

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 24674810	0	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ	I	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	7490	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES	
63-1	SORRENTO BL 18 APT 203		3122166066		OLGALUMARTINEZ1@GMAIL.COM		N	



DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-03	2026-03	8640851871	I	2026-04-06	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	550.000	0	Banco Bogota
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	8628889574	2026-04-07	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES														DÍAS			PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica					
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL						IBC	Cot.	Cot.	Cot.	
1	CC 24674810	MARTINEZ GOMEZ OLGA LUCIA	1.894.999																	0			30	30	0	30	COLPENSION ES-25-14	1.894.999	303.200	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.894.999	236.900	SIN CCF-SINCCF	0	0	1.894.999	9.900	0,00522	0	0	0	0	0	59	0	550.000	N	1855101

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 24674810	0	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ	I	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	7490	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES	
63-1	SORRENTO BL 18 APT 203		3122166066		OLGALUMARTINEZ1@GMAIL.COM		N	



DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-03	2026-03	8640851871	I	2026-04-06	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	550.000	0	Banco Bogota
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	8628889574	2026-04-07	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
1.894.999	1.894.999	1.894.999	0	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	303.200	0	0	0	303.200
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	1	303.200	0	0	0	303.200
EPS(Administradoras: 1)				1	236.900	0	0	0	236.900
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	1	236.900	0	0	0	236.900
ARP(Administradoras: 1)				1	9.900	0	0	0	9.900
POSITIVA	14-23	860011153	6	1	9.900	0	0	0	9.900
Gran Total					550.000	0	0	0	550.000

RESULTADO GENERACIÓN PLANILLA

OPERADOR DE INFORMACIÓN ASOPAGOS

Razón social: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ
 Identificación: CC-24674810
 Código dependencia o sucursal: 0
 Nombre dependencia o sucursal: 0
 Fecha de generación del reporte: 2026-04-06

Sin pagar

Periodo pensión: 2026-03
 Periodo salud: 2026-03
 Clase de planilla: Asistida

REFERENCIA DE PAGO (PIN)	TIPO DE PLANILLA	TOTAL A PAGAR	FECHA LÍMITE DE PAGO	ESTADO
8628889574	I	\$550.000	2026-04-07	Lista para pago en banco
8628889574	I	\$550.600	2026-04-08	Lista para pago en banco

Ver Resumen
 Descargar Detallado

Recuerde que los pagos realizados en horario adicional, se aplican para el siguiente día hábil.

Fuentes de Recaudo:



Banco de Bogotá

Comprobante
 Pago de servicio

ID PDV: 166265
 Fecha: 2026/04/06 10:43:17

Convenio: PLANILLA ASISTIDA
 ASOPAGOS (Planilla Asistida Asopagos)
 Código de convenio: 1139
 Referencia de pago: 8628889574
 Número de recibo: 370230
 Ptx: 2495699900
 Terminal Aval: 7915
 Valor: \$550.000,00
 Estado: Exitosa

El costo de este documento es \$0
 Línea de atención al cliente Bogotá 7432026
 Nacional 018000512925
 La transacción es realizada por el plataforma
 El pago de este servicio es realizado por
 Banco de Bogotá



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

}



Generalidades:

- 1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
- 2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
- 3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
- 4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
- 5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
- 6) El formato no requiere ser impreso. Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
- 7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
- 8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo “[]” son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
- 9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
- 10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
- 11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, Abril del 2026

Señor (a)

JORGE MARIO PARDO CASTRO

SUPERVISOR(A) **CONTRATO No.** CO1.PCCNTR.7506296 de 2026

Centro Agroindustrial

Armenia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Abril de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.7506296 de 2026

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ, identificado con la cédula de ciudadanía nro.24674810, 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: a) Un primer pago correspondiente al mes de Febrero de 2026 por valor de CUATRO MILLONESQUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y PESOS MCTE (\$ \$4.579.580)b) 4 pagos iguales por los meses de marzo a junio de 2026, por valor de CUATROMILLONES 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 Julio de 2026 por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$ \$2.526.666).

Plazo: 26-07 de 2026.

Objeto: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES CARACTER TEMPORAL EN ACTS DE INSTRUCTOR PARA ORIENTAR EVALUAR Y REALIZAR SEGUIMIENTO A LA FPI DEL SENA, EN LA MODALIDAD ASIGNADA POR NECESIDADES DEL SERVICIO EN EL AREA DE QUÍMICA



Ejecución mensual de actividades

N°	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
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.	No realicé la planeación de los procesos formativos que respondieran a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los Aprendices, de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad establecidos en la plataforma COMPROMISO, ni diseñé o actualicé los documentos requeridos para la ejecución de la FPI.	No Aplica
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.	Realicé la entrega de los archivos producidos en el desarrollo del objeto y de las obligaciones contractuales, mantuve actualizado el Portafolio del Instructor utilizando los formatos vigentes del Sistema Integrado de Gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, y emití y reporté los juicios de evaluación de las fichas 3444487,3444488	Guías de Aprendizaje, Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus
3	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Diseño y Desarrollo Curricular y proyecto formativo de los programas del área 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.	Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática a las fichas 341575373, 3415349, 3423483, 3415383, 3477646, 3377645 objeto del contrato.	Guías de Aprendizaje
4	Ejecutar la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y lugar establecidos por necesidades del servicio.	Ejecuté la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y el lugar establecidos por las necesidades del servicio.	Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus



N°	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
5	Reportar en el aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Reporte 160 horas en el aplicativo Sofíaplus para el mes de Abril	Programación Horario
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 Supervisores para fortalecer los procesos de formación.	En este periodo no se apoyaron 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 Supervisores para fortalecer los procesos de formación a los cuales haya sido asignado.	No Aplica
7	Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores.	Di respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o los Supervisores.	Consignación y Planillas de Aportes, Documentos de gestión contractual archivo GC, Correos Electrónicos
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.	Aplicué el Reglamento del Aprendiz SENA y, en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, las reporté oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación.	Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus
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.	Promoví y divulgué de manera activa y oportuna el Portafolio de Servicios Institucionales, y participé en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA para garantizar el proceso de inscripción de Aprendices.	Pantallazos redes sociales ver paginas adjuntas
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 seguridad social correspondiente al mes de Marzo de 2026, Planilla 8640851871	Consignación y Planillas de Aportes
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	Presenté y entregué, en las fechas establecidas, a la supervisión del contrato los informes mensuales de ejecución de las actividades realizadas, así como las novedades	Consignación y Planillas de Aportes, Documentos de gestión contractual archivo GC.



N°	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
	la ejecución del contrato con los soportes correspondientes.	o inconvenientes ocurridos durante la ejecución contractual, con sus respectivos soportes.	
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.	Cumplí e hice cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones de uso de los ambientes y plataformas de formación, y velé por el aseo y el cuidado de los equipos y elementos que hacen parte de estos.	Cronograma ejecutado Resúmenes de sesión Material instruccional utilizado (presentaciones, guías, talleres, enlaces a LMS). Registros del ambiente uso de plataforma, enlaces a Teams Evaluaciones aplicadas Evidencias fotográficas o pantallazos
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.	Cumplí e hice cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, y participé en las jornadas programadas.	Plataforma Compromiso
14	Acompañar e incentivar la participación de los aprendices en las actividades programadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, cuando se requiera.	No realicé el acompañamiento ni incentivé la participación de los aprendices en las actividades programadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, durante el periodo de cobro.	No Aplica
15	Participar activamente en el logro de los indicadores establecidos para el Centro de Formación.	Participé activamente en el logro de los indicadores establecidos para el Centro de Formación.	Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus
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 poseo inventario asignado a mi cargo	No Aplica
17	Presentar la certificación vigente de la norma técnica de competencia, para la ejecución de su contrato, según requerimientos de la entidad.	Me certifiqué en la NSCL Orientar formación E- learning de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO.	Certificado Entregado Etapa Precontractual
18	Permanecer identificado con su carné, dentro de las instalaciones del SENA y en	Permanecí identificado con mi carné dentro de las instalaciones	Uso permanente de Carnet



Nº	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
	los lugares donde se desarrolle el objeto contractual.	del SENA y en los lugares donde se desarrolló el objeto contractual.	
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.	Para este periodo no informé al supervisor ni a la coordinación académica de hechos o circunstancias que pudieran incidir en la oportuna o debida ejecución de las obligaciones contractuales.	No Aplica
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.	Para este periodo no participé en eventos convocados por el SENA a nivel nacional y/o internacional, para fortalecer y contribuir al cumplimiento de la misión institucional	No Aplica

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	01	ARMENIA-CORDOBA-ARMENIA	03-03-2026	03-03-2026
2	01	ARMENIA-GENOVA ARMENIA	06-03-2026	06-03-2026
3	01	ARMENIA-GENOVA-ARMENIA	13-03-2026	13-03-2026
4	01	ARMENIA-CORDOBA-ARMENIA	17-03-2026	17-03-2026
5	01	ARMENIA-GENOVA-ARMENIA	20-03-2026	20-03-2026
6	01	ARMENIA-CORDOBA-ARMENIA	24-03-2026	24-03-2026
7	01	ARMENIA-GENOVA-ARMENIA	27-03-2026	27-03-2026

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. 8640851871 operados ASOPAGOS correspondiente al mes Marzo



Cordialmente,

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Contratista Centro Agroindustrial

C.C. No. 24.674.820 de Génova (Q)

JORGE MARIO PARDO CASTRO

C.C. No. 9.725.947

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7506296 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	☒	Pública Clasificada	☐
		Pública Reservada	☐

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 Olga Lucia Martinez Gómez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 24674810, 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.7506296 de 2026

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

JORGE MARIO PARDO CASTRO

Nombre Supervisor

C.C. No.9.725.947

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.7506296 de 2026

Cargo

PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$47,221,646	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-18	2025-12-25	QUINDIO	
2	\$45,026,666	CONTRATAR LA PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES PARA ORIENTAR LA FORMACION PROFE ...	SENA REGIONAL CUNDINAMARCA GRU ...	2024-01-30	2024-12-05	CUNDINAMARCA	
3	\$39,343,334	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2020-01-28	2020-11-27	QUINDIO	
4	\$27,107,543	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES TEMPORALES PARA ORIENTAR ACTIVIDADES PEDAGOGICA ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-02-08	2019-09-17	BOGOTA	
5	\$25,025,566	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2021-01-27	2021-12-19	QUINDIO	
6	\$9,171,479	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES COMO FACILITADOR DE LA TECNOACADEMIA QUINDIO PAR ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2024-10-24	2024-12-20	QUINDIO	



CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO
FOLIO DE ANEXOS AL INFORME DE GESTIÓN
DOCUMENTO DE APOYO INFORME DE CENTRO

Nombre del instructor: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

En este documento de apoyo el instructor evidencia las actividades realizadas y no reportadas en otro periodo de cobro a lo largo de la formación virtual para, fomentar la retención de aprendices, motivar la certificación y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

PERIODO DE REPORTE DE EVIDENCIAS

A continuación, relacionar las fechas y números de fichas orientadas. Es importante que este reporte esté revisado y autorizado por el supervisor del contrato:

Fecha inicial del reporte de evidencias <i>Debe registrar la fecha de elaboración de su anterior informe de evidencias.</i>	4/1/2026
Fecha final de reporte de evidencias <i>Debe registrar la fecha de entrega de este informe</i>	4/30/2026
Fichas orientadas	<i>Escribir 13415373-3415349-3423483-3415383-344487-3444488-3477646-3477645-3480070-3480075-3480083</i>

INSTRUCCIONES

Los siguientes anexos corresponden a las actividades relacionadas con el apoyo a la formación y las relacionadas con las obligaciones contractuales. Todas las evidencias aquí relacionadas deberán cumplir con lo siguiente:

- **FECHAS:** Deben corresponder a **la ejecución de la formación dentro de las fechas estipuladas en la tabla**. No se aceptan evidencias repetidas, de publicaciones, asociación, calificaciones, actividades, comunicación, etc., ejecutadas en un periodo diferente al relacionado en la tabla.
- **CAPTURA DE PANTALLA:** Deben ser completa, que evidencie la fecha del equipo correspondiente al periodo relacionado en la tabla. No recortar, no editar, no alterar las capturas.
- **LEGIBLE:** Todas las evidencias deben facilitar la lectura, no se aceptan capturas borrosas, que no sean claras las fechas reportadas.
- **RELACIONADAS CON EL OBJETO CONTRACTUAL** - Las evidencias deben:
 - a) Corresponder ÚNICAMENTE a las obligaciones contractuales
 - b) Estar completas y relacionadas con todas las acciones registradas en el informe mensual.
 - c) Cuando aplique, autorizadas por la supervisión del contrato.
- **CANTIDAD:** El reporte y tipo de evidencias es a discreción del instructor, por favor anexar lo solicitado en cada título de los anexos, sin omitir ninguno.



- **SIN EVIDENCIA EN EL MES DE COBRO:** Si hay alguna actividad que no se realiza, no borrar el título, reportar actividad no realizada en el mes de cobro y una corta explicación, con su respectivo soporte.
- **NO ELIMINAR NUMERALES:** No eliminar Ningún numeral de este formato, si no cuenta con la evidencia de algún numeral, debe seguir la instrucción anterior **SIN EVIDENCIA EN EL MES DE COBRO.**
- **EJEMPLO DE CAPTURA DE PANTALLA**

EVIDENCIAS

1. Acciones de alistamiento
2. Anuncios
3. Cronograma
4. Implementación de sesiones en línea
5. Atención sincrónica de chat
6. Calificaciones y Realimentación
7. Juicios Evaluativos
8. Respuesta a las inquietudes de los aprendices
9. Registro de Ingresos en la Plataforma
10. Asociación de aprendices
11. Divulgación de la oferta del CENTRO
12. Otras actividades

Las siguientes evidencias corresponden a las actividades relacionadas con el apoyo a la formación y las relacionadas con las obligaciones contractuales. Todas las evidencias aquí relacionadas deberán cumplir con lo siguiente:



2. FICHAS FORMACIÓN VIRTUAL Y PRESENCIAL

2.1 FICHA 344487 FORMACIÓN VIRTUAL

ALISTAMIENTO



edu.co/sofia/home/principal.faces

Chat

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3444487 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3444487

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

	Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒	CC 1000076468	JUAN ESTEBAN	FINO PINZON		En Tránsito
☒	CC 45522878	MARIA TERESA	JIMENEZ VALDEZ		En Tránsito
☒	CC 1013593395	JUAN ANDRES	OTALORA LUNA		En Tránsito
☒	CC 1106894967	DILZA	RODRIGUEZ MARTINEZ		En Tránsito
☒	CC 1122510963	JOHAN DAVID	BOCANEGRA TRIJILLO		En Tránsito
☒	TI 1050921065	CAROL STEFANY	BUITRAGO TORO		En Tránsito
☒	CC 1090451917	DIANA MARCELA	DURAN BARRERA		En Tránsito
☒	CC 37939565	HELEN MILENA	ANAYA ARANGO		En Tránsito
☒	CC 1082931056	GERTRUDIS MILENA	CASTIBLANCO OBREGON		En Tránsito
☒	CC 1123430869	DIANA	GOMEZ RODRIGUEZ		En Tránsito

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 8 Siguiente

Página 1 de 8

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a206.

