



<b>PROCESO</b>				
<b>GESTIÓN CONTRACTUAL</b>				
<b>NOMBRE DEL FORMATO</b>				
<b>INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL</b>				
<b>CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN</b>				
Pública	<b>x</b>	Pública Clasificada		Pública Reservada

**INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Campoalegre, abril del 2026

Señor (a)

**SONIA PATRICIA GOMEZ TAMAYO**  
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9040488**  
Cargo del supervisor Coordinadora Académica  
Dependencia Coordinación Académica 4191163  
Campoalegre

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual  
Mes Abril del año 2026

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual mes de abril del  
año 2026

**Referencia:** CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9040488** del año 2026

**Maira Alejandra Pérez Cícero**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1106774898 de Chaparral, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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: del 1 de abril de 2026 al 30 de abril de 2026.



**Valor y forma de Pago:** El valor total del presente contrato asciende a la suma de **CUARENTA Y SIETE MILLONES TRECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA (\$ 47.374.970)** PESOS M/CTE COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago por el valor de **TRES MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE SEISCIENTOS OCHO PESOS (\$3.474,164)** PESOS M/CTE en el mes de febrero, b) Nueve (9) pagos iguales por el valor de **CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE (\$4.737.497)** PESOS M/CTE. incluido IVA, que se pagará en los meses de marzo a noviembre, y un último pago en el mes de diciembre por el valor de **UN MILLON DOCIENTOS SESENTA Y TRES MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS (1,263,333)** PESOS M/CTE.

### Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar formación profesional integral en el programa Articulación la Media Técnica de acuerdo con la asignación realizada por la coordinación académica.	Preparación de material para la atención de aprendices de la ficha: <b>3448970, 3448965, 3448965, 3168258, 3168177, 3176079</b>	Guía de aprendizaje y material de apoyo
2	Cumplir con los lineamientos y disposiciones del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, Código de Integridad del SENA, desarrollando personalmente las acciones de formación asignadas por la Coordinación Académica, de acuerdo con la programación establecida	Preparación de material para la atención de aprendices de la ficha: <b>3448970, 3448965, 3448965, 3168258, 3168177, 3176079</b>	Guía de aprendizaje y material de apoyo
3	Participar a las reuniones de los equipos de desarrollo curricular construyendo y ejecutando el proyecto formativo, la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, actas de desarrollo curricular, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo con las formaciones asignadas.	Se realiza seguimiento a los proyectos productivos, de las fichas: <b>3176079, 3168177</b>	Bitácoras, seguimientos, evidencias fotográficas y proyectos productivos
4	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada	No se ejecutó durante el periodo objeto de cobro.	No aplica para este mes.
5	Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SOFIA PLUS, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como:	Se orientó formación en las fichas de:	Reporte de horas aplicativo Sofia Plus



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar que los aprendices matriculados queden en estado: “En Formación”.</li> <li>- Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje</li> <li>- Notificar de manera inmediata al Coordinador Académico en caso de cometer un error en el registro de los juicios evaluativos</li> <li>- Dos (2) días antes del cierre del programa de formación complementaria, mediante un aviso en el LMS que contenga: como descargar su certificado, el listado de aprendices que aprueban el curso.</li> <li>-Enviar la comunicación al aprendiz cada vez que presente inasistencia conforme al Reglamento del Aprendiz SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de la inasistencia.</li> <li>-Manejo en línea de las plataformas de interface con SOFIA PLUS y LMS TERRITORIO.</li> <li>-Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos según procedimiento.</li> <li>- Creación y actualización permanente del Portafolio del instructor en el LMS TERRITORIO y en el DRIVE de la Coordinación Académica, de la formación en el programa Articulación con la Media Técnica.</li> <li>-Orientación y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el LMS TERRITORIO.</li> </ul>	<p><b>FORMACIÓN TITULADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Técnico en elaboración de productos alimenticios. Ficha: <b>3168177 33 horas</b></li> <li>- Técnico en elaboración de productos alimenticios ficha: <b>3176079 40 horas</b></li> <li>- Técnico en elaboración de productos alimenticios ficha: <b>3448970 24 horas</b></li> <li>- Técnico en elaboración de productos alimenticios ficha: <b>3448965 40 horas</b></li> <li>- Técnico en elaboración de productos alimenticios ficha: <b>3448951 24 horas</b></li> </ul> <p><b>TOTAL, HORAS: 160 Horas</b></p> <p><b>Colocar evidencias foto</b></p>	
6	Realizar seguimiento con el control de asistencia asignado por la coordinación académica, con el fin de activar la ruta de retención, registrando la novedad en el formato GFPI-F-176 V 01 ruta de atención para la prevención de la deserción y proceder de acuerdo con lineamiento institucional.	Se realiza control de asistencia de las fichas: <b>3448970, 3448965, 3448965, 3168258, 3168177, 3176079</b>	Registros fotográficos
7	Proceder de manera oportuna en los casos especiales de reingreso, de acuerdo con lo designado por la Subdirección y la Coordinación Académica.	No se ejecutó durante el periodo objeto de cobro.	No aplica para este mes.
8	Apoyar al aprendiz en su proceso de formación para que desarrolle las actividades programadas dentro de los tiempos establecidos, en beneficio de la retención y certificación.	Se apoyó en el proceso de formación y retención a los aprendices del grado 11 de las siguientes fichas: <b>3176079, 3168177</b>	Registros fotográficos



