 10 DE FEBRERO DE 2025			

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO	X	CESIÓN		LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO ACUERDO		TERMINACIÓN UNILATERAL	

DEPENDENCIA SENA	Marcar con x	RESPONSABLES	
		NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
GESTIÓN DE TIC	X	JAVIER MAURICIO CALDERON ROBLEDO	
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS		OLGA LUCIA BENAVIDES PERENGUEZ	
ENTREGA CARNÉ (A Supervisor del Contrato en las Regionales y Centros de Formación) SECRETARÍA GENERAL		JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN	Por
ALMACÉN E INVENTARIOS		Generar reporte de https://miinventario.sena.edu.co/Inicio.aspx y anexar al formato, garantizando que no tiene elementos a su cargo.	
SERVICIOS GENERALES, ADQUISICIONES (Administración de edificio; Contratación)		IVAN DARIO QUINTERO MARMOL	
CONTABILIDAD		CARLOS ANDRÉS REBOLLEDO ARIAS	
TESORERIA		HILDA IRENE COBOS RIVADENEIRA	
COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/ ACADEMICA		JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN	Por
BIBLIOTECA	X	ANYI YULIANA MARTINEZ PANTOJA	
OTRO		N/A	
OTRO			
SUPERVISOR DE CONTRATO		JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN	Por

ELEMENTOS FALTANTES U OBLIGACIONES PENDIENTES (Relacionar con su respectivo valor)

OTROS : _____

Firma del Contratista

Powered by CamScanner

SENA

INSTRUCTOR

ALBA LILIA

MAYA

C.C. 69.009.

O+

Regional Puty

Centro Agrofore

735

mayo

stal y Acuicola Arapaima

Powered by CamScanner