

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE				DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	79455126	NÚMERO PLANILLA:	4645770540	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	ARMENIA	DEPARTAMENTO:	CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS	PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES
CIUDAD/MUNICIPIO:	B LINDARAJA MZ 5 CASA 12	TELÉFONO:	QUINDIO	DÍAS DE MORA:	0	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9996302078
DIRECCIÓN:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	7777777	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/04/06		
TIPO APORTANTE:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	I-INDEPENDIENTE				
TIPO EMPRESA:	ÚNICO		Actividades reguladoras y facilitadoras de la act				
FORMA DE PRESENTACIÓN:							
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO				

TOTAL APORTES A PENSIÓN													
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 303.200
SUBTOTALES:										\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 303.200

TOTAL APORTES A SALUD															
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO
EPS041	NUEVA EPS CM	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900
SUBTOTALES:										\$ 236.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900	

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES															
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES				
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO			
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900	\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900
SUBTOTALES:										\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900	

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES																																																		
DATOS DEL COTIZANTE														SEGURIDAD SOCIAL										PARAFISCALES																										
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN					SALUD					ARP														
																										ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	CCF	SENA	ICBF	ESAP	MINEDU
1	CC 79455126	LUNA SANTOS CARLOS ALBERTO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		\$ 1.840.000				NO						01-30											25-14 COLPENSIONES	30	1.895.000	\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 0	Normal	\$ 303.200	NUEVA EPS CM	30	1.895.000	\$ 236.900	\$ 0	\$ 236.900	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	30	1.895.000	79455126	\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

TOTAL PAGADO: \$ 550.000

EFFECTIVO LTDA.
NIT: 830.131.999-1

ORDEN DE SERVICIO

N OS: 9637101417 DU: 025742
Cliente: 110263 PILA RECAUDO
Fecha: 06/04/2026 09:37:37
Identificación: 917856
Nombre: 79455126
Apellido 1: CARLOS
Apellido 2: ALBERTO
Tipo Documento: LUNA
Documento: CEDULA DE CIUDADANIA
Telefono: 3333333333
Codigo Planilla: 4645770540
Periodo Pago: 2026/03
Valor Comision: 0
Valor Iva Comision: 0
Referencia: 79455126 Valor: \$550.000,00

Aplica condiciones particulares con el cliente beneficiario

Conserve este recibo, es el unico soporte valido para atender cualquier reclamacion.

Para reclamaciones presente este recibo; Tel. (1) 6510101.
servicioalcliente@efecty.com.co.
www.efecty.com.co



PROCESO				
GESTIÓN CONTRACTUAL				
NOMBRE DEL FORMATO				
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL				
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, abril de 2026

Señor (a)

JORGE MARIO PARDO CASTRO

Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9051501 del año 2026

Coordinador Académico

Centro Agroindustrial

Armenia, Quindío

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Abril de 2026

Referencia: nro. CO1.PCCNTR.9051501 del año 2026

CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 79455126, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y PESOS MCTE (\$47.374.970). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y PESOS MCTE (\$4.579.580) b) 9 pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE (\$4.737.497) cada uno. Y c) un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2026 por valor de CIENTO CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS DIECISIETE PESOS MCTE (\$157.917). 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 Ahorros No.406000065754 de DAVIVIENDA, cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 1 de diciembre de 2026.



Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal en actividades de instructor, para orientar, evaluar y realizar seguimiento a la Formación Profesional Integral del SENA, en la modalidad asignada por necesidades del servicio, en el área de Procesamiento de Cacao

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1. Planear procesos formativos que respondan a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los Aprendices en formación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO, diseñando y/o actualizando los documentos requeridos para la ejecución de la FPI.	Diseñé y actualicé documentos requeridos para la ejecución de la FPI Guías de aprendizaje, plan concertado, juicios valorativos, como apoyo al programa articulación y complementario	Plataforma LMS
2	2. Entregar los archivos producidos en el desarrollo del objeto y las obligaciones contractuales, manteniendo actualizado el Portafolio del Instructor, utilizando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, emitir y reportar los juicios de evaluación a más tardar el último día de la programación del proceso formativo.	Actualizado en el portafolio del instructor	Plataforma LMS
3	3. Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Diseño y Desarrollo Curricular y proyecto formativo de los programas del área	Ejecuté el proceso de formación profesional integral de acuerdo a la malla curricular diseñada y al proyecto formativo	Plataforma LMS