Buscar



ANUNCIOS

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ				Modo de edición
13- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 4	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
12- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
11- GRABACIÓN UNIDAD APRENDIZAJE 3	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
10- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
09- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
08- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 2	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
07- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
06- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
06- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 2	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
05- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 1	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
04- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
03- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD APRENDIZAJE 1	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
02- INICIO UNIDAD APRENDIZAJE 1	Cronometrada	OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	0
01- ACTUALIZACIÓN DATOS Y ACTIVIDADES INICIALES		OLGA LUCIA MA...	OLGA LUCIA MA...	

Buscar

8:48 p. m.
11/04/2026



OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate

	Comenzado por	Último mensaje	Rélicas
19-CERTIFICACIÓN Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 7 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 7 abr 2026	0
17- CIERRE DEL CURSO Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 5 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 5 abr 2026	0
16-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 30 mar 2026	OLGA LUCIA MA... 30 mar 2026	0
15- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 28 mar 2026	OLGA LUCIA MA... 28 mar 2026	0
14-SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 26 mar 2026	OLGA LUCIA MA... 26 mar 2026	0
13-INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 26 mar 2026	OLGA LUCIA MA... 26 mar 2026	0
12-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 24 mar 2026	OLGA LUCIA MA... 24 mar 2026	0
11-GRABACIÓN UNIDAD APRENDIZAJE 3 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 21 mar 2026	OLGA LUCIA MA... 21 mar 2026	0
10-SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 18 mar 2026	OLGA LUCIA MA... 18 mar 2026	0
09- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 18 mar 2026	OLGA LUCIA MA... 18 mar 2026	0
08-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 18 mar 2026	OLGA LUCIA MA... 18 mar 2026	0

8:48 p. m.

11/04/2026

CRONOGRAMA

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN - NOMBRE DE LA REGIONAL

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

Para acceder al documento descargable, haga clic [aquí](#)

FECHA DE INICIO:	09-03-2026
FECHA DE FINA ADMINISTRATIVA	08-04-2026
FECHA MAXIMO ENVIO ACTIVIDADES	05-04-2026

(Verificar información dispuesta en las guías de aprendizaje y ajustar según sea el caso)

UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA - HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones. No calificable.	09/03/2026	28/03/2026
			Participación en el "Foro social". No calificable.	09/03/2026	28/03/2026
			Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". No calificable.	09/03/2026	28/03/2026
AA1. Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.	290801023-01. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	10-03-2026 a las 11:00 AM	Evidencia de conocimiento: AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función. Calificable.	09/03/2026	15/03/2026
AA2. Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo	290801023-02. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo	16/03/2026 a las 09:00 AM-PM*	Evidencia de conocimiento: AA2-EV01. Identificación de riesgos de ETA. Calificable.	16/03/2026	20/03/2026
			Evidencia de producto:		

8:49 p. m.

11/04/2026

SESIONES LINEA



juna/course/view.php?id=99848

Actividad de aprendizaje 3

AA3-EV01. Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.
Apertura: sábado, 21 de marzo de 2026, 00:00 Cierre: Viernes, 27 de marzo de 2026, 23:59

Actividad de aprendizaje 4

AA4-EV01. El sistema HACCP y sus principios.
Apertura: sábado, 28 de marzo de 2026, 00:00 Cierre: lunes, 6 de abril de 2026, 23:59

FORO TEMATICO SISTEMA HACCP
Vencimiento: sábado, 28 de marzo de 2026, 00:00

Sesiones en línea

01- SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE (10-03-2026)

02- SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (16-02-2026)

03- SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 (21-03-2026)

04- SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (28-03-2026)

Enlaces sesiones en línea

Grabaciones sesiones en línea

01-RESUMEN Y GRABACION UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (10-03-2026)

02- RESUMEN Y GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (16-03-2026)

8:50 p. m.
11/04/2026

ATENCIÓN SÍNCRONA

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Mensaje

Mis cursos / Perfil

Formación profesional (información académica)
Química con Maestría en Medio Ambiente Universidad del Quindío.

experiencia laboral
Formación SENA 25 años
Experiencia ocupacional 10 años asesorando empresas en alimentos y medio ambiente

2026: Centro Agroindustrial Quindío
34444487 Horario de atención sincrónica, de 8:00-10:00 los días miércoles. https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/chat/gui_ajax/index.php?id=5949

34444488 Horario de atención sincrónica, de 10:00 - 12:00 los días miércoles. https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/chat/gui_ajax/index.php?id=5949

3477646 Horario de atención sincrónica, de 8:00-10:00 los días miércoles. https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/chat/gui_ajax/index.php?id=5949

3477645 Horario de atención sincrónica, de 10:00 - 12:00 los días miércoles. https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/chat/gui_ajax/index.php?id=5949

Detalles de usuario

Editar perfil

Correo electrónico
olmartinezg@sena.edu.co (Visible para otros participantes del curso)

País
Colombia

Regional y Centro de Formación

Detalles del curso

Perfiles de curso

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3477646)

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3477645)

ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES (3362578)

PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS (3159008)

BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE (3181312)

Informes

Sesiones del navegador

Resumen de Calificaciones

Actividad de accesos

Primer acceso al sitio

8:52 p. m.
11/04/2026

CALIFICACION



du.co/sofia/home/principal.faces

Chat

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3444487-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Competencia de aprendizaje* MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Aprendiz* ALCIRA RAMOS

Julio Evaluativo Seleccionar Julio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Julio de Evaluación
ACTIVIDAD VIRTUAL	MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCO) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con éxito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación vía correo electrónico al aprendiz.



SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a133.

Buscar

8:13 a. m.
7/04/2026

Crear Novedad Complementaria Virtual

Código del Programa 92130063
Versión del Programa 2
Centro de Formación 9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL
Ficha de Caracterización 3444487 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Tipo de Programa COMPLEMENTARIA
Cupo Total de la Ficha 80
Número de Aprendices en la Ficha 78
Fecha de Terminación de la Ficha 08/04/2026

Aprendiz

Identificación Aprendiz	Aprendiz
CC - 1023830223	ALDERSON MURILLO ZAPATA
TI - 1082906260	ANDRES JOSE LEMUS AVENDAÑO
CC - 1080993656	ANGIE VANESA GARZON LOPEZ
CC - 1102871480	ASTRID CAROLINA RUIZ CANCHILA
CC - 53136178	BLANCA LUCIA RUIZ ANZOLA
CC - 1063487179	CARLOS ALBERTO TOLOZA LEON
CC - 1144071329	CARLOS ANDRES BRAVO RODRIGUEZ
TI - 1050921095	CAROL STEFANY BUITRAGO TORO

Página 1 de 1

Tipo de Novedad CANCELACIÓN

Subtipo de Novedad*

NUNCA INGRESO AL CURSO

Guardar Cancelar

Se ha creado la novedad exitosamente.



SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a133.

Buscar

7:47 a. m.
7/04/2026



SESIONES Y GRABACIONES EN LINEA

Grabaciones sesiones en línea

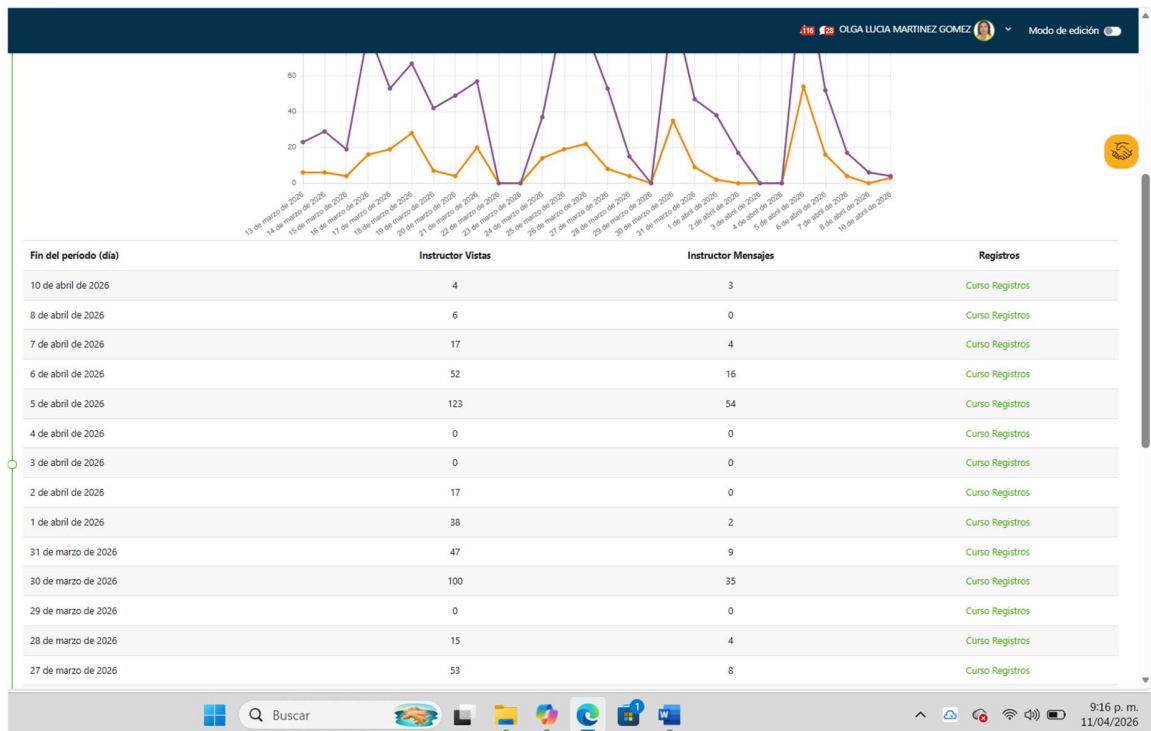
- 01-RESUMEN Y GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (10-03-2026)
- 02- RESUMEN Y GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (16-03-2026)
- 03-RESUMEN Y GRABACIÓN DE LA UNIDAD 3 (21-03-2026)
- 04-RESUMEN Y GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (28-03-2026)

Material de apoyo al instructor **Ocultado a los aprendices**

- Material de apoyo al instructor **Ocultado a los aprendices**
- Plantilla HTML 1 **Ocultado a los aprendices**
- Plantilla HTML 2 **Ocultado a los aprendices**
- Plantilla HTML 3 **Ocultado a los aprendices**

Windows taskbar: 8:59 p. m. 11/04/2026

ESTADISTICA



SOLICITD CERTIFICACIÓN



solicitud certificación ficha 3444487 [Resumir este correo electrónico](#)

Olga Lucia Martinez Gomez
Para: Certificacion9120 Mié 08/04/2026 11:42

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 05/04/2036 11:42

INFORME CIERRE 3444487.xlsx 22 KB NOVEDADES.xls 38 KB

Mostrar los 6 datos adjuntos (2 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

cordial saludo

Esperando te encuentres muy bien al igual que la familia, el siguiente es para solicitar la certificación de la ficha 3444487, agradezco el apoyo y colaboración. Quedo atenta a cualquier duda un abracito

[Responder](#) [Reenviar](#)

2.2 FICHA 3444488 FORMACIÓN VIRTUAL

ASOCIACION RUTA APRENDIZAJE

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3444488 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3444488

[Cancelar](#)

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

☒	Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒	CC 1045496123	NATALI VIVIANA	MARTINEZ PREZ		En Transito
☒	CC 21449316	ILDA NORIS	CANO ZAPATA		En Transito
☒	TI 1030611323	CHAROL VALENTINA	RIÑO GARCIA		En Transito
☒	TI 1023524073	EMANUEL	BEDOYA		En Transito
☒	CC 1004879201	ANGIE NATALY	PINZON RINCON		En Transito
☒	CC 1112482641	MABEL NAYIBE	CALAMBAS SALAZAR		En Transito
☒	CC 1043653663	KARIB	CASTELLANO HENRIQUEZ		En Transito
☒	CC 1126432640	ADRIANA ELIZABETH	HIGUITA VERGARA		En Transito
☒	CC 1017228656	ANDRES	RENDON ATEHORTUA		En Transito
☒	CC 21712048	FLOR MARIA	RESTREPO SANCHEZ		En Transito

[Anterior](#) 1 2 3 4 5 6 7 8 [Siguiente](#)

Página 1 de 8

[Asociar Ruta de Aprendizaje](#)

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a206



ANUNCIOS

na/mod/forum/view.php?id=6484226

11-SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3
Cronometrada

10- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 3
Cronometrada

09-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
Cronometrada

08- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
Cronometrada

07-SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
Cronometrada

06- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
Cronometrada

05- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 1
Cronometrada

04-GRABACIÓN SESIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1
Cronometrada

03- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 1
Cronometrada

02-INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 1
Cronometrada

01- ACTUALIZACIÓN DATOS Y ACTIVIDADES INICIALES
Cronometrada

00-BIENVENIDA
Cronometrada

fr a...