9	Comunicar oportunamente al Coordinador Académico las anomalías, inconsistencias y novedades de los aprendices.	No se ejecutó durante el periodo objeto de cobro.	No aplica para este mes.
10	Apoyar la divulgación de las ofertas de programas de formación a impartir en el Centro.	Se divulgó las ofertas del técnico en chocolatería y el técnico en producción acuícola, tecnólogo en gestión de sistemas ganaderos sostenible, operario en producción apícola, tecnólogo en análisis y desarrollo de software	Se publicó de manera digital
11	Realizar seguimiento a la etapa productiva de aprendices según asignación de la coordinación académica.	No se ejecutó durante el periodo objeto de cobro.	No aplica para este mes.
12	Aplicar y hacer cumplir el Reglamento del aprendiz y remitir las novedades a la coordinación académica y al comité de seguimiento y evaluación del aprendizaje.	Se realiza lectura y socialización de los deberes del Aprendiz descritos en el Reglamento del Aprendiz Vigente.	Reglamento del Aprendiz.
13	Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar su adecuado manejo, de conformidad con lo señalado en normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.	No se ejecutó durante el periodo objeto de cobro.	No aplica para este mes.
14	Participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación de la actividad contractual.	Se participo de la reunión del equipo de articulación.	Registros fotográficos.
15	Revisar de manera permanente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo oportunamente los mensajes electrónicos.	Revisión permanente Del Correo Institucional Sena.	Respuesta a los correos recibidos.
16	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA y de otros proyectos en convenio institucional.	No se ejecutó durante el periodo objeto de cobro.	No aplica para este mes.
17	Realizar cuando sea requerido por la Entidad, la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad y que por razones de experticia técnica e idoneidad relacionado con el objeto contractual se requiera.	No se ejecutó durante el periodo objeto de cobro.	No aplica para este mes.



18	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011	No se ejecutó durante el periodo objeto de cobro.	No aplica para este mes.
19	Presentar en las fechas programadas por la supervisión, los reportes de ejecución de actividades y los demás informes que le sean solicitados sobre una base de ciento cuatro (160) horas directas a formación por periodo mensual.	Registro de actividades en SofiaPlus e Informe mensual de instructor.	Informes de actividades Mensuales, Archivos Gestión Financiera y Gestión Contractual.
20	Realizar las demás actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y las que, por ser inherentes, le sean asignadas por EL SENA	Se realizo reunión con el equipo de articulación de manera virtual.	Registros fotográficos.

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.	17226	Campoalegre-Tello - (Vereda. Sierra de gramal)- (Vereda. Sierra de gramal)- Tello – Campoalegre.	2/03/2026	2/03/2026
2	17226	Campoalegre - Algeciras (Vereda La arcadia) - (vereda la arcadia) - Algeciras- Campoalegre	3/03/2026	3/03/2026
3	17226	Campoalegre - Neiva - (Fortalecillas) - (fortalecillas)- Neiva- Campoalegre	4/03/2026	4/03/2026
4	17226	Campoalegre - Rivera (Vereda La Ulloa) - (vereda la Ulloa)- rivera - Campoalegre	5/03/2026	5/03/2026
5	17226	Campoalegre - Baraya- (Vereda. Patia) - (Vereda. Patia)- Baraya - Campoalegre	6/03/2026	6/03/2026



6	<b>17226</b>	Campoalegre-Tello - (Vereda. Sierra de gramal)- (Vereda. Sierra de gramal)- Tello - Campoalegre	9/03/2026	9/03/2026
7	<b>17226</b>	Campoalegre - Algeciras (Vereda La arcadia) - (vereda la arcadia) - Algeciras- Campoalegre	10/03/2026	10/03/2026
8	<b>17226</b>	Campoalegre - Neiva - (Fortalecillas) - (fortalecillas)- Neiva- Campoalegre	11/03/2026	11/03/2026
9	<b>17226</b>	Campoalegre - Rivera (Vereda La Ulloa) - (vereda la Ulloa)- rivera - Campoalegre	12/03/2026	12/03/2026
10	<b>17226</b>	Campoalegre - Baraya- (Vereda. Patia) - (Vereda. Patia)- Baraya - Campoalegre	13/03/2026	13/03/2026
11	<b>17226</b>	Campoalegre-Tello - (Vereda. Sierra de gramal)- (Vereda. Sierra de gramal)- Tello - Campoalegre	16/03/2026	16/03/2026
12	<b>17226</b>	Campoalegre - Algeciras (Vereda La arcadia) - (vereda la arcadia) - Algeciras- Campoalegre	17/03/2026	17/03/2026
13	<b>17226</b>	Campoalegre - Neiva - (Fortalecillas) - (fortalecillas)- Neiva- Campoalegre	18/03/2026	18/03/2026
14	<b>17226</b>	Campoalegre - Rivera (Vereda La Ulloa) - (vereda la Ulloa)- rivera - Campoalegre	19/03/2026	19/03/2026
15	<b>17226</b>	Campoalegre - Baraya- (Vereda. Patia) - (Vereda. Patía)- Baraya - Campoalegre	20/03/2026	20/03/2026
16	<b>17226</b>	Campoalegre - Algeciras (Vereda La arcadia) - (vereda la arcadia) - Algeciras- Campoalegre	24/03/2026	24/03/2026
17	<b>17226</b>	Campoalegre - Neiva - (Fortalecillas) - (fortalecillas)- Neiva- Campoalegre	25/03/2026	25/03/2026
18	<b>17226</b>	Campoalegre - Rivera (Vereda La Ulloa) - (vereda la Ulloa)- rivera - Campoalegre	26/03/2026	26/03/2026
19	<b>17226</b>	Campoalegre - Baraya- (Vereda. Patia) - (Vereda. Patía)- Baraya - Campoalegre	27/03/2026	27/03/2026
20	<b>17226</b>	Campoalegre-Tello - (Vereda. Sierra de gramal)- (Vereda. Sierra de gramal)- Tello - Campoalegre	30/03/2026	30/03/2026
21	<b>17226</b>	Campoalegre - Algeciras (Vereda La arcadia) - (vereda la arcadia) - Algeciras- Campoalegre	31/03/2026	31/03/2026