	temática objeto del contrato, aplicando según la modalidad las estrategias de enseñanza - aprendizaje, seguimiento y evaluación continua del proceso, reportando en oportunidad al Aprendiz su avance en el proceso formativo, teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO.	para la ficha 3434156 en el programa de doble titulación del municipio de Córdoba	
4	4. Ejecutar la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y lugar establecidos por necesidades del servicio.	Apliqué estrategias de enseñanza, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos, fichas 3423435, 3419009 y 3468768	Plataforma LMS
5	5. Reportar en el aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Ingresé y/o reporté actividades académicas realizadas con los diferentes grupos en el aplicativo SOFIA PLUS oportunamente, reportando 160 horas	Informe de apoyo a la formación en Sofia Plus mes de abril /2026
6	6. En caso de ser requerido, participar de las jornadas de desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, Apoyo y Seguimiento a Proyectos Productivos y demás actividades programadas por la Coordinación Académica y/o	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad



	Supervisores para fortalecer los procesos de formación.		
7	7. Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores.	Se da respuestas oportunas a solicitudes contractuales	Plataforma Sofia plus
8	8. Aplicar el Reglamento del Aprendiz SENA y en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, reportar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación.	Reporto actividades y novedades en proceso formativo	Plataforma LMS
9	9. Promover y divulgar activa y oportunamente el Portafolio de Servicios Institucionales y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA, para garantizar el proceso de inscripción de Aprendices.	Aplique para este mes promoción del portafolio de servicio en formación complementaria	LMS, Drive
10	10. Mantener actualizados los pagos al sistema de Seguridad Social (Salud, Pensión y ARL) y presentar los debidos soportes en oportunidad, de acuerdo con la normatividad legal vigente.	Realicé el pago de la seguridad social a un operador autorizado.	Planilla de pago de seguridad social, Recibos de Pago No 4645770540 de SOI mes de marzo / 2026
11	11. Presentar y entregar en las fechas establecidas, a la supervisión de contrato los informes mensuales de ejecución de las actividades realizadas, novedades o inconvenientes que se presenten durante la ejecución del contrato; con los soportes correspondientes, y atender oportunamente todos los demás requerimientos	Presento y entrego informe mensual de ejecución contractual y soportes correspondientes	Plataforma LMS



	solicitados para el pago de honorarios.		
12	12. Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones de uso de los ambientes y plataformas de formación, así como velar por el aseo y el cuidado de los equipos y elementos que hacen parte de estos.	Velé por el uso correcto de los ambientes de aprendizaje	Plataforma LMS
13	13. Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y participar de las jornadas programadas.	Acaté los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo	Certificados entregados para primer pago
14	14. Acompañar e incentivar la participación de los aprendices en las actividades programadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, cuando se requiera.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
15	15. Participar activamente en el logro de los indicadores establecidos para el Centro de Formación.	Mantuve la autonomía y participación activa en cumplimiento del objeto del contrato	Plataforma LMS
16	16. Responder por los bienes y elementos asignados en la vigencia de ejecución de su contrato y quedar a paz y salvo con el Almacén antes de la finalización de este.	No se requirió la actividad	www.miinventario.sena.edu.co
17	17. Presentar la certificación vigente de la norma técnica de competencia, para la ejecución	Se presenta la Norma Orientar formación presencial de acuerdo	Plataforma LMS



	de su contrato, según requerimientos de la entidad.	con procedimientos técnicos y normativa	
18	18. Permanecer identificado con su carné, dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde se desarrolle el objeto contractual.	Presenta oportunamente los documentos requeridos	Aplica para todos los meses
19	19. Informar al supervisor y/o coordinación académica, inmediatamente hechos y circunstancias, que puedan incidir en la oportuna o debida ejecución de las obligaciones contractuales o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
20	20. En caso de ser requerido, participar en eventos convocados por el SENA a nivel nacional y/o internacional, para fortalecer y contribuir al cumplimiento de la misión institucional.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				



Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **4645770540**, operador SOI referente al mes de marzo.

Nota 1: 9) Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido, 33,4 horas adicionales que corresponden a socialización de ofertas de programas en formación complementaria, conformación de grupos, alistamiento de las formaciones y solicitud de número de ficha, formación integral a partir de los diseños curriculares asignados por el Coordinador del programa en diferentes instituciones y comunidades en el departamento.