Diseño curricular

9:20 p. m.
11/04/2026

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate

Comenzado por

Último mensaje

Réplcas

19- CERTIFICACIÓN
Cronometrada

18-CIERRE DEL CURSO
Cronometrada

17-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 4
Cronometrada

16-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4
Cronometrada

15- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4
Cronometrada

14- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 4
Cronometrada

13-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 3
Cronometrada

12- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3
Cronometrada

11-SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3
Cronometrada

10- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 3
Cronometrada

09-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
Cronometrada

9:21 p. m.
11/04/2026



CRONOGRAMA

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA REGIONAL

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

Para acceder al documento descargable, haga clic [Aquí](#)

FECHA DE INICIO:	09-03-2026
FECHA DE FINA ADMINISTRATIVA	08-04-2026
FECHA MAXIMO ENVIO ACTIVIDADES	05-04-2026

(Verificar información dispuesta en las guías de aprendizaje y ajustar según sea el caso)

UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones. No calificable. Participación en el "Foro social". No calificable. Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". No calificable.	09/03/2026	08/04/2026
AA1. Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.	290801023-01. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	10-03-2026 a las 11:00 AM	Evidencia de conocimiento: AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función. Calificable.	09/03/2026	15/03/2026
AA2. Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo	290801023-02. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo	16/03/2026 a las 09:00 AM-PM*	Evidencia de conocimiento: AA2-EV01. Identificación de riesgos de ETA. Calificable. Evidencia de producto:	16/03/2026	20/03/2026

SESIONES EN LINEA

una/course/view.php?id=99848

Chat

Actividad de aprendizaje 3

AA3-EV01. Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.
Apertura: sábado, 21 de marzo de 2026, 00:00 Cierre: viernes, 27 de marzo de 2026, 23:59

Actividad de aprendizaje 4

AA4-EV01. El sistema HACCP y sus principios.
Apertura: sábado, 28 de marzo de 2026, 00:00 Cierre: lunes, 6 de abril de 2026, 23:59

FORO TEMÁTICO SISTEMA HACCP
Vencimiento: sábado, 28 de marzo de 2026, 00:00

Sesiones en línea

01- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (10-03-2026)

02- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (16-03-2026)

03- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 (21-03-2026)

04- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (28-03-2026)

Enlaces sesiones en línea

Grabaciones sesiones en línea

01- RESUMEN Y GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (10-03-2026)

02- RESUMEN Y GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (16-03-2026)



Reporte final: Subsección 20 de Material de apoyo, Unidad 1: Gestión de la calidad, 2 de abril de 2026, 00:00

FORO TEMÁTICO SISTEMA HACCP Y BPM
Vencimiento: Sábado, 25 de marzo de 2026, 00:00

✓ Sesiones en línea

✓ Enlaces sesiones en línea

✓ Grabaciones sesiones en línea

01-GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (10-03-2026)

02-GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (16-03-2026)

03- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 (21-03-2026)

04-GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (28-03-2026)

✓ REPORTE DEL CURSO **Ocultado a los aprendices**

CENTRO CALIFICACION .XLSX
(Ocultado a los aprendices)

INFORME CIERRE CURSO .XLSX
(Ocultado a los aprendices)

REPORTE JUICIOS EVALUATIVOS .XLS
(Ocultado a los aprendices)

✓ Sección 13

Buscar

9:39 p. m.
11/04/2026

CALIFICACION

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3444488-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Competencia de aprendizaje* MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Aprendiz* JESSICA ALEXANDRA GONZALEZ

Julio Evaluativo Seleccionar Julio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Julio de Evaluación
ACTIVIDAD VIRTUAL	MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con éxito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación vía correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a133.

10:45 a. m.
7/04/2026



OLGA LUCIA MARTINEZ Ayuda y soporte Bandera de calidad LMS SENA Cambiar Clave Salir

Crear Novedad Complementaria Virtual

Código del Programa: 92130063
Versión del Programa: 2
Centro de Formación: 9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL
Fecha de Caracterización: 3444488 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, COMPLEMENTARIA
Tipo de Programa: 89
Cupos Total de la Ficha: 52
Número de Aprendizajes en la Ficha: 29942026
Fecha de Terminación de la Ficha:

Aprendiz:

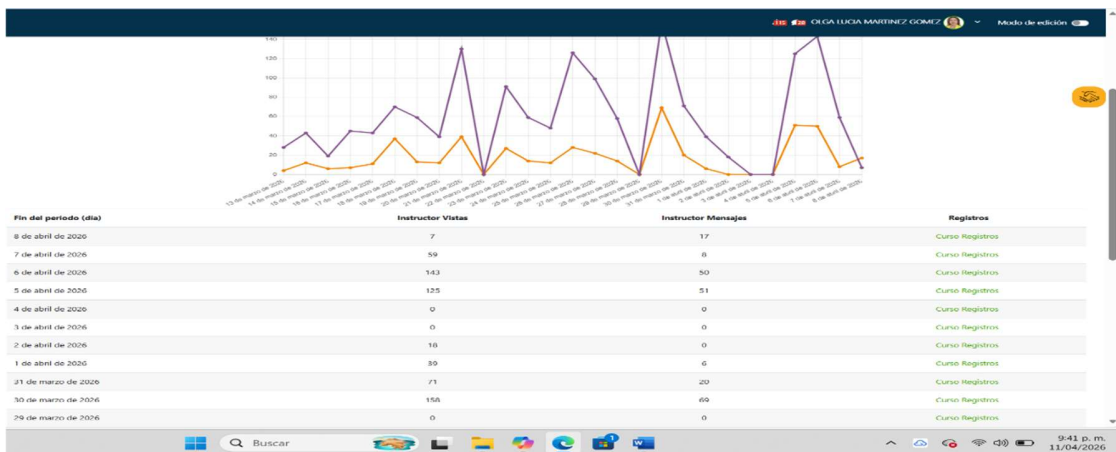
Identificación Aprendiz	Aprendiz
CC - 1232589999	ALEXA MARIANA PRITO VALLEJO
CC - 1017229656	ANDRES RENDON ATEHORTUA
CC - 1054879291	ANDIE NATALY PINZON RINCÓN
CC - 1235642257	ANDIE PAOLA NECRETE FIGUEROA
CC - 1013564835	ANDIE VALENTINA MARRUGO JIMENEZ
CC - 1061718125	BANEDA AMAR RAMOS
CC - 1065242564	BEATRIZ ELENA HERRERA CARRILLO
CC - 1053884655	BENLIDA CONTRERAS DELGADO

Tipo de Novedad:
Subtipo de Novedad*:

Se ha creado la novedad exitosamente.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - +5134

ESTADISTICA



SOLICITUD CERTIFICACIÓN

solicitud certificación ficha 3444488 Pública Clasificada

Olga Lucia Martinez Gomez
Para: Certificacion9120 Mié 08/04/2026 11:45

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 05/04/2036 11:45

informe cierre 3444488.xlsx 22 KB NOVEDADES.xls 39 KB

Mostrar los 6 datos adjuntos (11 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

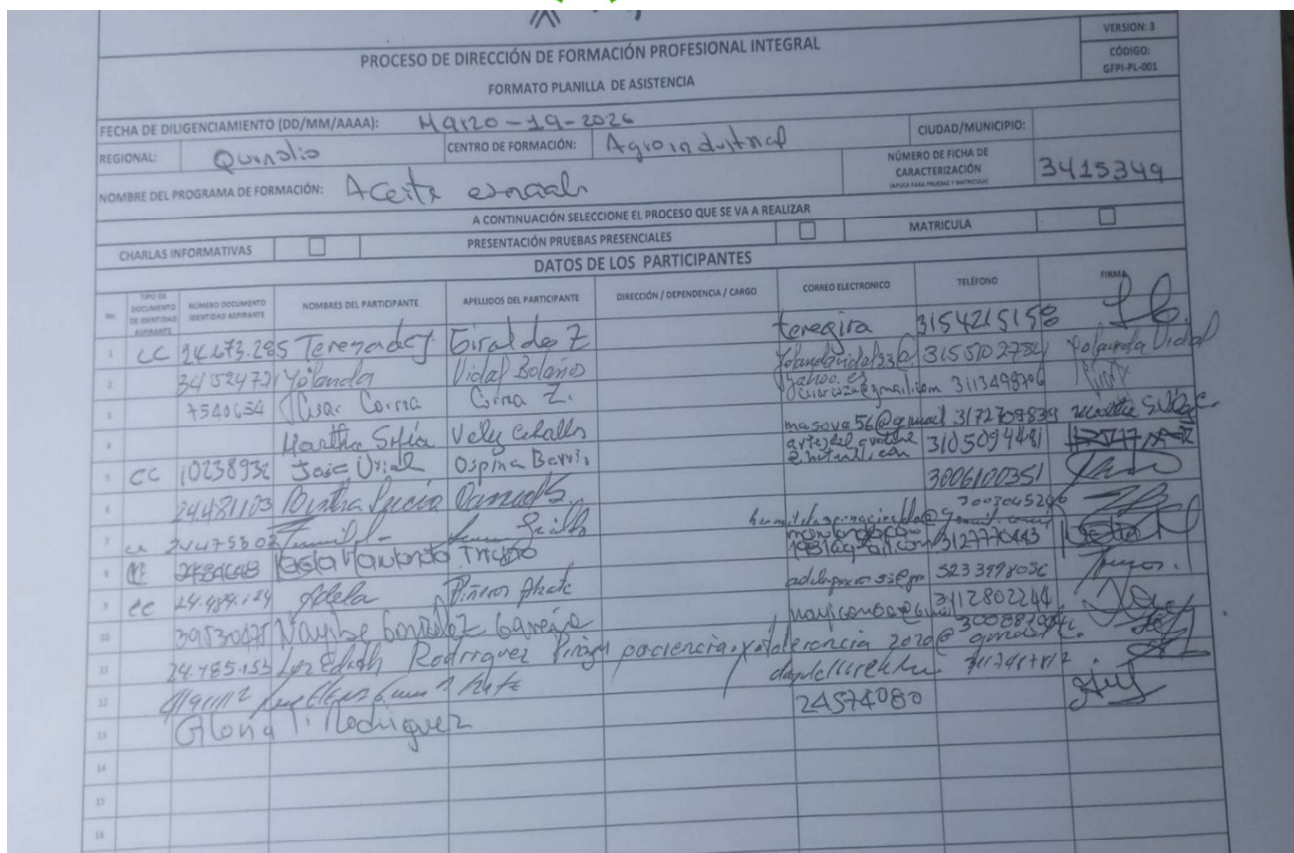
cordial saludo

El siguiente es para solicitar la certificación de la ficha 3444488 agradezco el apoyo y colaboración, quedo atenta a cualquier requerimiento



2.3 FICHA 3415349 FORMACIÓN PRESENCIAL





FECHA DE DILIGENCIACIÓN (DD/MM/AAAA):		MAYO 26 - 2026		FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA		OFF PLANILLA	
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agricultura	CIUDAD/MUNICIPIO:			
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Aceite esencial				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN		3415349	
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR							
CHARLAS INFORMATIVAS				PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		MATRICULA	
DATOS DE LOS PARTICIPANTES							
Nº	TÍTULO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO
1	CC	24173285	Tereza de J	Tirado de J		tereza.j	3154215158
2		34534731	Yolanda	Vidal Bolano		yanibridal336@gmail.com	3155102784
3		7340654	Disar Corra	Corra Z.		disarcorra@gmail.com	3113498266
4	CC	10238938	Martha Sofia	Velas Caballero		marsofia56@gmail.com	3172798351
5		24481103	Olivia Lucia	Ospina Barrios		ospiadelcumbide@hotmail.com	3105094881
6	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
7	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
8	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
9	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
10	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
11	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
12	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
13	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
14	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
15	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
16	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
17	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
18	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
19	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
20	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
21	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
22	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
23	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
24	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
25	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
26	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
27	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
28	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
29	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
30	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
31	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
32	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
33	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
34	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
35	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
36	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
37	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
38	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
39	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
40	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
41	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
42	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351
43	CC	24173302	Isabel	Rosado		isabelrosado@gmail.com	3106100351



Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Descargar Sincronizar Ordenar Detalles

Angie Natalia Castaño Ruiz > PAGOS Y PORTAFOLIO 2026 > OLGA LUCIA MARTINEZ > PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

Nombre	Modificado	Modificado...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
CARPETA 3415349 ACEITES ESENCIALES	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA 3415383 CURSOS CONSERVAS	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA MANIPULACION...	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA 3415373 ACEITES ESENCIALES	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA INSTRUCTOR HONGOS 3423483	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	

Buscar 10:10 p. m. 11/04/2026

2.4 FICHA 3315373 FORMACIÓN PRESENCIAL

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Descargar Sincronizar Ordenar Detalles

Angie Natalia Castaño Ruiz > PAGOS Y PORTAFOLIO 2026 > OLGA LUCIA MARTINEZ > PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

Nombre	Modificado	Modificado...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
CARPETA 3415349 ACEITES ESENCIALES	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA 3415383 CURSOS CONSERVAS	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA MANIPULACION...	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA 3415373 ACEITES ESENCIALES	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA INSTRUCTOR HONGOS 3423483	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	

Buscar 10:10 p. m. 11/04/2026



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL								VERSION: 3
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA								CÓDIGO: GFI-PL-001
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):								Marzo 6 - 2026
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agroindustria	CIUDAD/MUNICIPIO:		Genova		
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:						Aceites esenciales		
A CONTINUACIÓN SELECCION EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR								
CHARLAS INFORMATIVAS		☐		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		☐		
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
Nº	TÍTULO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN ASISTENTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CC	41597798	Omanda	Moncada G	B/Segundo Henoa		3214910601	Omanda Moncada G
2	CC	41597798	nancy	Huan S	B Isla		3114233850	nancy S
3	CC	1094976463	Karen Iseth	Loarte G	Diana Herrera		3137813109	Karen Iseth C
4	CC	24674132	Elizabeth Gialdo	Gialdo O	Cra 12 N 20 - 17		3128832807	Elizabeth Gialdo
5	CC	24816771	Martha	Agudelo	El Saman		3205244411	Martha
6	CC	43012995	Glenn C	Corado S			3147148235	Glenn C
7	CC	66957677	nancy	Atencio			3217532888	nancy
8	CC	3594002	Milena	Cardenas	Segundo Henoa		364516602	Milena
9	CC	41907386	Martha Isabel	Tovar	Centro M 27-19	mda30@gmail.com	3112467176	Martha Tovar
10	CC	109008844	Daniel Itezh	Restrepo	Centro M 27-19	mda30@gmail.com	3112467176	Daniel Itezh
11	CC	42730421	Margarita Lora	Arango			3103762459	Margarita Lora
12	CC	24673066	Edith	Bayo			3147818578	Edith Bayo
13	CC	24675041	Martha Lora	Bayo			3184233723	Martha Lora
14	CC	24675041	Martha Lora	Bayo			3184233723	Martha Lora
15	CC	31574857	Emmanuel Culler	Acuña	Ureda		3185800406	Emmanuel Culler