**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 1080524023 expedido por PAGO SIMPLE, correspondiente al mes de marzo del año 2026. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti-trámites”)

Evidencias en (x) folios

Cordialmente,

**Maira Alejandra Pérez Cícero**  
**Contratista**  
**C.C. No1.106.774.898 Chaparral - Tolima**

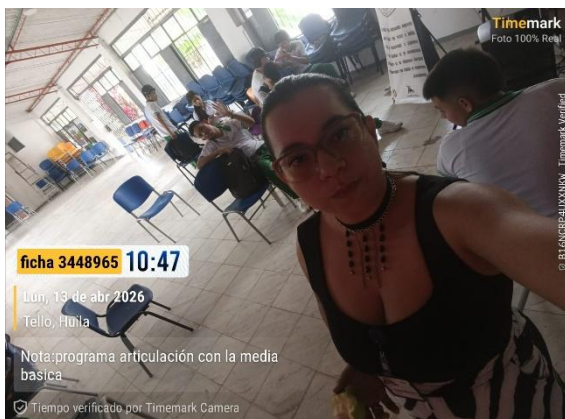
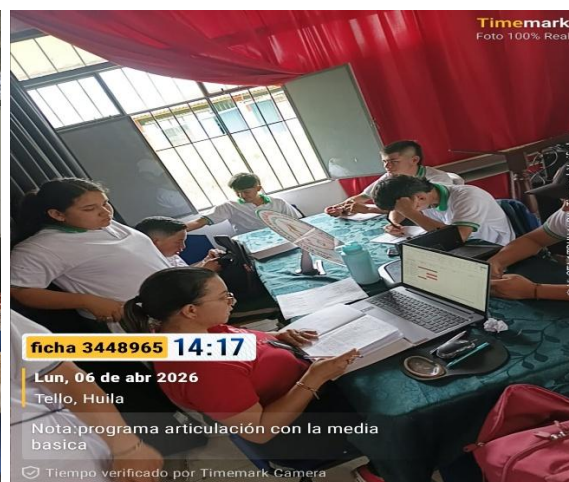
Recibí a satisfacción:

**SONIA PATRICIA GOMEZ TAMAYO**  
**Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.9040488**  
**Coordinadora Académica**

EVIDENCIAS DE EJECUCION DEL CONTRATO No CO1.PCCNCONTRATO: 9040488 DEL AÑO 2026 MAIRA ALEJANDRA PEREZ CICERO PERIODO  
COMPRENDIDO DEL 1 AL 30 DE ABRIL

Obligación 1:

Ficha: 3448965

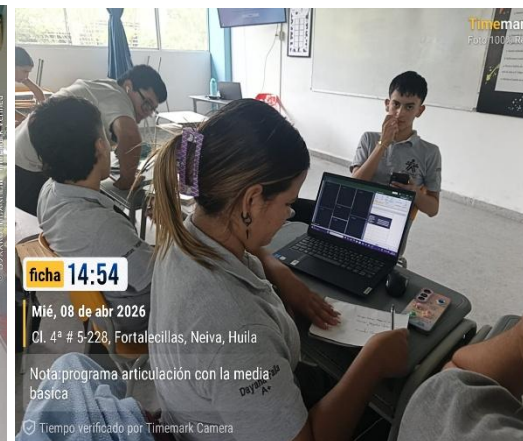


Ficha: 3448951





Ficha: 3176079





ficha: 3176079 10:43

Miércoles, 15 de abril de 2026

Nota: programa articulación con la media básica

⌚ Tiempo verificado por Timemark Camera



ficha: 3176079 11:28

Miércoles, 15 de abril de 2026

Fortalecillas, 410017 Neiva

Nota: programa articulación con la media básica

⌚ Tiempo verificado por Timemark Camera



ficha: 3176079 12:06

Miércoles, 15 de abril de 2026

Fortalecillas, 410017 Neiva

Nota: programa articulación con la media básica

⌚ Tiempo verificado por Timemark Camera



ficha: 3176079 11:32

Miércoles, 15 de abril de 2026

Fortalecillas, 410017 Neiva

Nota: programa articulación con la media básica

⌚ Tiempo verificado por Timemark Camera



ficha: 3176079 11:24

Miércoles, 15 de abril de 2026

Fortalecillas, 410017 Neiva

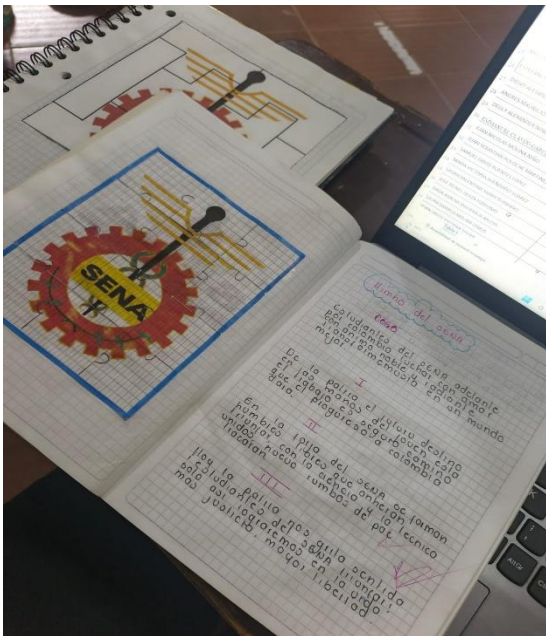
Nota: programa articulación con la media básica