5) Apoyo a la formación con 106,6 horas al programa de articulación con la media básica en instituciones educativas del departamento y proceso de matrícula de aprendices a técnico en articulación en programa de formación complementaria en procesos de cacao y apoyo en la escuela nacional de la calidad del cacao en el centro agroindustrial de Armenia, Quindío, y complementaria en apoyo a la Federación Nacional de Cafeteros del Quindío.

11) Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios, 20 horas en la consecución de documentos para la elaboración de informes, para presentar oportunamente documentos requeridos

Cordialmente,

CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS
Contratista
C.C. No. 79455126

JORGE MARIO PARDO CASTRO
Supervisor del contrato nro. **CO1.PCCNTR.9051501 de 2026**



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCION DE COLOMBIA - PACO

Armenia, abril de 2026

En desarrollo del principio de debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, me permito informar que al revisar la información registrada y declarada en las plataformas tecnológicas del Estado disponibles, incluyendo las modificaciones ocurridas durante el tiempo de ejecución, para identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión riesgos en la toma de decisiones, que el contratista Carlos Alberto Luna Santos, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.455.126, cuenta con los contratos registrados en el documento anexo que expide el Portal Anticorrupción de Colombia – PACO, link: <https://portal.paco.gov.co/>.

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato CO1.PCCNTR.9051501 de 2026.

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

JORGE MARIO PARDO CASTRO
C.C. No. 9.725.947
Supervisor Contrato nro. CO1.PCCNTR.9051501 de 2026
Coordinador Académico

PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$48,294,866	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-03	2025-12-17	QUINDÍO	
2	\$47,781,332	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA ORIENTAR LA FORMACIÓN ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2024-01-24	2024-12-14	QUINDÍO	
3	\$47,374,970	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL EN ACTIVIDADES DE INSTRUCT ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2026-02-02	2026-12-01	QUINDÍO	
4	\$41,375,100	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANIFICAR Y ORIENTAR ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2023-02-07	2023-12-15	QUINDÍO	
5	\$14,182,400	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR BAJO LA MODALI ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2018-02-01	2018-05-12	BOGOTA D.C.	
6	\$9,935,343	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES TEMPORALES; PARA ORIENTAR ACTIVIDADES PEDAGOGIC ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-10-10	2020-12-15	BOGOTA D.C.	

CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO
EVIDENCIAS AL INFORME DE GESTIÓN
DOCUMENTO DE APOYO AL INFORME CONTRACTUAL

Nombre del instructor: Carlos Alberto Luna Santos

Mes: abril / 2026

En este documento de apoyo el instructor evidencia las actividades realizadas a lo largo de la formación profesional integral para fomentar la retención de aprendices, motivar la certificación y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

EVIDENCIA INFORME MENSUAL

Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con los programas de formación, apoyo a la articulación con la media en Técnico en Agroindustria Alimentaria, cursos complementarios en el área de cacao y área de procesamiento de alimentos

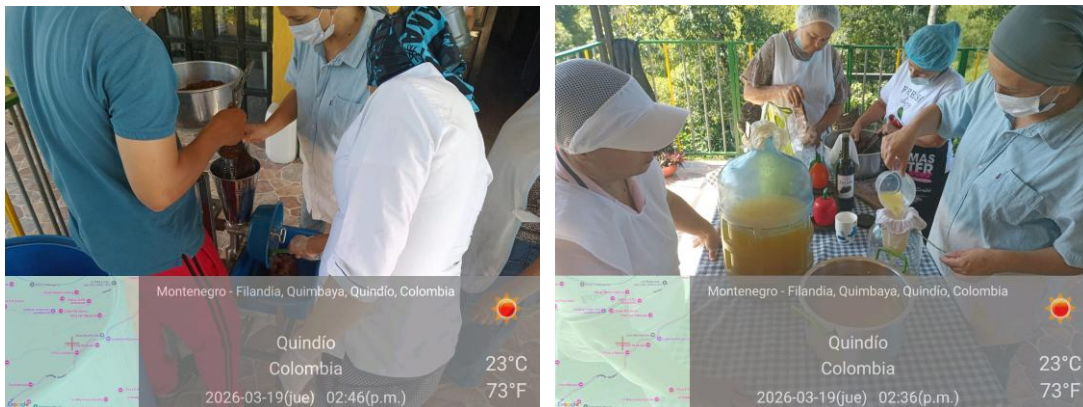


Foto 1 Taller de Formación integral, ficha 3419009, vereda las Brisas, Quimbaya, Quindío, protección y conservación de alimentos