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL								VERSION: 3
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA								CÓDIGO: GFI-PL-001
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):								Marzo 13 - 2026
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agroindustria	CIUDAD/MUNICIPIO:		Genova		
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:						Aceites esenciales		
A CONTINUACIÓN SELECCION EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR								
CHARLAS INFORMATIVAS		☐		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		☐		
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
Nº	TÍTULO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN ASISTENTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CC	41597798	Omanda	Moncada G	B/Segundo Henoa		3214910601	Omanda Moncada G
2	CC	41597798	nancy	Huan S	B Isla		3114233850	nancy S
3	CC	1094976463	Karen Iseth	Loarte G	Diana Herrera		3137813109	Karen Iseth C
4	CC	24674132	Elizabeth Gialdo	Gialdo O	Cra 12 N 20 - 17		3128832807	Elizabeth Gialdo
5	CC	24816771	Martha	Agudelo	El Saman		3205244411	Martha
6	CC	43012995	Glenn C	Corado S			3147148235	Glenn C
7	CC	66957677	nancy	Atencio			3217532888	nancy
8	CC	3594002	Milena	Cardenas	Segundo Henoa		364516602	Milena
9	CC	41907386	Martha Isabel	Tovar	Centro M 27-19	mda30@gmail.com	3112467176	Martha Tovar
10	CC	109008844	Daniel Itezh	Restrepo	Centro M 27-19	mda30@gmail.com	3112467176	Daniel Itezh
11	CC	42730421	Margarita Lora	Arango			3103762459	Margarita Lora
12	CC	24673066	Edith	Bayo			3147818578	Edith Bayo
13	CC	24675041	Martha Lora	Bayo			3184233723	Martha Lora
14	CC	24675041	Martha Lora	Bayo			3184233723	Martha Lora
15	CC	31574857	Emmanuel Culler	Acuña	Ureda		3185800406	Emmanuel Culler



FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):		Luz 20-2026		CIUDAD/MUNICIPIO: Génova				
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agroindustrial	NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN	3415373			
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Aceites esenciales								
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR								
CHARLAS INFORMATIVAS			MATRICULA					
PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES								
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CC	41597798	Omanda	Moncada G	B/Segundo Heno		3214910601	Omanda Moncada G
2	CC	24634373	Nancy	Huano S	B/Isola		3114233854	Nancy Huano S
3	CC	2094936463	Karen Lisseth	Leizaola G	Diata Herrera		3137815009	Karen Lisseth G
4	CC	24674132	Elizabeth Giraldo	Giraldo O	Cam 12 N 20-17		3128832807	Elizabeth Giraldo O
5	CC	24674132	Martha	Agudelo	El Saman		3205244411	Martha Agudelo
6	CC	43012995	Glenn C	Jurado S			3147148235	Glenn C Jurado S
7	CC	6957677	Nancy Miry A	Atencortia			3217532889	Nancy Miry A
8	CC	33740002	Milena	Cardenas	B/Segundo Heno		3645166002	Milena Cardenas
9	CC	41927386	Martha Isabel	Tovar Marulanda	Centro M 27-19 Tapa	m.d.3434343434	3112467776	Martha Isabel Tovar Marulanda
10	CC	2094936463	Daniel Steven	Restrepo Tovar	Centro M 27-19 Tapa	lavar daniel@outlook.com	3018673097	Daniel Steven Restrepo Tovar
11	CC	42790421	Marcelo Lora	Arango Velasco			3103762459	Marcelo Lora Arango Velasco
12	CC	24673466	Edith	Castro Gonzalez			3117868598	Edith Castro Gonzalez
13	CC	24673466	Martha Lora	Gonzalez Coy			3184233723	Martha Lora Gonzalez Coy
14	CC	24673466	Martha Lora	Gonzalez Coy			3134621725	Martha Lora Gonzalez Coy
15	CC	31577897	Emilsson Cebal	Recollar SGA	Useda Judo		3185800406	Emilsson Cebal Recollar SGA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):		Luz 27-2026		CIUDAD/MUNICIPIO: Génova				
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agroindustrial	NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN	3415373			
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Aceites esenciales								
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR								
CHARLAS INFORMATIVAS			MATRICULA					
PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES								
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CC	41597798	Omanda	Moncada G	B/Segundo Heno		3214910601	Omanda Moncada G
2	CC	24634373	Nancy	Huano S	B/Isola		3114233854	Nancy Huano S
3	CC	2094936463	Karen Lisseth	Leizaola G	Diata Herrera		3137815009	Karen Lisseth G
4	CC	24674132	Elizabeth Giraldo	Giraldo O	Cam 12 N 20-17		3128832807	Elizabeth Giraldo O
5	CC	24674132	Martha	Agudelo	El Saman		3205244411	Martha Agudelo
6	CC	43012995	Glenn C	Jurado S			3147148235	Glenn C Jurado S
7	CC	6957677	Nancy Miry A	Atencortia			3217532889	Nancy Miry A
8	CC	33740002	Milena	Cardenas	B/Segundo Heno		3645166002	Milena Cardenas
9	CC	41927386	Martha Isabel	Tovar Marulanda	Centro M 27-19 Tapa	m.d.3434343434	3112467776	Martha Isabel Tovar Marulanda
10	CC	2094936463	Daniel Steven	Restrepo Tovar	Centro M 27-19 Tapa	lavar daniel@outlook.com	3018673097	Daniel Steven Restrepo Tovar
11	CC	42790421	Marcelo Lora	Arango Velasco			3103762459	Marcelo Lora Arango Velasco
12	CC	24673466	Edith	Castro Gonzalez			3117868598	Edith Castro Gonzalez
13	CC	24673466	Martha Lora	Gonzalez Coy			3184233723	Martha Lora Gonzalez Coy
14	CC	24673466	Martha Lora	Gonzalez Coy			3134621725	Martha Lora Gonzalez Coy
15	CC	31577897	Emilsson Cebal	Recollar SGA	Useda Judo		3185800406	Emilsson Cebal Recollar SGA



2.5 FICHA 3415383 FORMACIÓN PRESENCIAL



Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Descargar Sincronizar

Ordenar Detalles

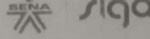
Angie Natalia Castaño Ruiz > PAGOS Y PORTAFOLIO 2026 > OLGA LUCIA MARTINEZ > PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

Nombre	Modificado	Modificado...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
CARPETA 3415349 ACEITES ESENCIALES	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA 3415383 CURSOS CONSERVAS	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA MANIPULACION...	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA 3415373 ACEITES ESENCIALES	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA INSTRUCTOR HONGOS 3423483	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	

Buscar

10:10 p. m.
11/04/2026

sigla							VERSION: 3
PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL							CÓDIGO: GPP-PL-001
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA							
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):							May 26-2026
REGIONAL:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agroindustria	CUIDAD/MUNICIPIO:	Genova		
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:						Preparación Conservas	
A CONTINUACIÓN SELECCIONA EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR						NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3415383	
CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	☐		
DATOS DE LOS PARTICIPANTES							
Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	TELÉFONO	
1	CC	41597798	Amanda	Moncada G	B/Segundo Heno	3214910501	
2	CC	24634327	Nancy	Huano S	B/Isola	3114233852	
3	CC	1094936463	Karen Iseth	Loarte G	Diana Herrera	3137813009	
4	CC	24474132	Elizabeth Gialdo	Gialdo O	Cra 12 N 20-17	3129832807	
5	CC	24816771	Martha	Asuado	C/ Saman	3205244411	
6	CC	43012995	Glenn C	Asuado S		3147148235	
7	CC	66957673	Maria Yancy A	Atencio		3217532884	
8	CC	3574002	Milvia A	Cardenas	B/Segundo Heno	3164616600	
9	CC	41930386	Martha Isabel	Tovar	Centro M 27-19	3114467176	
10	CC	204008846	Daniel Itekeh	Res Lago Talar		7018573097	
11	CC	42730421	Margarita Ma	Arango		3103762459	
12	CC	24673466	Edith	Castro		3147868598	
13	CC	24675043	Martha Wely	Compey		3184233923	
14	CC	24675076	Martha Wely	Cedeño	B/ la Isla etapa 3	3124621723	
15	CC	31574897	Emolton Curb	Asuado		3187805906	
16							
17							



FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):		REGIONAL:		CENTRO DE FORMACIÓN:		CIUDAD/MUNICIPIO:		NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (IMPlica FORM PRESENTE Y AUSENTE)	
Mam 13/2026		Quindío		Agroindustri		Genova		3415383	
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: <u>Operación Conserva</u>									
A CONTINUACIÓN SELECCION EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR									
PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ MATRÍCULA ☐									
DATOS DE LOS PARTICIPANTES									
NO.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA	
1	CC	415937398	Amanda	Moncada G	B/Segundo Heno		3214910501	Amanda Moncada G	
2	CC	94624322	Nancy	Hernandez	B/Isola		2114283850	Nancy Hernandez	
3	CC	1049436463	Karen Iseth	Loarte G	Diara Herrera		3137815109	Karen Iseth C	
4	CC	246434132	Elizabeth Giallo	Gualdo O	Cra 12 N 20-17		3128852807	Elizabeth Giallo	
5	CC	24810771	Martha	Agudelo	El Saman		3205244116	Martha	
6	CC	43012795	Glennia C	Corado S			3147148235	Glennia C	
7	CC	66957673	David Mery A	Atehortua			3217532889	David Mery A	
8	CC	35740002	Milton Lora	Cardenas Lora	B/Segundo Heno		3164516600	Milton Lora	
9	CC	41987306	MARTHA ISABEL	TOVAR HARUINORA	CEPUSO N 27-19 TORO	m.das@unimil.com	311446176	Marta Tovar	
10	CC	1040088499	Daniel Stereh	Des lazo Lopez	Centro M 27-19 Toros	lavarand@unimil.com	7010653073	Daniel Lopez	
11	CC	42330221	Margento Mui	Arango Velazquez			3103762459	Margento Mui	
12	CC	246735466	Cela P	Bayle Gonzalez			3117868598	Cela P	
13	CC	24675043	Martha Luby	Complex Coy			3184233723	Martha Luby	
14	CC	2462076	HS Magda Valeria	Cedeno	B/la Isla elope 3115		3134621723	HS Magda Valeria	
15	CC	31577897	Emilina Culler	Acollar Jua	Useda Judo		3185805405	Emilina Culler	



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL								VERSION: 3
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA								CÓDIGO: GPP-PL-001
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):								Marzo 20 - 2026
REGIONAL:	Aguandó		CENTRO DE FORMACIÓN:	Agroindustrial		CIUDAD/MUNICIPIO:	Genova	
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:						NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN	3415323	
A CONTINUACIÓN SELECCIONA EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR								
CHARLAS INFORMATIVAS		☐		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		☐		
MATRÍCULA		☐						
DATOS DE LOS PARTICIPANTES								
Nº	TÍTULO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CC	41597798	Omanda	Moncada G	B/Segundo Herra		3214910501	Omanda Moncada G
2	CC	4434222	Nancy	Herrera S	B Isla		3114223845	Nancy Herrera S
3	CC	1094976463	Karen Leth	Leizaola G	Diana Herrera		3137815009	Karen Leth G
4	CC	24674132	Elizabeth Giraldo	Giraldo O	Ormaiztegui 20-17		3128822887	Elizabeth Giraldo O
5	CC	24810771	Martha	Agudelo	El Saman		3205244444	Martha
6	CC	43012995	Glenn C	Jiménez S			3147148225	Glenn Jimenez S
7	CC	6957677	Maria Victoria A	Atencio Torres			3217532888	Maria Victoria A
8	CC	3374002	Milena Pardo	Cardenas Pardo	Bogotá		3164516602	Milena Pardo
9	CC	41907286	MARTHA ISABEL	TORRES MARULANDA	CENTRO M 27-19	mariaisa@agromil.com	3112467176	Martha Torres
10	CC	1040088499	Daniel J. Lopez	Restrepo Lopez	CENTRO M 27-19	mariaisa@agromil.com	31106673097	Daniel Restrepo
11	CC	42300221	Narciso Lora	Arango Valdesquez			3103762459	Narciso Lora
12	CC	24675466	Edith	Castro Gomez			3147868595	Edith Castro
13	CC	24675041	Martha Lora	Gomez Coy			3184233723	Martha Lora
14	CC	2465076	Martha Lora	Cedeño	B/ la Isla etapa 3ta		3134621725	Martha Lora
15	CC	31724897	Emilia Celler	Acuña Sosa	Vereda Guadalupe		3185805406	Emilia Celler
16								
17								