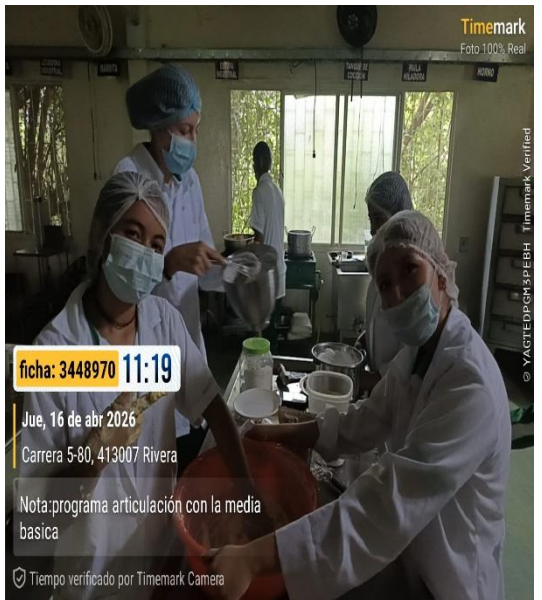
⌚ Tiempo verificado por Timemark Camera



Ficha: 3448970









Ficha: 3168177





## OBLIGACION 2:



### PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- Código del Programa de Formación: 936113
- Nombre del Proyecto Formativo: Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en Instituciones Educativas del norte del Huila.
- Fase del Proyecto: Análisis
- Actividad de Proyecto Formativo: Reconocer los recursos necesarios para la elaboración de productos alimenticios.
- Competencia: Procesamiento de alimentos
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos.
- Competencia: Matemáticas
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus

#### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

GFPI-F-135 V04



##### 3.1 Actividades de reflexión inicial:

**Descripción de la actividad:** Los estudiantes participarán en una lluvia de ideas sobre los alimentos que consumen diariamente y los recursos que creen necesarios para su preparación. Se proyectará un video corto sobre la importancia de la inocuidad alimentaria y se abrirá un espacio para preguntas y respuestas.

**Ambiente requerido:** Aula de clase con proyector.

**Materiales de formación:** Marcadores, tablero, video sobre inocuidad alimentaria ([OMS: Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos](#), [Importancia de la inocuidad alimentaria](#)).

**Material de apoyo:** Presentación en PowerPoint con imágenes de alimentos y recursos de cocina.



Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA  
Regional Huila

FECHA: \_\_\_\_\_ CIUDAD: \_\_\_\_\_

### 3. IDENTIFICACION DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

<b>Estructura curricular o programa de formación:</b> Técnico en elaboración de productos alimenticios	<b>Centro de formación:</b> Centro de formación Agroindustrial "La Angostura"
<b>Competencia:</b> PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	<b>Duración en horas:</b> 624 horas
<b>Unidad de aprendizaje:</b> "COMPOTA DE FRUTA"	<b>Duración en horas:</b> 24 horas
<b>Modalidad de formación:</b> PRESENCIAL	
<b>Resultados de aprendizaje:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.</li> <li>✓ Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional.</li> <li>✓ Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad.</li> <li>✓ Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e <u>insumos requeridos</u> para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente</li> </ul>	

## 2. INTRODUCCION

¡HOLA!

Esta es la guía practica numero 3 del presente modulo, para su desarrollo es necesario que leas muy, pero muy cuidadosamente esta guía y sigas una a una cada orientación para que no tengas ninguna dificultad. Igualmente debes tener muy en cuenta, las evidencias de aprendizaje requeridas, ya que por medio de ellas se comprobarán los logros de tu aprendizaje.



Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA  
Regional Huila

FECHA: \_\_\_\_\_ CIUDAD: \_\_\_\_\_

### 7. IDENTIFICACION DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

<b>Estructura curricular o programa de formación:</b> Técnico en elaboración de productos alimenticios	<b>Centro de formación:</b> Centro de formación Agroindustrial "La Angostura"
<b>Competencia:</b> PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	<b>Duración en horas:</b> 624 horas
<b>Unidad de aprendizaje:</b> "NECTAR DE FRUTA"	<b>Duración en horas:</b> 24 horas
<b>Modalidad de formación:</b> PRESENCIAL	
<b>Resultados de aprendizaje:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.</li> <li>✓ Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional.</li> <li>✓ Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad.</li> <li>✓ Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente</li> </ul>	

## 2. INTRODUCCION

¡HOLA!

Esta es la guía practica numero 7 del presente modulo, para su desarrollo es necesario que leas muy, pero muy cuidadosamente esta guía y sigas una a una cada orientación para que no tengas ninguna dificultad. Igualmente debes tener muy en cuenta, las evidencias de aprendizaje requeridas, ya que por medio de ellas se comprobarán los logros de tu aprendizaje.

**COMPLEMENTACIÓN TEÓRICA:** Néctar de frutas es el producto elaborado con jugo, pulpa o concentrado de frutas, adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos. La diferencia entre néctar y jugo de frutas es que



### • OPERACIONES PARA COMPOTA DE PERA Y MANZANA

- Mezclar en un recipiente plástico 500 ml de agua con 1g de ácido cítrico.
- Partir dos peras y/o dos manzanas en cuatro trozos quitando la parte central y sumergirlas en la mezcla anterior. Pelar uno a uno estos trozos y colocarlos de nuevo en agua con jugo de limón o ácido cítrico. Dejar reposar por 10 minutos.
- Cocinar los trozos de pera y/o manzana en una olla a presión por 5 minutos con agua que las cubra, agregando a esta 10g de azúcar. Si va a utilizar miel de abejas no agregar en la cocción.
- Enfriar el contenido de la olla a presión, separar los trozos de pera y/o manzana.
- Triturar muy bien en un recipiente plástico con ayuda de una cuchara de madera o licuar, hasta la obtención de una masa suave. Pasar por un colador. Añadir 5g de fécula de maíz por cada 250g de pulpa y 0,5 g de ácido cítrico dejar cocinar por 10-15 minutos.
- Añadir enseguida la miel de abejas al gusto, si se utiliza esta como edulcorante en lugar del azúcar y mezclar.