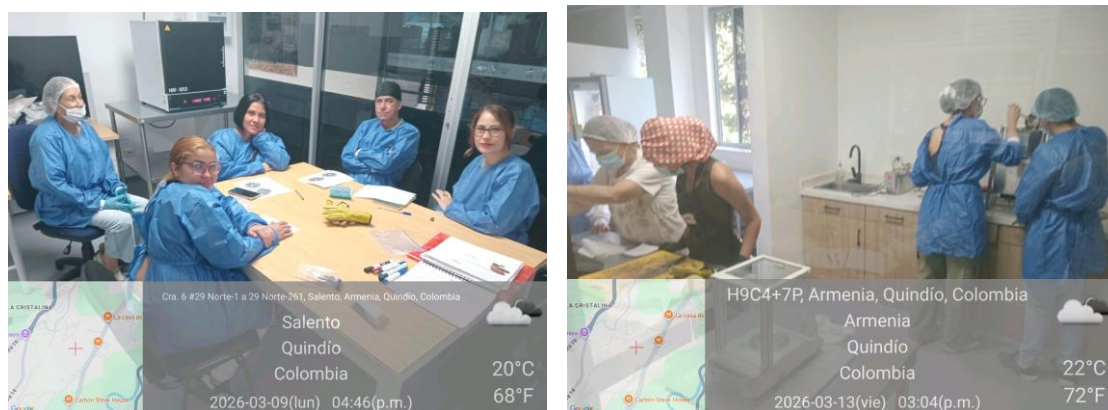


Foto 2 Formación integral ficha 3423435, Desarrollo de habilidades sensoriales en cacao, Centro Agroindustrial, Armenia



Foto 3 Formación integral ficha 3468536, Higiene y manipulación de alimentos, Centro Agroindustrial, Armenia



Foto 4 Formación profesional integral, Inducción institucional Sena del programa de articulación ficha 3434156

Limpieza y desinfección de ambientes de formación





Uso de indumentaria de seguridad y salud



Inducción institucional Sena, etapa práctica en el programa de articulación de ficha 3434156



Anexo

ACTAS DE SOCIALIZACION, CONCERTACION Y ASISTENCIAS

SENA

ACTA No. 1

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Presentar el programa y concertación de la formación profesional integral, las competencias y resultados de aprendizaje, horarios y compromisos de la aprendiz en articulación con el Sena. Ficha 3434156, I.E. Cordoba

CIUDAD Y FECHA: Córdoba, 25 de marzo de 2022

HORA INICIO: 13:00 **HORA FIN:** 15:00

LUGAR Y/O ENLACE: Institución Educativa Cordoba **DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Aprendizaje Industrial

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Salud, Presentación de la formación y concertación, Propuestas y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la concertación y presentación de programa de formación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludo a los aprendices matriculados y en articulación con el Sena, y el instructor Carlos Ibañez, Centro Aprendizaje Industrial.

Presentación por parte del instructor del programa de formación y la guía de aprendizaje para la competencia en higiene en la industria de alimentos, los horarios establecidos por la Institución Educativa en aula de clase y planta de Alimentos de la institución. Insomnos de consumo se suministran por los aprendices la limpieza y desinfección y la higiene personal es responsabilidad de los aprendices instruidos por el instructor Sena, lo producido es, de los aprendices respeto y cumplimiento según reglamento del aprendizaje.

Se requiere cumplimiento de horarios y asistencia por las partes.

GOR-F-084 V02

SENA

CONCLUSIONES

Se presentó la competencia y resultados de aprendizaje para el trimestre concertado por la I.E. Cordoba y coordinación Académica, se compromete a cumplir reglamento del Aprendizaje Sena.

ACTIVIDAD / DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Presentar y concertar la FPI	25/03/22	Instructor	Carlos Ibañez

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (S/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Carlos Ibañez	Institución Educativa Cordoba	S		Carlos Ibañez
Paula Alarcón	Sena	Di		Paula Alarcón

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 los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de la legislación legalmente.