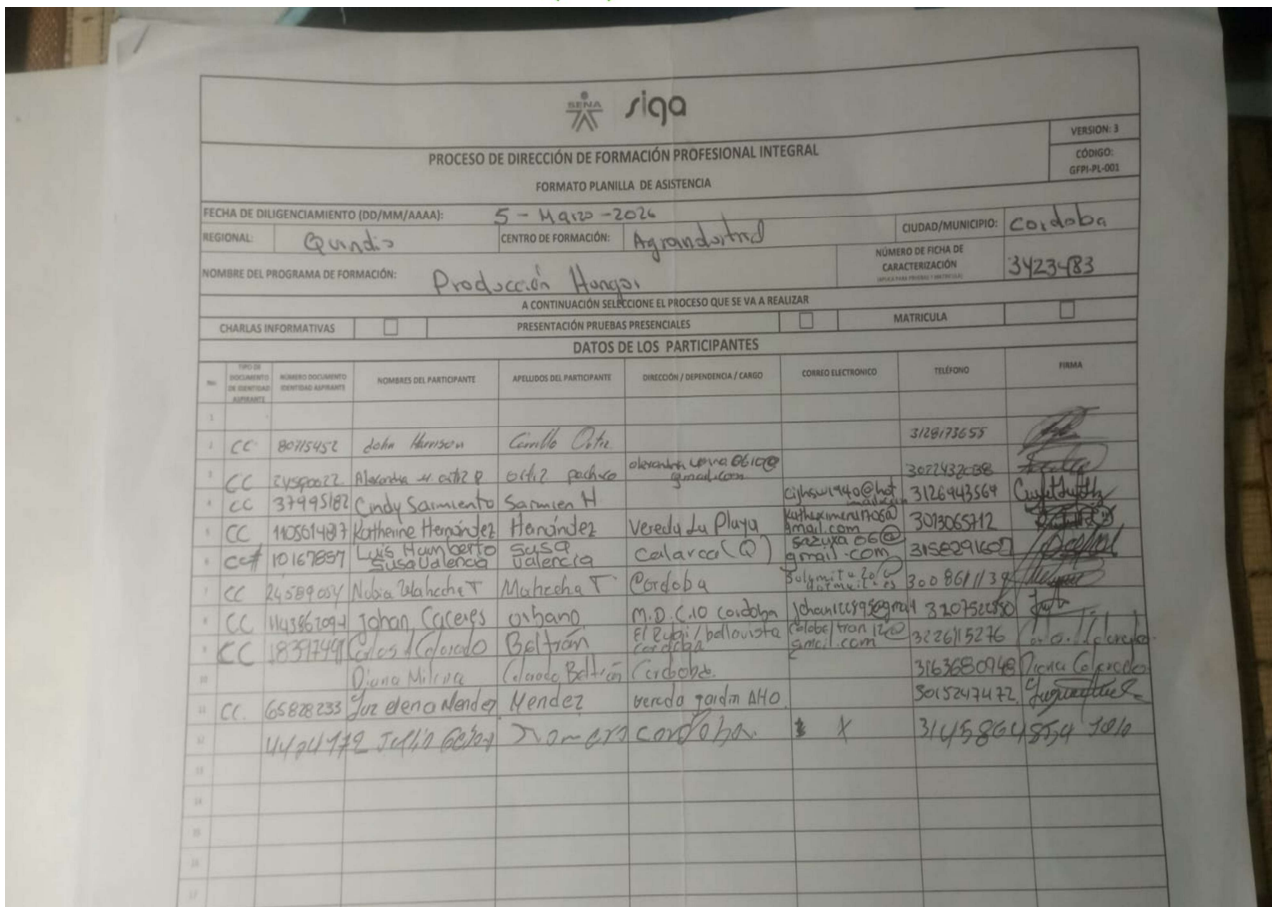
2.6 FICHA 3423483 FORMACIÓN PRESENCIAL

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Descargar Sincronizar Ordenar Detalles

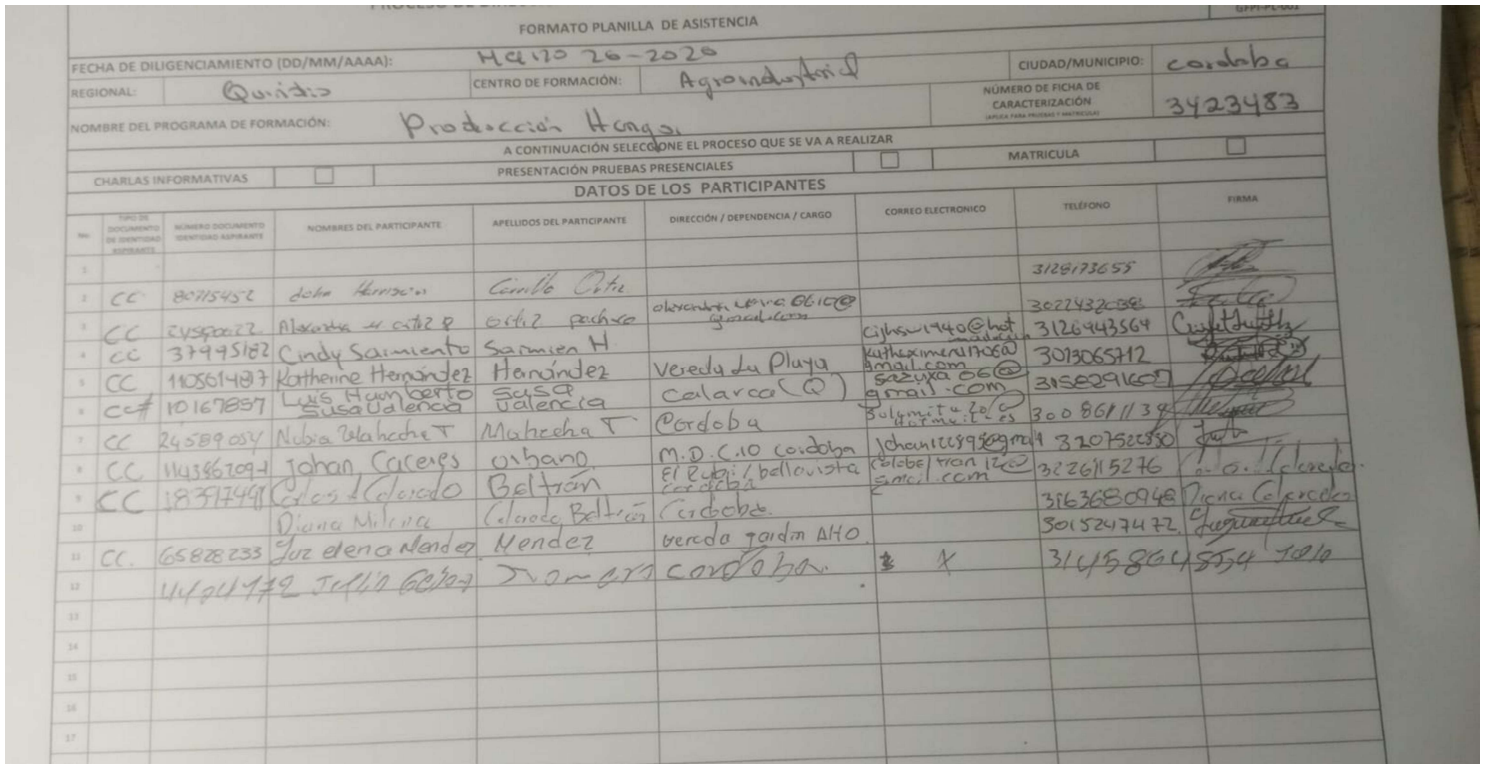
Angie Natalia Castaño Ruiz > PAGOS Y PORTAFOLIO 2026 > OLGA LUCIA MARTINEZ > PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

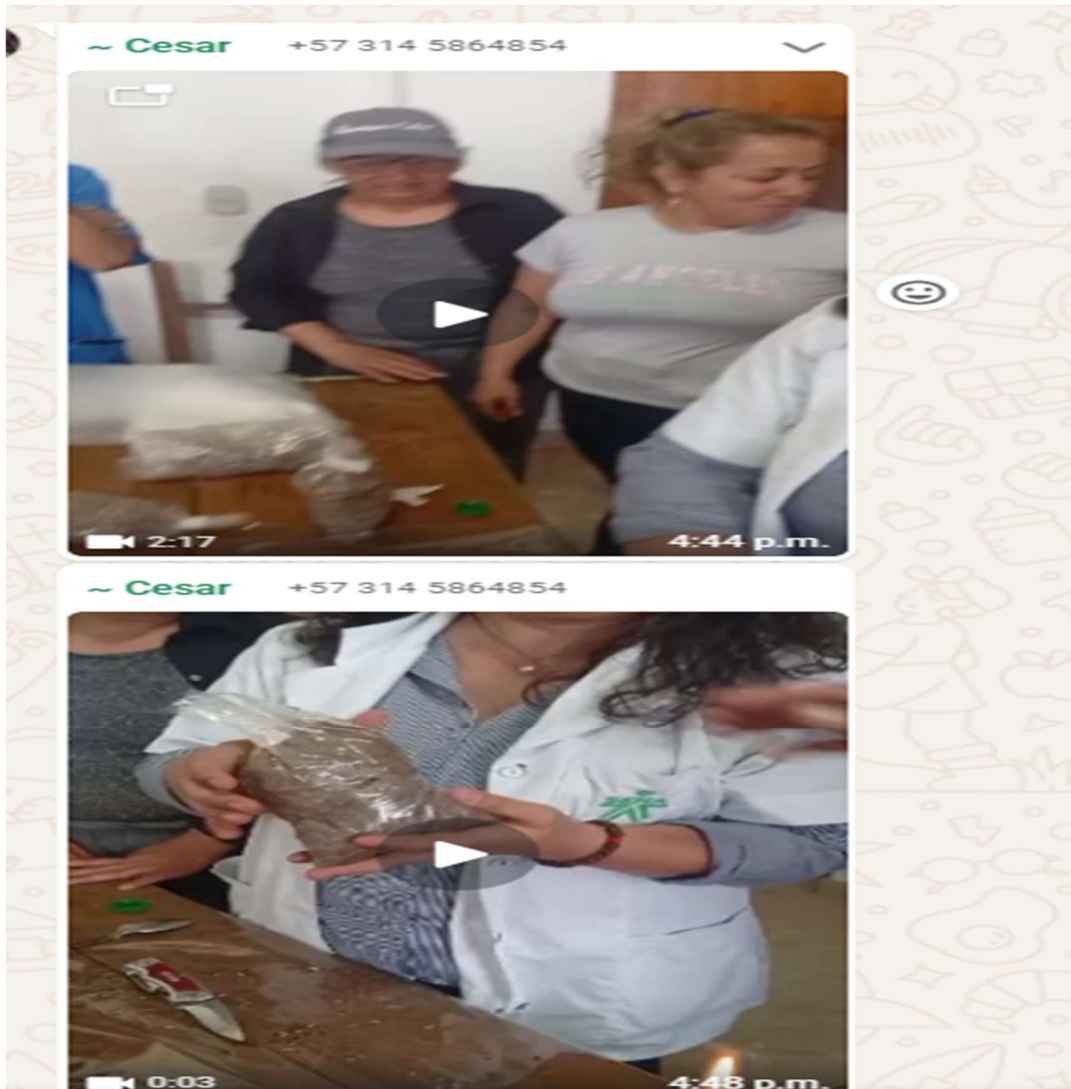
Nombre	Modificado	Modificado...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
CARPETA 3415349 ACEITES ESENCIALES	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA 3415383 CURSOS CONSERVAS	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA MANIPULACION...	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA 3415373 ACEITES ESENCIALES	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	
CARPETA INSTRUCTOR HONGOS 3423483	16 de febrero	Olga Lucia Martine	2 elementos	Compartida	

10:10 p. m.
11/04/2026



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL										VERSION: 3	
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA										CODIGO: GFP-PL-001	
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO [DD/MM/AAAA]:										Mazo - 12 - 2026	
REGIONAL:		CUND:		CENTRO DE FORMACIÓN:		AGROINDUSTRIAL		CIUDAD/MUNICIPIO:		Cordoba	
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:										Producción Hongo	
A CONTINUACIÓN SELECCIONÉ EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR										3423483	
CHARLAS INFORMATIVAS		☐		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		☐		MATRICULA		☐	
DATOS DE LOS PARTICIPANTES											
No.	TÍTULO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN PERSONAL	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN PERSONAL	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA			
1	CC	8015452	Johanna Hernández	Carrillo Ortiz			3128773655				
2	CC	5159622	Alexandra H. Ortiz P	Ortiz Pacheco	elavanzado, correo 061020	alexandra.ortiz061020@gmail.com	3027432038				
3	CC	37445182	Cindy Sarmiento	Sarmiento H		cindyh1940@hotmail.com	3126443564				
4	CC	140551487	Katherine Hernández	Hernández	Vereda La Playa	katheh1940@hotmail.com	3013065912				
5	CC	10167857	Luis Humberto Susa Valencia	Susa Valencia	Calarcá (Q)	luisvalencia06@gmail.com	3156291607				
6	CC	24589057	Nubia Mahache T	Mahache T	Cordoba	bulgarieta.lopez@hotmail.com	3008611139				
7	CC	141367092	Johan Cáceres	Orban	M.D. C.10 cordoba	johan16199@gmail.com	3207520350				
8	CC	18797749	Cecilia Caceres	Bellón	El Rocio / bellavista	ceciliabellon12@gmail.com	3126115246				
9	CC	65828233	José Milena	Caceres Bellón	Cordoba		3163680948				
10	CC	65828233	José Milena	Mendez	Vereda Jardin AHO		3015247472				
11		14401472	José Milena	Mendez	Cordoba		3145864554				

[illegible]





2.7 FICHA 3477646 FORMACIÓN VIRTUAL

ASOCIAR RUTA APRENDIZAJE

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3477646 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3477646

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

	Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒	TI 1192771049	IVANNA PATRICIA	JIMENEZ ROJAS		En Transito
☒	CC 1102383290	GENNY JAZMIN	REDONDO PULIDO		En Transito
☒	CC 39773190	ALIX MAYELY	DIMAS PIÑEROS		En Transito
☒	CC 1233891875	YUVER	ESPINOSA PICO		En Transito
☒	CC 1074129912	JAROL DAVID	BEJARANO MORALES		En Transito
☒	CC 1003652457	PAULA JULIETH	PARRA MOLANO		En Transito
☒	CC 1027803378	JUAN FELIPE	LOBO MELENDREZ		En Transito
☒	CC 1022334362	LEIDY LORENA	LOZANO RONDON		En Transito
☒	CC 1042462830	JAIR O ELIAS	ANTEQUERA BARRIOS		En Transito
☒	CC 1081788680	DANIEL ALEXANDER	GUERRERO CRIOLLO		En Transito

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 8 Siguiente

Página 1 de 8

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a170;

6:19 a. m.
9/04/2026

ANUNCIOS



OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3477646)

Mis cursos / P_92130063_V_3477646_R_63_C_9120 / Anuncios

Anuncios

Anuncios y novedades generales

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate

	Comenzado por	Último mensaje	Rélicas
05- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 11 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 11 abr 2026	0
04- SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	0
03- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 -3477646 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	0
02- DESARROLLO ACTIVIDADES INICIALES Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	0
01- ACTUALIZACIÓN DATOS Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	0
00-BIENVENIDA Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	0

Ir a...