### • OPERACIONES PARA COMPOTA DE BANANO

- Mezclar en un recipiente plástico 500 ml de agua con 1g de ácido cítrico.
- Pelar dos bananos partíendolos longitudinalmente y sacarle las semillas. Partir en trozos y sumergirlos en la mezcla anterior. Dejar reposar por 10 minutos.
- Escurrir los trozos de banana en un colador plástico.
- Cocinar los trozos de banana con agua que los cubra, agregando a esta 5g de azúcar. Si va a utilizar miel de abejas no agregar en la cocción.
- Escurrir los trozos de banana y deje enfriar.
- Triturar muy bien en un recipiente plástico con ayuda de una cuchara de madera o licuar, hasta la obtención de una masa suave. Pasar por un colador. Añadir 5g de fécula de maíz por cada 250g de pulpa y 0,5 g de ácido cítrico o jugo de limón dejar cocinar por 10-15 minutos.
- Añadir enseguida la miel de abejas, si se utiliza esta como edulcorante en lugar del azúcar y mezclar.

### OPERACIONES PARA COMPOTA DE GUAYABA Y MORA

- Despuntar las dos guayabas y quitar las partes en mal estado. Pártalas en cuatro trozos.
- Quitar los pedúnculos y hojas adyacentes a 6 moras.
- Cocinar los trozos de guayaba y moras por cinco minutos con agua que las cubra, agregando a esta 15g de azúcar. En caso de utilizar miel de abejas no agregar en la cocción.
- Enfriar el contenido de la olla, licuar con la mínima cantidad de agua de cocción. Pasar por



Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA  
Regional Huila

### ACTIVIDADES PARA REALIZAR PARA LA ELABORACIÓN DE NECTARES DE FRUTA


1. Pese la materia prima con la que va a trabajar.
2. Seleccione la fruta
3. Limpie y/o lave la fruta seleccionada.
4. Clasifique la fruta por tamaño y por peso.
5. Desinfecte la fruta clasificada, sumergiéndola en 4 litros de agua con 10 ml de hipoclorito por 10 minutos.
6. Esterilice los utensilios con los que va a trabajar con agua a 100°C.
7. Pele la fruta (si tiene ojos y/o corazón quíteselos)
8. Escalde la fruta si es necesario (tomate de árbol, mora, durazno, entre otras)
8. Córtela en triángulos o cubos pequeños.
9. Licuela sin agua y fíltrela con un colador plástico
10. Una vez obtenida la pulpa realice la formulación correspondiente de acuerdo con la siguiente tabla.

NECTAR	PULPA (%)	AGUA (%)	AZUCAR (%)
Durazno	36	57	7
Fresa	73	21	6
Guayaba	36	56	8
Mango	36	57	7
Manzana (0,2% ac. ascórbico)	36	57	7
Pera (0,2% ac. ascórbico)	37	55	8
Piña	74	22	4
Mora	36	56	8
Maracuyá	36	56	22

11. Mezcle los ingredientes, pasteurice el néctar a 63°C por 30 minutos. Deje reposar.
12. adicione al néctar el 1-2% de bentonita y déjelo en total reposo por 1 hora y fíltre. Una vez realizada la filtración deje el néctar de nuevo en reposo por otra hora y fíltre de nuevo. Realice esta operación varias veces hasta que el néctar no precipite sólidos. Preferiblemente dejar en reposo de un día para otro.
13. Agregue el néctar hasta ½ cm por debajo de la boca del envase.

# OBLIGACION 3:

		Código: GFPI-F-147
		Versión: 05
<b>PROCESO</b>		
<b>GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL</b>		
<b>NOMBRE DEL FORMATO</b>		
<b>FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA PARA APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA</b>		
<b>CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN</b>		
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	
Pública Reservada	<input type="checkbox"/>	
Bitácora N° 1		Periodo a reportar
		Desde 01/04/2026 hasta 30/04/2026
<b>Datos del aprendiz</b>		
Nombre completo del aprendiz	Tipo y Número de identificación	Contacto telefónico
1. Diego Felipe Aragones Diaz	Tl.1077232544	3161594713
2. Dayana Michelle Falla Camacho	Tl.1029884841	3204618470
3. Thomas Alejandro Vargas Vasquez	Tl.1077230455	3175416184
4. Brandon Esteban Mosquera Cardozo	Tl.1029884744	3138249112
5. Christian Ariel Vargas Diaz	Tl.1077232659	3184305562
Correo electrónico institucional	Correo electrónico personal	Dirección de residencia
<a href="mailto:lefortalecillas@alcaldiadeneiva.gov.co">lefortalecillas@alcaldiadeneiva.gov.co</a>	<a href="mailto:flacoveros2009@gmail.com">flacoveros2009@gmail.com</a>	Calle 5 #5-124
<a href="mailto:lefortalecillas@alcaldiadeneiva.gov.co">lefortalecillas@alcaldiadeneiva.gov.co</a>	<a href="mailto:camachodayana245@gmail.com">camachodayana245@gmail.com</a>	Calle 7 #B A54 Tello
<a href="mailto:lefortalecillas@alcaldiadeneiva.gov.co">lefortalecillas@alcaldiadeneiva.gov.co</a>	<a href="mailto:thomasalejandrovargas.666@gmail.com">thomasalejandrovargas.666@gmail.com</a>	San Juan Bosco-Fortalecillas
<a href="mailto:lefortalecillas@alcaldiadeneiva.gov.co">lefortalecillas@alcaldiadeneiva.gov.co</a>	<a href="mailto:brandonmosquera@gmail.com">brandonmosquera@gmail.com</a>	El Venado