ANEXOS

GOR-F-084V02

ASISTENCIAS

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 22 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2022

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	NÚMERO DOCUMENTO	PLANTA	CARRERA	GRUPO	DEPENDENCIA	CONTRIBUCIÓN	TELÉFONO	UBICACIÓN	FECHA Y PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Luisely Aguirre	24813794			Aprendiz	FNC		31972053		Luisely Aguirre
	ESTELA RUSSI	25023120			Aprendiz	FNC				ESTELA RUSSI
	Alonso Ibañez	30566000			Aprendiz	FNC		3105489700		Alonso Ibañez
	Luisy Aguirre	250217207			Aprendiz	FNC		310217207		Luisy Aguirre
	Rosalia Toledo	34720404			Aprendiz	FNC		310217207		Rosalia Toledo
	Marcia Ibañez	35951989			Aprendiz	FNC		310376631		Marcia Ibañez
	Quintana Vaz	240501001			Aprendiz	FNC		31023120		Quintana Vaz
	ANITA GONZALEZ	24496332			Aprendiz	FNC		31538951		ANITA GONZALEZ

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 los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de la legislación legalmente.

GOR-F-085 V02

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 23 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2022

NO	NOMBRES Y APELLIDOS	NÚMERO DOCUMENTO	PLANTA	CARRERA	GRUPO	DEPENDENCIA	CONTRIBUCIÓN	TELÉFONO	UBICACIÓN	FECHA Y PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Marcia Ibañez	35951989			Aprendiz	FNC		310376631		Marcia Ibañez
	Rosalia Toledo	34720404			Aprendiz	FNC		310217207		Rosalia Toledo
	Luisy Aguirre	250217207			Aprendiz	FNC		310217207		Luisy Aguirre
	Luz Patricia	25019132			Aprendiz	FNC		310217207		Luz Patricia
	Alonso Ibañez	30566000			Aprendiz	FNC		3105489700		Alonso Ibañez
	Luz Estela Rossi	25023120			Aprendiz	FNC		31023120		Luz Estela Rossi
	Alfonso Ibañez	31538951			Aprendiz	FNC		31538951		Alfonso Ibañez
	Jose H. Rosales	310376631			Aprendiz	FNC		310376631		Jose H. Rosales
	Alonso Ibañez	30566000			Aprendiz	FNC		3105489700		Alonso Ibañez
	José E. Aguirre	10 019 135			Aprendiz	FNC		311300002		José E. Aguirre
	Alfonso Ibañez	31538951			Aprendiz	FNC		31538951		Alfonso Ibañez

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 los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de la legislación legalmente.

GOR-F-085 V02

Asistencia de la ficha 3419009 FNC, en BPM, en productos procesados de chocolate y fruver, Qimbaya, Quindío

Asistencia ficha 3468536, Higiene y manipulacion de alimentos, centro agroindustrial

REGISTRO DE ASISTENCIA / FICHA 3468536 - 2026

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PAIS	CIUDAD	ESTADO	TELÉFONO	EMAIL	FECHA DE ASISTENCIA	ASISTENTE	FECHA DE ENTREGA
1	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
2	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
3	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
4	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
5	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026

REGISTRO DE ASISTENCIA / FICHA 3468536 - 2026

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PAIS	CIUDAD	ESTADO	TELÉFONO	EMAIL	FECHA DE ASISTENCIA	ASISTENTE	FECHA DE ENTREGA
6	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
7	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
8	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
9	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
10	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026

REGISTRO DE ASISTENCIA / FICHA 3434156 - 2026

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PAIS	CIUDAD	ESTADO	TELÉFONO	EMAIL	FECHA DE ASISTENCIA	ASISTENTE	FECHA DE ENTREGA
1	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
2	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
3	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
4	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
5	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026

REGISTRO DE ASISTENCIA / FICHA 3434156 - 2026

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PAIS	CIUDAD	ESTADO	TELÉFONO	EMAIL	FECHA DE ASISTENCIA	ASISTENTE	FECHA DE ENTREGA
6	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
7	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
8	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
9	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026
10	Blanca Paul	10240000000	Colombia	Medellin	Antioquia	3142345678	blanca.paul@gmail.com	15/04/2026	Blanca Paul	15/04/2026

Asistencia ficha 3434156, Tecnico en Agroindustria Alimentaria, IE Jose Maria Cordoba

Promocion activa del portafolio Sena

GRATIS

Mejora y certifica tus habilidades en ELABORACION ARTESANAL DE AGREGADOS DE CACAO FINO DE AROMA

Aprende a Obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 48 horas
Jueves o viernes de 2 a 6 pm
Fecha de Inicio: Abril de 2026