Diseño curricular

Buscar

10:28 p. m.
11/04/2026

CRONOGRAMA

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA REGIONAL

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.
Para acceder al documento descargable, haga clic [Aqui](#)

FECHA DE INICIO:	09-04-2026
FECHA DE FINA ADMINISTRATIVA	07-05-2026
FECHA MAXIMO ENVIO ACTIVIDADES	04-05-2026

(Verificar información dispuesta en las guías de aprendizaje y ajustar según sea el caso)

UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones. No calificable.	09/04/2026	04/05/2026
			Participación en el "Foro social". No calificable.	09/04/2026	30/04/2026
			Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". No calificable.	09/04/2026	30/04/2026
AA1. Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.	290801023-01. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	11-04-2026 a las 9:00 AM	Evidencia de conocimiento: AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función. Calificable.	09/04/2026	15/04/2026
AA2. Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas, con relación a la	290801023-02. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los	16/04/2026 a las 09:00 AM	Evidencia de conocimiento: AA2-EV01. Identificación de riesgos de ETA. Calificable.	16/04/2026	20/04/2026

Buscar

10:28 p. m.
11/04/2026



FOROS

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3477646)

Mis cursos / P_92130063_V_3477646_R_63_C_9120 / Información del programa / Foro de dudas e inquietudes / FORO DUDAS E INQUIETUDES

Foro de dudas e inquietudes

FORO DUDAS E INQUIETUDES

Ordenar desde el más antiguo Mover este debate a... Mover Configuraciones

La fecha límite para publicar en este foro fue jueves, 9 de abril de 2026, 23:59.

FORO DUDAS E INQUIETUDES
de OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ - sábado, 11 de abril de 2026, 08:38

Estimados aprendices,

Este espacio está habilitado para que puedan consultar y resolver todas sus inquietudes relacionadas con el desarrollo de nuestro curso "Higiene y Manipulación de Alimentos".

Aquí pueden preguntar sobre:

- ✓ Actividades y fechas de entrega
- ✓ Manejo de la plataforma Sofia Plus
- ✓ Notas y retroalimentaciones
- ✓ Programación de clases sincrónicas
- ✓ Finalización del curso y otros temas académicos

Recuerden participar con respeto, claridad y cordialidad. Todas sus preguntas serán atendidas a la mayor brevedad posible, con el fin de acompañarlos y brindarles el apoyo necesario durante su proceso formativo.

¡Anímense a participar activamente!

Cordial saludo,
Olga Lucia Martinez Gómez
Instructor

Enlace permanente Editar Borrar Responder

Biblioteca SENA

Ir a...

Cronograma

Buscar

10:29 p. m.
11/04/2026

FORO SOCIAL

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

Mis cursos / P_92130063_V_3477646_R_63_C_9120 / Actividades iniciales / Foro social

Volver a "Actividades iniciales"

Foro social

Vencimiento: jueves, 9 de abril de 2026, 00:00

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Foro social

A través de este foro, puede realizar su presentación personal ante el instructor y sus compañeros que incluya la información básica, experiencia, ocupación actual, expectativas y cómo considera que podría aplicar los conocimientos adquiridos en su vida.

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Suscribirse a este foro

Debate	Comenzado por	Último mensaje	Rélicas	Suscribir
☆ Presentación personal	SANDRA ROCIO ... 11 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 11 abr 2026	1	☒
☆ FORO SOCIAL	OLGA LUCIA MA... 11 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 11 abr 2026	0	☒

Actualización de datos Ir a... Sondeo de conocimientos previos

Buscar

10:29 p. m.
11/04/2026



FORO TEMATICO

Mis cursos / P_92130063_V_3477646_R_63_C_9120 / Actividad de aprendizaje 4 / FORO TEMATICO El sistema HACCP y sus principios

Volver a 'Actividad de aprendizaje 4'

FORO TEMATICO El sistema HACCP y sus principios

Vencimiento: martes, 28 de abril de 2026, 00:00

Bienvenidos al foro temático del curso Higiene y Manipulación de Alimentos.

En este foro analizaremos un **estudio de caso** que permitirá aplicar los conocimientos relacionados con el **sistema HACCP**, sus principios y la importancia de las **prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos**, desde la recepción hasta el almacenamiento y transporte.

★ Estudio de caso

Una empresa familiar dedicada a la elaboración y venta de **ensaladas listas para el consumo** recibe diariamente materias primas como lechuga, tomate, zanahoria y pollo cocido. Durante una visita de inspección se observan las siguientes situaciones:

- El manipulador no porta completamente los elementos de protección personal (cofia y tapabocas).
- No se cuenta con un registro actualizado de capacitación en manipulación de alimentos.
- Las materias primas se reciben sin verificar temperatura ni condiciones del transporte.
- Los alimentos se almacenan en refrigeración, pero no existe separación clara entre productos crudos y listos para el consumo.
- No se lleva control documentado de limpieza y desinfección de superficies.

A partir de esta situación, la empresa busca implementar el **sistema HACCP** para mejorar sus procesos y garantizar la inocuidad de los alimentos.

? Preguntas orientadoras

- Desde el **enfoque del sistema HACCP**, identifique **dos puntos críticos de control (PCC)** presentes en el caso descrito y explique por qué representan un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
- Explique la **diferencia entre manipulación de alimentos y manipulación de alimentos**, y proponga **dos prácticas higiénicas correctivas** que deberían aplicarse en la empresa, teniendo en cuenta la normatividad vigente.

★ Indicaciones para la participación

- Responda las preguntas de forma clara y argumentada.
- Relacione sus respuestas con los **principios del sistema HACCP** y las **buenas prácticas de manipulación**.

Cordialmente,
Olga Lucía Martínez Gómez
Instructor

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Suscribirse a este foro

Buscar

10:30 p. m.
11/04/2026

SESIONES SINCRÓNICAS

AA2-EV01. Identificación de riesgos de EHA
Apertura: Jueves, 16 de abril de 2026, 00:00 Cierre: Jueves, 20 de abril de 2026, 23:59

AA2-EV03. Conservación de alimentos.
Apertura: Jueves, 16 de abril de 2026, 00:00 Cierre: Jueves, 20 de abril de 2026, 23:59

Actividad de aprendizaje 3

AA2-EV01. Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.
Apertura: martes, 21 de abril de 2026, 00:00 Cierre: Jueves, 27 de abril de 2026, 23:59

Actividad de aprendizaje 4

AA4-EV01. El sistema HACCP y sus principios.
Apertura: martes, 28 de abril de 2026, 00:00 Cierre: Jueves, 4 de mayo de 2026, 23:59

FORO TEMATICO El sistema HACCP y sus principios
Vencimiento: martes, 28 de abril de 2026, 00:00

Sesiones en línea

Enlaces sesiones en línea

01 GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (11-04-2026)

Grabaciones sesiones en línea

Material de apoyo al instructor **Consultar a los administradores**

Material de apoyo al instructor
Consultar a los administradores

Buscar

10:31 p. m.
11/04/2026



Actividad de aprendizaje 3

AA3-EV01. Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.
Apertura: lunes, 21 de abril de 2025, 00:00 Cierre: lunes, 27 de abril de 2026, 23:59

Actividad de aprendizaje 4

AA4-EV01. El sistema HACCP y sus principios.
Apertura: martes, 28 de abril de 2026, 00:00 Cierre: lunes, 4 de mayo de 2026, 23:59

FORO TEMÁTICO El sistema HACCP y sus principios
Vencimiento: martes, 28 de abril de 2026, 00:00

Sesiones en línea

01- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD APRENDIZAJE 1 (11-04-2026)

Enlaces sesiones en línea

01- SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE (11-04-2026)

02- SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (16 ABRIL DE 2026)

03- SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 (21- ABRIL DEL 2026)

04- SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (28-ABRIL DEL 2026)

Grabaciones sesiones en línea

Material de apoyo al instructor [Ocultado a los aprendices](#)

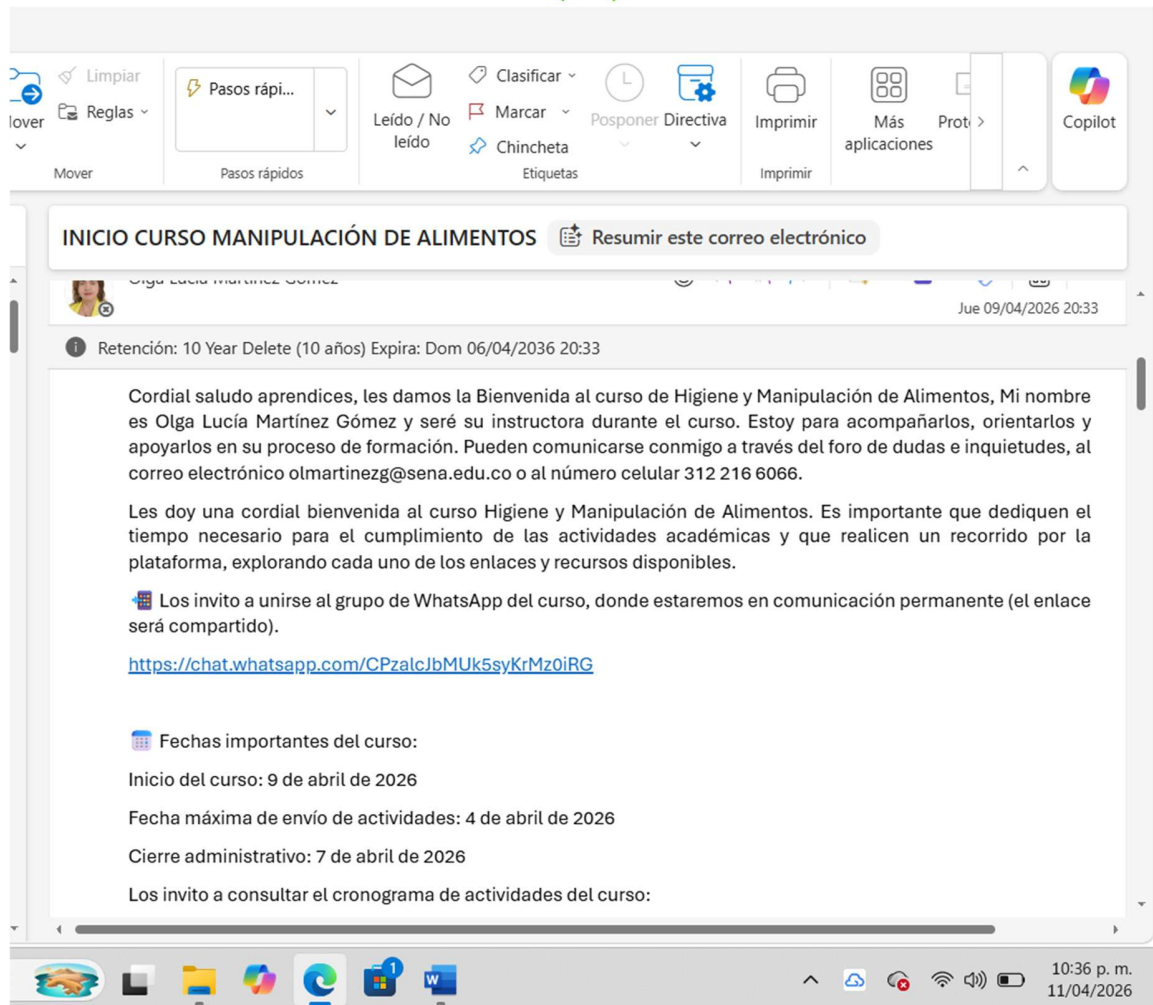


Buscar



10:31 p. m.
11/04/2026

MENSAJERIA





GRABACIÓN UNIDAD 1 CURSO MANIPULACIÓN ALIMENTOS [Resumir este correo electrónico](#)

 **Olga Lucia Martinez Gomez**
Cco: lizethminna@gmail.com; sofiaestrepoalbino@gmail.com; y 158 más Sáb 11/04/2026 12:12

Estimados aprendices,

Los invitamos a ver la **grabación de la Unidad 1**, correspondiente a la **Actividad de Aprendizaje AA1**, donde abordamos los conceptos fundamentales para reconocer la **clasificación y contaminación de los alimentos**, información clave para adquirir y manipular productos alimenticios de forma segura.

★ **AA1 – EV01: Clasificación de alimentos según su origen y función.**

📎 **Link para ver la grabación:**
👉 <https://youtu.be/P7H8Sa3hfv4>

📁 **Carpeta con material de apoyo:**
👉 https://drive.google.com/drive/folders/18fc5BL3HSmXWPfPOaDSvIIJOJoio_q9Au?usp=sharing

📅 **Recuerden:**
La **Actividad 1** estará habilitada desde el **9 de Abril hasta el 15 de Abril**. Es importante revisar la grabación y el material de apoyo para desarrollar la evidencia con éxito.

💡 *“El conocimiento en la manipulación de alimentos no solo protege tu trabajo, también cuida la salud de muchas personas.”*

¡Ánimo y a seguir aprendiendo! 🌱 ✨

un abrazo

 10:37 p. m.
11/04/2026

2.8 FICHA 3477645 FORMACIÓN VIRTUAL

ASOCIAR RUTA APRENDIZAJE

du.co/sofia/home/principal.faces

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3477645 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3477645

[Consultar Aprendizajes](#)

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendizaje(s) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3477645. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a170

 6:18 a. m.
9/04/2026



ANUNCIOS

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. (3477646)

Mis cursos / P_92130063_V_3477646_R_63_C_9120 / Anuncios

Anuncios

Anuncios y novedades generales

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate ↓	Comenzado por	Último mensaje	Rélicas
05- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 11 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 11 abr 2026	0
04- SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	0
03- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 -3477646 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	0
02- DESARROLLO ACTIVIDADES INICIALES Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	0
01- ACTUALIZACIÓN DATOS Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	0
00- BIENVENIDA Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026	0

Ir a...