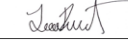
		Código: GFPI-F-147
		Versión: 05
<b>PROCESO</b>		
<b>GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL</b>		
<b>NOMBRE DEL FORMATO</b>		
<b>FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA PARA APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA</b>		
<b>CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN</b>		
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	
Pública Reservada	<input type="checkbox"/>	
Bitácora N° 1		Periodo a reportar
1		Desde 01/04/26 hasta 30/04/26
<b>Datos del aprendiz</b>		
Nombre completo del aprendiz	Tipo y Número de identificación	Contacto telefónico
1. KELLER ROJAS MEDINA	T.1.1077233513	3167244493
2. SHARLY MANUEL GÓMEZ DÍAZ	T.1.1076505905	3248724829
3. BRAYAN STEVEN MORENO RUÍZ	T.1.1029884156	3238288903
4. JULIÁN CAMILO VARGAS MEDINA	T.1.107725582	3142640826
5. JOHAN FELIPE PATÍO LEÓN	T.1.1077230745	3239047246
Correo electrónico institucional	Correo electrónico personal	Dirección de residencia
<a href="mailto:lefortalecillas@alcaldiadeneiva.gov.co">lefortalecillas@alcaldiadeneiva.gov.co</a>	<a href="mailto:kellerm10@gmail.com">kellerm10@gmail.com</a>	4 ESQUINAS
<a href="mailto:lefortalecillas@alcaldiadeneiva.gov.co">lefortalecillas@alcaldiadeneiva.gov.co</a>	<a href="mailto:sharlymanuelgomez@gmail.com">sharlymanuelgomez@gmail.com</a>	BUENAVENTURA

Descripción de las actividades realizadas					
Descripción de la actividad (Ingresen cuantas filas sean necesarias)	Competencias del programa de formación aplicadas en el desarrollo de la actividad	Fecha de inicio (dd/mm/aa)	Fecha de fin (dd/mm/aa)	Evidencia de cumplimiento (Indique si corresponde a un documento, proceso, producto, entregable u otro). En anexo puede fortalecer la evidencia si es el caso.	Observaciones, inasistencias, dificultades presentadas, y/o comentarios realizados por los aprendices y/o jefe inmediato
LA IDEA NACIO COMO UNA FORMA DE GUSTO QUE TENEMOS AL CHEESECAKE PORQUE NOS PARECIO QUE EN EL PUEBLO HACE MUCHA CALOR Y POR ESO SE NOS OCURRIO ESTA IDEA YA QUE EL POSTRE DA UNA SENSACION REFRESCANTE Y UN EXCELENTE SABOR FRUTAL	ETAPA PRACTICA	1/04/2026	30/04/2026		

<b>Información afiliación a la ARL</b>		
Decreto 055 de 2015, por el cual se reglamenta la afiliación de estudiantes al Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones		
Este espacio debe ser siempre diligenciado.		
Artículo 11. Obligaciones de la institución de educación. Corresponde a las instituciones de educación a las que pertenezcan los estudiantes, que deban ser afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales de conformidad con el presente decreto:		
1. Revisar periódicamente que el estudiante en práctica desarrolle labores relacionadas exclusivamente con su programa de formación o educación, que ameritaron su afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.		
2. Verificar que el espacio de práctica cuente con los elementos de protección personal apropiados según el riesgo ocupacional.		
¿El aprendiz se encuentra afiliado?	Indique el nivel de riesgo actual	¿El nivel de riesgo de la ARL corresponde a las actividades que desarrolla el aprendiz en la empresa? (SI / NO)
<input checked="" type="checkbox"/>	3	SI


Este espacio debe ser siempre diligenciado.				
Artículo 11. Obligaciones de la institución de educación. Corresponde a las instituciones de educación a las que pertenezcan los estudiantes, que deban ser afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales de conformidad con el presente decreto:				
1. Revisar periódicamente que el estudiante en práctica desarrolle labores relacionadas exclusivamente con su programa de formación o educación, que ameritaron su afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.				
2. Verificar que el espacio de práctica cuente con los elementos de protección personal apropiados según el riesgo ocupacional.				
Nombre completo del aprendiz	¿El aprendiz se encuentra afiliado a la ARL? (SI / NO)	Indique el nivel de riesgo actual (Nivel 1 al 5)	¿El nivel de riesgo de la ARL corresponde a las actividades que desarrolla el aprendiz en la empresa? (SI / NO)	¿El aprendiz cuenta con los elementos de protección personal (EPP), requeridos para desarrollar su etapa productiva? (SI / NO / NA)
1. KELLER ROJAS MEDINA	SI	3	SI	SI
2. SHARLY MANUEL GÓMEZ DÍAZ	SI	3	SI	SI
3. BRAYAN STEVEN MORENO RUÍZ	SI	3	SI	SI
4. JULIÁN CAMILO VARGAS MEDINA	SI	3	SI	SI
5. JOHAN FELIPE PATÍO LEÓN	SI	3	SI	SI

Aprendices: recuerden diligenciar completamente el formato de bitácora y entregarlo o cargarlo al espacio asignado para este.

Firma del aprendiz 1		Firma del aprendiz 2	
Firma del aprendiz 3		Firma del aprendiz 4	
Firma del aprendiz 5			

8/04/2026  
Fecha entrega bitácora

## Obligación 5:



**MAIRA ALEJANDRA PEREZ**

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

**Evaluación ruta de aprendizaje masivo**

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización\* 3448970-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Competencia de aprendizaje\* Resultado de Aprendizaje de la Induccion.