Inscríbete ya

Instructor Carlos Luna
WhatsApp 3114920016

Centro Agroindustrial, Armenia

GRATIS

Mejora y certifica tus habilidades en DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CACAO

Aprende a Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 48 horas
Jueves o viernes de 2 a 6 pm
Fecha de Inicio: Abril de 2026

Inscríbete ya

Instructor Carlos Luna
WhatsApp 3114920016

Centro Agroindustrial, Armenia

GRATIS

Mejora y certifica tus habilidades en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Aprende a manipular alimentos de Acuerdo con normatividad, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 48 horas
Jueves o viernes de 2 a 6 pm
Fecha de Inicio: Abril de 2026

Inscríbete ya

Instructor Carlos Luna
WhatsApp 3114920016

Centro Agroindustrial, Armenia

GRATIS

Mejora y certifica tus habilidades en ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL

Aprende a Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 40 horas
Jueves o viernes de 2 a 6 pm
Fecha de Inicio: Abril de 2026

Inscríbete ya

Instructor Carlos Luna
WhatsApp 3114920016

Centro Agroindustrial, Armenia

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3419009 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3423435 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CACAO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA.1 RECONOCER LOS PROCESOS QUE HACEN PARTE DE LA DETERMINACIÓN DE LAS HABILIDADES Y PRUEBAS SENSORIALES Y FÍSICOS EN EL GRANO DE CACAO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE

RA.2 IDENTIFICAR ATRIBUTOS SENSORIALES Y DEFECTOS FÍSICOS DEL GRANO DE CACAO SEGÚN NORMATIVIDAD DE CALIDAD VIGENTE

RA.3 EVALUAR LA CALIDAD SENSORIAL Y FÍSICA DEL GRANO DE CACAO SEGÚN NORMATIVIDAD DE CALIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 22,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3434156 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.

ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.

ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.

ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.

CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.

DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.

DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.

GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.

GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.

GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.

RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA

REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,90

FICHA 3468536 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 106,60

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
-------	--------------	-------------	--------	-------

TOTAL TIEMPO EDT's: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
----------------------	--------------------	------------------	--------------

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL



CARLOS ALBERTO LUNA

Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

- Instructor
- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
- Gestión de Tiempos
- LMS
- Matrícula
- Planeación de la Formación

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS: 11217775
 Nombre del Instructor: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS
 Tipo Documento: CC
 Número de Documento: 79455126
 Responsabilidad: INSTRUCTOR COMPLEMENTARIA
 Fecha Inicial: 01/04/2026
 Fecha Final: 30/04/2026

Consultar Horario

Horario

Vista del Horario: Mensual

- Tiempo Disponible
- Evento Asignado
- Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
30/03/26	31/03/26	01/04/26	02/04/26	03/04/26	04/04/26

- Consultar Fichas Instructor
- Consultar horas programadas
- Diagramar Horario Instructor
- Reporte de Instructores por Ficha
- Reporte Ejecución Horas Instructor
- Solicitar Eventos
- Gestión de Tiempos
- LMS
- Matrícula
- Planeación de la Formación
- Reportes
- SGS

- Tiempo Disponible
- Evento Asignado
- Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
30/03/26	31/03/26	01/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	02/04/26 07:00 - 10:00: Disponible	03/04/26 07:00 - 10:00: Disponible	04/04/26 07:00 - 22:00: Disponible
06/04/26 07:00 - 10:00: Disponible	07/04/26 07:00 - 11:00: Disponible	08/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	09/04/26 07:00 - 10:00: Disponible	10/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	11/04/26 07:00 - 22:00: Disponible
10/04/26 10:00 - 17:59: (3468536) APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGUN LEGISLACION VIGENTE	11/04/26 11:00 - 17:59: (3434156) APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	15/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	16/04/26 07:00 - 10:00: Disponible	17/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	18/04/26 07:00 - 22:00: Disponible
13/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	14/04/26 07:00 - 11:00: Disponible	15/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	16/04/26 07:00 - 10:00: Disponible	17/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	18/04/26 07:00 - 22:00: Disponible
20/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	21/04/26 07:00 - 11:00: Disponible	22/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	23/04/26 07:00 - 10:00: Disponible	24/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	25/04/26 07:00 - 22:00: Disponible
27/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	28/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	29/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	30/04/26 07:00 - 22:00: Disponible	01/05/26	02/05/26
					03/05/26