Disfraz curricular

10:39 p. m.
11/04/2026

CRONOGRAMA

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. (3477646)

Mis cursos / P_92130063_V_3477646_R_63_C_9120 / Cronograma / Cronograma

[Volver a Cronograma](#)

Cronograma

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA REGIONAL

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.
Para acceder al documento descargable, haga clic [AQUÍ](#)

FECHA DE INICIO:	09-04-2026
FECHA DE FINA ADMINISTRATIVA	07-05-2026
FECHA MAXIMO ENVIO ACTIVIDADES	04-05-2026

(Verificar información dispuesta en las guías de aprendizaje y ajustar según sea el caso)

UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA
				INICIA FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones. <i>No calificable.</i>	09/04/2026 04/05/2026
			Participación en el "Foro social". <i>No calificable.</i>	09/04/2026 30/04/2026
			Realizar el "Sondeo de conocimientos previos".	

10:40 p. m.
11/04/2026



FORO DUDAS E INQUIETUDES



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3477646)

Mis cursos / P_92130063_V_3477646_R_63_C_9120 / Información del programa / Foro de dudas e inquietudes

Volver a 'Información del programa'

o de dudas e inquietudes

Vencimiento: jueves, 9 de abril de 2026, 23:59

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Foro de dudas e inquietudes

En este espacio, el aprendiz podrá exponer las dudas acerca de los temas, evidencias a presentar, manejo de la plataforma e inconvenientes técnicos sobre el funcionamiento de la misma, y en general sobre el desarrollo del programa de formación.



Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Suscribirse a este foro

Debate

FORO DUDAS E INQUIETUDES

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 11 abr 2026

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 11 abr 2026

Réplcas 0

Suscribir

Biblioteca SENA

Ir a...

Crónograma

php?d=6033178

Buscar

10:41 p. m. 11/04/2026

FORO SOCIAL

FORO TEMATICO



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3477646)

Mis cursos / P_92130063_V_3477646_R_63_C_9120 / Actividades iniciales / Foro social

Volver a 'Actividades iniciales'

Foro social

Vencimiento: jueves, 9 de abril de 2026, 00:00

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Foro social

A través de este foro, puede realizar su presentación personal ante el instructor y sus compañeros que incluya la información básica, experiencia, ocupación actual, expectativas y cómo considera que podría aplicar los conocimientos adquiridos en su vida.



Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Suscribirse a este foro

Debate

Presentación personal

FORO SOCIAL

Comenzado por SANDRA ROCIO ... 11 abr 2026

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 11 abr 2026

Réplcas 1

Suscribir

Actualización de datos

Ir a...

Sondeo de conocimientos previos

Buscar

10:42 p. m. 11/04/2026

}



FORO TEMATICO

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3477646)

Mis cursos / P_92130063_V_3477646_R_63_C_9120 / Actividad de aprendizaje 4 / FORO TEMATICO El sistema HACCP y sus principios

Volver a 'Actividad de aprendizaje 4'

FORO TEMATICO El sistema HACCP y sus principios

Vencimiento: martes, 28 de abril de 2026, 00:00

Bienvenidos al foro temático del curso Higiene y Manipulación de Alimentos.

En este foro analizaremos un **estudio de caso** que permitirá aplicar los conocimientos relacionados con el **sistema HACCP**, sus principios y la importancia de las **prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos**, desde la recepción hasta el almacenamiento y transporte.

★ **Estudio de caso**

Una empresa familiar dedicada a la elaboración y venta de **ensaladas listas para el consumo** recibe diariamente materias primas como lechuga, tomate, zanahoria y pollo cocido. Durante una visita de inspección se observan las siguientes situaciones:

- El manipulador no porta completamente los elementos de protección personal (cofia y tapabocas).
- No se cuenta con un registro actualizado de capacitación en manipulación de alimentos.
- Las materias primas se reciben sin verificar temperatura ni condiciones del transporte.
- Los alimentos se almacenan en refrigeración, pero no existe separación clara entre productos crudos y listos para el consumo.
- No se lleva control documentado de limpieza y desinfección de superficies.

A partir de esta situación, la empresa busca implementar el **sistema HACCP** para mejorar sus procesos y garantizar la inocuidad de los alimentos.

🔍 **Preguntas orientadoras**

1. Desde el enfoque del sistema HACCP, identifique **dos puntos críticos de control (PCC)** presentes en el caso descrito y explique por qué representan un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
2. Explique la **diferencia entre manipulador de alimentos y manipulación de alimentos**, y proponga **dos prácticas higiénicas correctivas** que deberían aplicarse en la empresa, teniendo en cuenta la normatividad vigente.

★ **Indicaciones para la participación**

- Responda las preguntas de forma clara y argumentada.
- Relacione sus respuestas con los **principios del sistema HACCP** y las **buenas prácticas de manipulación**.

Cordialmente,
Olga Lucia Martínez Gómez
Instructor

Buscar 10:43 p. m.
11/04/2026

SESIONES GRABACIONES EN LINEA

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3477646)

Mis cursos / P_92130063_V_3477646_R_63_C_9120 / Actividad de aprendizaje 4 / FORO TEMATICO El sistema HACCP y sus principios

Volver a 'Actividad de aprendizaje 4'

FORO TEMATICO El sistema HACCP y sus principios

Vencimiento: martes, 28 de abril de 2026, 00:00

Bienvenidos al foro temático del curso Higiene y Manipulación de Alimentos.

En este foro analizaremos un **estudio de caso** que permitirá aplicar los conocimientos relacionados con el **sistema HACCP**, sus principios y la importancia de las **prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos**, desde la recepción hasta el almacenamiento y transporte.

★ **Estudio de caso**

Una empresa familiar dedicada a la elaboración y venta de **ensaladas listas para el consumo** recibe diariamente materias primas como lechuga, tomate, zanahoria y pollo cocido. Durante una visita de inspección se observan las siguientes situaciones:

- El manipulador no porta completamente los elementos de protección personal (cofia y tapabocas).
- No se cuenta con un registro actualizado de capacitación en manipulación de alimentos.
- Las materias primas se reciben sin verificar temperatura ni condiciones del transporte.
- Los alimentos se almacenan en refrigeración, pero no existe separación clara entre productos crudos y listos para el consumo.
- No se lleva control documentado de limpieza y desinfección de superficies.

A partir de esta situación, la empresa busca implementar el **sistema HACCP** para mejorar sus procesos y garantizar la inocuidad de los alimentos.

🔍 **Preguntas orientadoras**

1. Desde el enfoque del sistema HACCP, identifique **dos puntos críticos de control (PCC)** presentes en el caso descrito y explique por qué representan un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
2. Explique la **diferencia entre manipulador de alimentos y manipulación de alimentos**, y proponga **dos prácticas higiénicas correctivas** que deberían aplicarse en la empresa, teniendo en cuenta la normatividad vigente.

★ **Indicaciones para la participación**

- Responda las preguntas de forma clara y argumentada.
- Relacione sus respuestas con los **principios del sistema HACCP** y las **buenas prácticas de manipulación**.

Cordialmente,
Olga Lucia Martínez Gómez
Instructor

Buscar 10:43 p. m.
11/04/2026



3. OTROS

3.1 FICHA SOLICITUD MANIPULACIÓN ALIMENTOS

GRUPO 1 MANIPULACIÓN ALIMENTOS

0/d/e/1FAIpQLScNDwFn5WLNWy_ttmjiWmqRvPaFrPc-763U4lyrP84v-4hvg/formResponse



**CREACIÓN FICHAS FORMACIONES
COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro
Agroindustrial**

Se registró tu respuesta.

[Enviar otra respuesta](#)

Google no creó ni aprobó este contenido. · [Comunicarse con el propietario del formulario](#) · [Condiciones del Servicio](#) · [Política de Privacidad](#)

¿El formulario parece sospechoso? [Informe](#)

Google Formularios

11:00 a. m.
24/03/2026



UNIDAD DE APRENDIZAJE 1
Ahora

Pasos rápidos Leído / No leído

Gracias por completar el formulario **CREACIÓN FICHAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro Agroindustrial** Resumir

Formularios de

Gracias por completar el formulario [CREACIÓN FICHAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro Agroindustrial](#)

☐ Recibiste este correo electrónico porque completaste el siguiente formulario con tu dirección de correo electrónico. Asegúrate de que reconoces este formulario y que es confiable antes de copiar vínculos o hacer clic en ellos. Si te parece sospechoso, [denúncialo](#). The content of this form is not created or endorsed by Google.

Esta es la respuesta que se recibió al formulario.

CREACIÓN FICHAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro Agroindustrial

Instructor:

A través del diligenciamiento de éste formulario, se registrará la formación complementaria del Centro Agroindustrial (**NO SE PROGRAMAN EDT EN ESTE FORMULARIO**)

ar

11:01 a. m.
24/03/2026

GRUPO 2



Seleccione la fecha de inicio de la formación (4 DÍAS HÁBILES ANTES DEL INICIO * DE LA FORMACIÓN) Por favor tener en cuenta que días hábiles son de LUNES A VIERNES (Sábado, Domingo y festivos, no cuentan como días hábiles).

Fecha

06/04/2026

Seleccione la fecha de finalización de la formación *

Fecha

15/04/2026

Indique cada uno de los días y fechas en que atenderá la formación. *
Para diligenciar este campo, tenga en cuenta redactar de la siguiente manera su respuesta:

Día (lunes a sábado) - Hora de inicio a Hora final - Fecha de calendario

Ejemplo:

Lunes: 8 am a 12m - 26 de febrero

Miércoles: 14 a 17 - 28 de febrero

Viernes: 18:00 a 22:00 - 1 de marzo

Nota: Verifique que las fechas indicadas NO se crucen o sean las mismas indicadas por usted en programaciones anteriores.



Buscar



11:10 a. m.
24/03/2026

Gracias por completar el formulario CREACIÓN FICHAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro Agroindustrial

No suele recibir correo electrónico de forms-r...



Recibos de respuestas de Formularios <forms-receipts-noreply@google.com>

Para: Olga Lucia Martinez Gomez

Mar 24/03/2026 11:11



Este remitente forms-receipts-noreply@google.com es de fuera de su organización.

Bloquear remitente

Mostrar contenido bloqueado



Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 21/03/2036 11:11

No suele recibir correo electrónico de forms-receipts-noreply@google.com. [Por qué es esto importante](#)

Formularios de

Gracias por completar el formulario **CREACIÓN FICHAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro Agroindustrial**



Recibiste este correo electrónico porque completaste el siguiente formulario con tu dirección de correo electrónico. Asegúrate de que reconoces este formulario y que es confiable antes de copiar vínculos o hacer clic en ellos. Si te parece sospechoso, **denúncialo**. The content of this form is not created or endorsed by Google.

Esta es la respuesta que se recibió al formulario.



11:11 a. m.



GRUPO 3

QLScNDwFn5WLNWY_ttmjiWmqRvPaFjrPc-763U4lyrP84v-4hvg/formResponse

Fecha
11/04/2026

Seleccione la fecha de finalización de la formación *

Fecha
16/04/0026

Indique cada uno de los días y fechas en que atenderá la formación. *

Para diligenciar este campo, tenga en cuenta redactar de la siguiente manera su respuesta:

Día (lunes a sábado) - Hora de inicio a Hora final - Fecha de calendario

Ejemplo:

Lunes: 8 am a 12m - 26 de febrero
Miércoles: 14 a 17 - 28 de febrero
Viernes: 18:00 a 22:00 - 1 de marzo

Nota: Verifique que las fechas indicadas NO se crucen o sean las mismas indicadas por usted en programaciones anteriores.

11 (2-6 PM) (13,14,15,16) 8:00 A 12:00

11:18 a. m.
24/03/2026

https://sava.sena.edu.co/gfwd/index.php/saporte_companamiento_controller/visualizar_lista_chequeo/60740

Evidencias
No hay evidencias

NOTAS DEL ACOMPAÑAMIENTO

CREAR NOTA

Esta de acuerdo con esta lista de chequeo: ☐ SI ☒ NO

B I S U L K E H Estlo Normal ?

En atención a la lista de chequeo aplicada, me permito dar respuesta a los ítems valorados en "NO":

- Ítems 1 y 2 (Cronograma y sesiones en línea): Se aclara que la información sí se encuentra definida dentro del curso; sin embargo, no estaba visible en el formato requerido. Se realizó la corrección adjuntando el cronograma en PDF y verificando la ubicación de las fechas de sesiones en línea.
- Ítem 9 (Horario de atención sincrónica): Se ajustó y publicó el horario conforme a lo establecido en la guía de orientaciones.
- Ítem 11 (Organización del menú del curso): El menú se encuentra estructurado según la guía; no obstante, se realizó revisión para garantizar su correcta visualización.
- Ítems 15 y 16 (Configuración de foros): Los foros se encontraban configurados según la guía, pero se revisaron y ajustaron las fechas para asegurar su correcta visualización y cumplimiento.
- Ítem 18 (Apertura del foro social): Se realizó la verificación y ajuste correspondiente para dar cumplimiento al tiempo establecido.
- Ítem 22 (Grupo/richa en anuncio de bienvenida): Se incluyó la información correspondiente en el anuncio.

body p

Archivos adjuntos

[Elegir archivos](#) | RESPUESTA LIST...QUEO 3444488.pdf

Archivos válidos: pdf, bmp, png, jpg, gif, xls,xlsx, doc, docx, ppt, pptx, csv

Tamaño máximo: 2MB por archivo

Guardar

SAVA | Dirección de Formación Profesional

Versión 4.0.0



51.Los anuncios cumplen con su función comunicativa conforme a lo establecido en la guía de orientaciones actual.	SI
Evidencias No hay evidencias	
52.En todos los espacios de comunicación se evidencia un lenguaje cortés y respetuoso, con uso de las normas de Netiqueta y buenas prácticas ortográficas y gramaticales.	SI
Evidencias No hay evidencias	
NOTAS DEL ACOMPAÑAMIENTO	
2026-03-21 21:46:18 OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ Estado acompañamiento: TERMINADO Instructor aprueba lista de acompañamiento Evidencias RESPUESTA-LISTA-CHEQUEO-3444488_compressedpdf.pdf	

SAVA | Dirección de Formación Profesional Versión 4.0.0

9:45 p. m. 21/03/2026

3.3 OFERTA EDUCATIVA







II Oferta Presencial y a Distancia 2026

Centro Agroindustrial
Inscríbete en betowa.sena.edu.co
Del 18 al 22 de abril



TECNÓLOGOS EN

Cod. SNIES	Nombre de la formación	Modalidad	Jornada
108982	Gestión Integrada de la Calidad Medio Ambiente Seguridad y Salud Ocupacional	Presencial	Nocturna
109086	Procesamiento de alimentos	Presencial	Diurna
118440	Producción Ganadera Sostenible	Presencial	Diurna
111466	Supervisión en Sistemas de Agua y Saneamiento	Distancia	

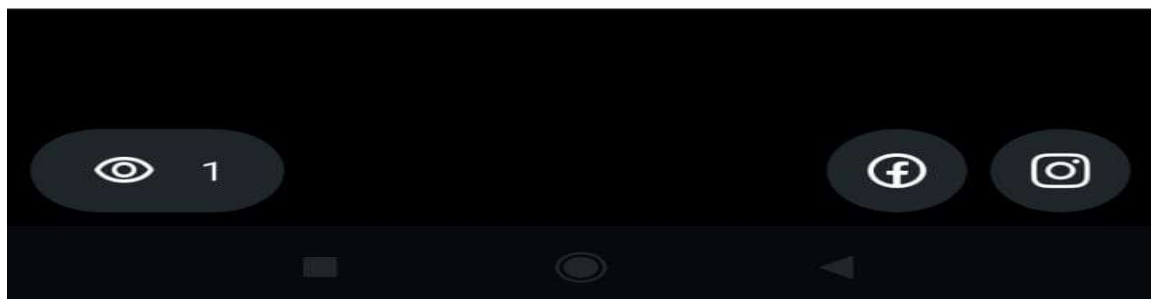
TÉCNICOS EN

Cod. SNIES	Nombre de la formación	Modalidad	Jornada
No aplica	Servicios de Barismo	Presencial	Diurna
No aplica	Alistamiento de Laboratorios de Microbiología y Biotecnología	Presencial	Nocturna

OPERARIO EN

Cod. SNIES	Nombre de la formación	Modalidad	Jornada
No aplica	Procesos de Panadería	Presencial	Nocturna
No aplica	Mantenimiento y Operación de Piscinas	Presencial	Diurna

Más información:
Centro Agroindustrial Oficina Administración Educativa,
lunes a viernes de 8:00 a.m. a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a 6:00 p.m.
WhatsApp: 3028309511 – Correo Electrónico matricula9120@sena.edu.co



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

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: 3415373 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar extracto vegetal según procedimiento de obtención y especificación técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1: ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

RA2: DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

RA3: INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RA4: RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3444487 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	34,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3421076 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	10,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3415349 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y
DE APRENDIZAJE: APLICACIONES.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar extracto vegetal según procedimiento de obtención y especificación técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1: ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

RA2: DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

RA3: INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RA4: RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	21,90
--------------------------------------	--------------

FICHA 3423483 - PRODUCCION DE HONGOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Sembrar cultivo de acuerdo con especificaciones técnicas y buenas prácticas agrícolas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

R.A. 1 PLANEAR EL ACONDICIONAMIENTO DEL LUGAR DE INCUBACIÓN Y DEL SUSTRATO PARA LA SIEMBRA DEL MICELIO

R.A. 2 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE SIEMBRA DEL MICELIO EN EL SUSTRATO SEGÚN TÉCNICAS DE INOCULACIÓN, ASEPSIA Y CRITERIOS DE CALIDAD.

R.A. 3 COMPROBAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES DEL LUGAR DE INCUBACIÓN Y EL DESARROLLO DEL MICELIO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,90
--------------------------------------	--------------

FICHA 3421075 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3415383 - PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL PRODUCTO.

DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL PROCESO PRODUCTIVO.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3444488 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	34,00
-------------------------------	-------

FICHA 3423096 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE
3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.
4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	8,00
-------------------------------	------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	178,60
-------------------------------------	--------

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: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL



Versión: 02

Código:
GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE
INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	ARMENIA 9 ABRIL 2026	Código Regional :	63
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ	Código Centro:	912010
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	24674810	Fecha de elaboración:	09/04/2026

En desarrollo de la comisión No. _13826_ durante los días _03 al 27_ del mes de _Marzo_ de _2026_ se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
03/03/2026	ARMENIA - CORDOBA - ARMENIA	BUS	\$ 20,000
06/03/2026	ARMENIA - LA PRIMAVERA - GENOVA - ARMENIA	BUS	\$ 22,200
13/03/2026	ARMENIA - LA PRIMAVERA - GENOVA - ARMENIA	BUS	\$ 22,200
17/03/2026	ARMENIA - CORDOBA - ARMENIA	BUS	\$ 20,000
20/03/2026	ARMENIA - LA PRIMAVERA - GENOVA - ARMENIA	BUS	\$ 22,200
24/03/2026	ARMENIA - CORDOBA - ARMENIA	BUS	\$ 20,000
27/03/2026	ARMENIA - LA PRIMAVERA - GENOVA - ARMENIA	BUS	\$ 22,200
RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:			\$ 148,800

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ	Nombre completo:	JORGE MARIO PARDO	Nombre completo:	PAOLA ANDREA VANEGAS LOAIZA
Numero de Contrato:	9159077	Cargo:	COORDINADOR DE CENTRO	Cargo:	SUBDIRECTORA €
Firma:		Firma:		Firma:	



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

Usuario que Genera Reporte: MHpavanega PAOLA ANDREA VANEGAS LOAIZA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-063-912010 CENTRO AGROINDUSTRIAL-QUINDIO

Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 25 de febrero de 2026

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	13826	Fecha Solicitud	2026-02-25	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-063-912010 CENTRO AGROINDUSTRIAL-QUINDIO			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-02-25	Genera Viáticos	NO	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	COORDINACION ACADEMICA			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	3526	Dependencia Solicitante				912045 CENTRO AGROINDUSTRIAL-QUINDIO - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION			
Rubro Presupuestal de Viaticos		-			Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaj e Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
--------	----------------------------	-------	--------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------------------	----------	------------------------------	----------------------	------------	---------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------------------------------

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2026/02/25 16:58:45 -05:00



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

Usuario que Genera Reporte: MHpavanega PAOLA ANDREA VANEGAS LOAIZA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-063-912010 CENTRO AGROINDUSTRIAL-QUINDIO

Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 25 de febrero de 2026

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ	CC: 24674810	CONTRATISTA - INSTRUCTOR	Autorizada	2026-03-03	2026-03-03	QUINDIO / ARMENIA	QUINDIO / CORDOBA	0	No	0									
				2026-03-06	2026-03-06	QUINDIO / ARMENIA	QUINDIO / GENOVA	0	No	0									
				2026-03-13	2026-03-13	QUINDIO / ARMENIA	QUINDIO / GENOVA	0	No	0									
				2026-03-17	2026-03-17	QUINDIO / ARMENIA	QUINDIO / CORDOBA	0	No	0	0	4.737.497,00	0,00	0,00	148.800,00	148.800,00	Prestar los servicios personales de carácter temporal en actividades de instructor, para orientar, evaluar y realizar seguimiento a la Formación Profesional Integral , en la modalidad asignada por necesidades del servicio, en el área de Química		
				2026-03-20	2026-03-20	QUINDIO / ARMENIA	QUINDIO / GENOVA	0	No	0									
				2026-03-24	2026-03-24	QUINDIO / ARMENIA	QUINDIO / CORDOBA	0	No	0									



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

Usuario que Genera Reporte: MHpavanega PAOLA ANDREA VANEGAS LOAIZA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-063-912010 CENTRO AGROINDUSTRIAL-QUINDIO

Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 25 de febrero de 2026

				2026-03-27	2026-03-27	QUINDIO / ARMENIA	QUINDIO / GENOVA	0	No	0							
												Totales Solicitud de Comisión		0,00	148.800,00	148.800,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

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

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:

24816246

Nombre:

PAOLA ANDREA VANEGAS LOAIZA

Cargo:

SUBDIRECTOR CENTRO AGROINDUSTRIAL - QUINDIO

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:

""

Cargo:

""

Firma Responsable

Verificado Por:

KELLY JOHANNA NARVAEZ RAMIREZ

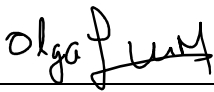
Fecha Verificación:

25/02/2026 15:32:02

SIIF Nación

Firmado digitalmente por:
Nombre: PAOLA ANDREA VANEGAS LOAIZA
Cédula de ciudadanía: 24816246
Usuario SIIF: MHpavanega
25/02/2026 4:59:02 p. m.



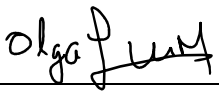
ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CREACIÓN DEL CURSO PARA LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES			
CIUDAD Y FECHA:	ARMENIA 26 Enero 24 DEL 2025	HORA INICIO: 9:00a.m	HORA FIN: 10:30a.m
LUGAR Y/O ENLACE:	Municipio de Génova	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro Agroindustrial	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Concertar la formación de acciones encaminadas en el curso de extracción de aceites esenciales 2. Informar las temáticas de las clases 3. Definir espacios y horarios para la formación			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Concertar las actividades de formación. 2. Recepcionar los documentos para la formación.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
En el Municipio de Génova nos dimos cita en el municipio de Génova; para acordar las actividades de formación del Curso: "extracción de aceites esenciales", el cual esta alineado con las formaciones pretendidas por la comunidad, para esto se menciona que cuentan con una población de 25 aprendices, para realizar dos formaciones en la semana.			
CONCLUSIONES			
Se determina la viabilidad de empezar el proceso formativo. Se establece el horario de formación para los viernes desde las 2:00 a 6.00 pm			
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Acta de concertación del 2025	Enero 24 del 2026	Olga Lucia Martínez Gómez	



Entrega documentos participantes del curso	Febrero 3 del 2026	Emilsen Del Carmen Cuéllar		
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
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				





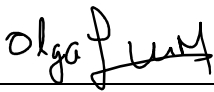
ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CREACIÓN DEL CURSO PARA LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES			
CIUDAD Y FECHA:	ARMENIA 26 Enero DEL 2025	HORA INICIO: 9:00a.m	HORA FIN: 10:30a.m
LUGAR Y/O ENLACE:	CONJUNTO GUAYACANES	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro Agroindustrial	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Concertar la formación de acciones encaminadas en el curso de extracción de aceites esenciales 2. Informar las temáticas de las clases 3. Definir espacios y horarios para la formación			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Concertar las actividades de formación. 2. Recepcionar los documentos para la formación.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
En el Municipio de Armenia nos dimos cita en las instalaciones del conjunto residencial Guayacanes ;para acordar las actividades de formación del Curso: “extracción de aceites esenciales”, el cual esta alineado con las formaciones pretendidas por la comunidad, para esto se menciona que cuentan con una población de 25 aprendices, para realizar dos formaciones en la semana.			
CONCLUSIONES			
Se determina la viabilidad de empezar el proceso formativo. Se establece el horario de formación para los jueves desde las 1:00 a 6.00 pm			
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Acta de concertación del 2025	Enero 26 del 2026	Olga Lucia Martínez Gómez	



Entrega documentos participantes del curso	Febrero 2 del 2026	María Eugenia Chitiva Quinceno		
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
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				





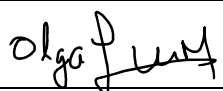
ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CREACIÓN DEL CURSO PREPARACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS			
CIUDAD Y FECHA:	ARMENIA 26 Enero 24 DEL 2025	HORA INICIO: 9:00a.m	HORA FIN: 10:30a.m
LUGAR Y/O ENLACE:	Municipio de Génova	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro Agroindustrial	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Concertar la formación de acciones encaminadas en el curso de preparación de conservas de frutas y verduras 2. Informar las temáticas de las clases 3. Definir espacios y horarios para la formación			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Concertar las actividades de formación. 2. Recepcionar los documentos para la formación.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
En el Municipio de Génova nos dimos cita en el municipio de Génova; para acordar las actividades de formación del Curso: “preparación de conservas de frutas y verduras”, el cual esta alineado con las formaciones pretendidas por la comunidad, para esto se menciona que cuentan con una población de 25 aprendices, para realizar dos formaciones en la semana.			
CONCLUSIONES			
Se determina la viabilidad de empezar el proceso formativo. Se establece el horario de formación para los viernes desde las 8:00 a 12.00 pm			
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Acta de concertación del 2025	Enero 24 del 2026	Olga Lucia Martínez Gómez	



Entrega documentos participantes del curso	Febrero 3 del 2026	Emilsen Del Carmen Cuéllar		
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
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. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CREACIÓN DEL CURSO PRODUCCIÓN HONGOS			
CIUDAD Y FECHA:	Córdoba 26 Enero 27 DEL 2025	HORA INICIO: 4:00 pm	HORA FIN: 5:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Municipio de Córdoba	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro Agroindustrial	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Concertar la formación de acciones encaminadas en la formación de producción de hongos 2. Informar las temáticas de las clases 3. Definir espacios y horarios para la formación			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Concertar las actividades de formación. 2. Recepcionar los documentos para la formación.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
En el Municipio de Génova nos dimos cita en el municipio de Córdoba; para acordar las actividades de formación del Curso: “producción de hongos”, el cual esta alineado con las formaciones pretendidas por la comunidad, para esto se menciona que cuentan con una población de 25 aprendices, para realizar dos formaciones en la semana.			
CONCLUSIONES			
Se determina la viabilidad de empezar el proceso formativo. Se establece el horario de formación para los Martes desde las 15:00 a 20:00 pm			
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Acta de concertación del 2025	Enero 27del 2026	Olga Lucia Martínez Gómez	



Entrega documentos participantes del curso	Febrero 6 del 2026	Nubia Mahecha Turriago		
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
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				