**Aprendices**

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
<input checked="" type="checkbox"/> TI 1028720910	MIQUEL ANGEL	VIVAS CUBIEDES	Formacion

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
  - Administrar Ruta de Aprendizaje
  - Consultar Ruta del Aprendiz
  - Generar Excel de Planeación Pedagógica
  - Generar PDF de Proyecto Formativo
  - Gestión de la Ruta de Aprendizaje

**Evaluación Ruta de Aprendizaje Masivo**

- Evaluar Ruta de Aprendizaje
- Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
- Listar Aprendizajes Asociados a Ruta
- Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
- Reconocimiento de Aprendizajes Previos
- Reportes
- Solicitud de Segunda Evaluación
- Complementaria Virtual
- Eventos de Divulgación Tecnológica
- Gestión de Ambientes
- Gestión de Tiempos
- LMS
- Matrícula
- Planeación de la Formación
- Reportes
- SOS

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
  - Administrar Ruta de Aprendizaje
  - Consultar Ruta del Aprendiz
  - Generar Excel de Planeación Pedagógica
  - Generar PDF de Proyecto Formativo
  - Gestión de la Ruta de Aprendizaje
  - Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje
  - Evaluar Ruta de Aprendizaje

**Evaluación ruta de aprendizaje masivo**

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización\* 3448965-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Competencia de aprendizaje\* Resultado de Aprendizaje de la Induccion.

**Aprendices**

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
<input checked="" type="checkbox"/> TI 1070391362	JUANA VALENTINA	RODRIGUEZ HENAO	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/> TI 1057464705	WALTER ESMERDER	HURTADO PINTO	Formacion

Anterior 1 2 Siguiente

Página 2 de 2

Resultado de aprendizaje\* IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACION PROFESIONAL INTERIOR DE ACUERDO CON SU PROPOSITO DE

Juicio Evaluativo\* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

## Reporte de Juicios de Evaluación

<b>Fecha del Reporte:</b>		11/04/2026							
<b>Fecha de Caracterización:</b>		3448970							
<b>Código:</b>		936113							
<b>Versión:</b>		1							
<b>Denominación:</b>		ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.							
<b>Estado de la Ficha de Caracterización:</b>		EN EJECUCION							
<b>Fecha Inicio:</b>		02/03/2026							
<b>Fecha Fin:</b>		17/12/2027							
<b>Modalidad de Formación:</b>		PRESENCIAL							
<b>Regional:</b>		41 - REGIONAL HUILA							
<b>Centro de Formación:</b>		9116 - CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL							
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fec	
T	1014868925	DANA XIMENA	HIGUERA ALARCON	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	669446 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION AGROINDUSTRIAL ETAPA PRACTICA	POR EVALUAR		
T	1014868925	DANA XIMENA	HIGUERA ALARCON	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	669875 - RAP3. PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y HUMANITARIA.	POR EVALUAR		
T	1014868925	DANA XIMENA	HIGUERA ALARCON	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	669876 - RAP4. CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACION DE CONFLICTOS.	POR EVALUAR		
T	1014868925	DANA XIMENA	HIGUERA ALARCON	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	669877 - RAP1. PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTALACION DE UNA CULTURA DE PAZ.	POR EVALUAR		
T	1014868925	DANA XIMENA	HIGUERA ALARCON	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	669878 - RAP2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMUN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.	POR EVALUAR		
T	1014868925	DANA XIMENA	HIGUERA ALARCON	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	669858 - IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROPOSITO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	APROBADO	09/0	
T	1014868925	DANA XIMENA	HIGUERA ALARCON	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información.	669925 - RAP4. IMPLEMENTAR BUENAS PRACTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGIA EMPLEADA.	POR EVALUAR		
T	1014868925	DANA XIMENA	HIGUERA ALARCON	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información.	669926 - RAP1 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION Y	POR EVALUAR		

## Reporte de Juicios de Evaluación

<b>Fecha del Reporte:</b>		11/04/2026							
<b>Fecha de Caracterización:</b>		3448951							
<b>Código:</b>		936113							
<b>Versión:</b>		1							
<b>Denominación:</b>		ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.							
<b>Estado de la Ficha de Caracterización:</b>		EN EJECUCION							
<b>Fecha Inicio:</b>		02/03/2026							
<b>Fecha Fin:</b>		02/12/2027							
<b>Modalidad de Formación:</b>		PRESENCIAL							
<b>Regional:</b>		41 - REGIONAL HUILA							
<b>Centro de Formación:</b>		9116 - CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL							
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fec	
T	1014231842	STEFANY YULIETH	BOLANOS VEGA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	669446 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION AGROINDUSTRIAL ETAPA PRACTICA	POR EVALUAR		
T	1014231842	STEFANY YULIETH	BOLANOS VEGA	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	669875 - RAP3. PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y HUMANITARIA.	POR EVALUAR		
T	1014231842	STEFANY YULIETH	BOLANOS VEGA	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	669876 - RAP4. CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACION DE CONFLICTOS.	POR EVALUAR		
T	1014231842	STEFANY YULIETH	BOLANOS VEGA	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	669877 - RAP1. PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTALACION DE UNA CULTURA DE PAZ.	POR EVALUAR		
T	1014231842	STEFANY YULIETH	BOLANOS VEGA	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	669878 - RAP2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMUN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.	POR EVALUAR		
T	1014231842	STEFANY YULIETH	BOLANOS VEGA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	669858 - IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROPOSITO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	APROBADO	09/0	
T	1014231842	STEFANY YULIETH	BOLANOS VEGA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información.	669925 - RAP4. IMPLEMENTAR BUENAS PRACTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGIA EMPLEADA.	POR EVALUAR		
T	1014231842	STEFANY YULIETH	BOLANOS VEGA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información.	669926 - RAP1 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION Y	POR EVALUAR		



**OBLIGACIÓN 8:**



# OBLIGACIÓN 10:

Mi estado  
Ayer, 2:35 p. m.

Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

**Oferta Cerrada**  
CAMPOALEGRE - HUILA  
Inscríbete a través de  
<https://forms.gle/hlpz7ydy4A637vCE6>

SENA GRATIS

3219353071

**TÉCNICO PRODUCCIÓN ACUÍCOLA**

El programa de formación brinda al sector productivo acuícola, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país - así mismo - ofrece a los aprendices formación en las tecnologías de alimentación, manejo productivo y alistamiento de instalaciones.

Duración total 15 meses  
Etapa electiva 9 meses / Etapa productiva 6 meses

**REQUISITOS**

1. Copia documento de identidad
2. Certificado de afiliación a salud
3. Centro de convivencia (Alojamiento)
4. Rutas de transporte SENA sin costo (Neiva, Hato, Capatzen, Campesagr y Algeciras)
5. Apoyo de alimentación

**BENEFICIOS**

1. Apoyo de alimentación
2. Centro de convivencia (Alojamiento)
3. Rutas de transporte SENA sin costo (Neiva, Hato, Rivera, Campesagr y Algeciras)

MAYOR INFORMACIÓN

- (+57) 3204090957
- iquinterog@sena.edu.co
- Rtn 35 vía al sur de Neiva (Campesagr)

Inscripciones hasta el **7 de Abril del 2026**

Mi estado  
Ayer, 11:18 a. m.

Centro de Formación Agroindustrial Regional Huila

**Oferta académica: Técnico en Chocolatería**

El egresado está en la capacidad de transformar cacao en chocolate de mesa, sobreturas y productos de chocolatería fina, garantizando la calidad y perfil sensorial, con enfoque en innovación y proyección a mercados nacionales e internacionales.

Etapa Leativa **9 Meses** | Etapa Productiva **6 Meses**

**REQUISITOS**

- Documento de identidad
- Edad mínima: 15 años
- Estar registrado en Betova
- Certificado de afiliación a salud
- Nivel académico: Básica secundaria (9no grado aprobado)

**BENEFICIOS**

- Apoyo de alimentación
- Centro de convivencia (Alojamiento)
- Rutas de transporte SENA sin costo (Neiva, Hato, Rivera, Campesagr y Algeciras)

MAYOR INFORMACIÓN

- (+57) 3204090957
- iquinterog@sena.edu.co
- Rtn 35 vía al sur de Neiva (Campesagr)

Inscripciones hasta el **7 de Abril del 2026**

Mi estado  
Hoy, 1:14 p. m.

Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

**II Oferta Educativa**  
CAMPOALEGRE - HUILA  
Inscríbete a través de  
<https://forms.gle/hlpz7ydy4A637vCE6>

SENA GRATIS

3219353071

**TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE SISTEMAS GANADEROS SOSTENIBLES**  
SNIES - 110595

Este programa de formación brinda al sector productivo ganadero, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país - así mismo - ofrece a los aprendices formación en las tecnologías de alimentación, manejo productivo y alistamiento de instalaciones.

Duración total 15 meses  
Etapa electiva 9 meses / Etapa productiva 6 meses

**REQUISITOS**

1. Copia documento de identidad
2. Certificado de afiliación a salud
3. Centro de convivencia (Alojamiento)
4. Rutas de transporte SENA sin costo (Neiva, Hato, Capatzen, Campesagr y Algeciras)
5. Apoyo de alimentación

**BENEFICIOS**

1. Apoyo de alimentación
2. Centro de convivencia (Alojamiento)
3. Rutas de transporte SENA sin costo (Neiva, Hato, Rivera, Campesagr y Algeciras)

MAYOR INFORMACIÓN

- (+57) 3204090957
- iquinterog@sena.edu.co
- Rtn 35 vía al sur de Neiva (Campesagr)

Inscripciones hasta el **18 al 26 de abril de 2026** | Inicio de formación **28 de mayo de 2026**

Mi estado  
Hoy, 1:16 p. m.

Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

**II Oferta Educativa**  
CAMPOALEGRE - HUILA  
Inscríbete a través de  
<https://forms.gle/hlpz7ydy4A637vCE6>

SENA GRATIS

3219353071

**OPERARIO PRODUCCIÓN APÍCOLA**

Generación de competencias y habilidades requeridas para la actividad y por el sector Apícola, formando al egresado para la atención de la zona apícola, manejo del material biológico, acondicionamiento del área e instalación de colmenares, implementando las Buenas Prácticas Apícolas y cosecha de productos de la colmena, bajo estándares operarios de calidad y perfil sensorial, con enfoque en innovación y proyección a mercados nacionales e internacionales.

Duración total 15 meses  
Etapa electiva 9 meses / Etapa productiva 6 meses

**REQUISITOS**

1. Copia documento de identidad
2. Certificado de afiliación a salud
3. Centro de convivencia (Alojamiento)
4. Rutas de transporte SENA sin costo (Neiva, Hato, Capatzen, Campesagr y Algeciras)
5. Apoyo de alimentación

**BENEFICIOS**

1. Apoyo de alimentación
2. Centro de convivencia (Alojamiento)
3. Rutas de transporte SENA sin costo (Neiva, Hato, Rivera, Campesagr y Algeciras)

MAYOR INFORMACIÓN

- (+57) 3204090957
- iquinterog@sena.edu.co
- Rtn 35 vía al sur de Neiva (Campesagr)

Inscripciones hasta el **18 al 26 de abril de 2026** | Inicio de formación **28 de mayo de 2026**

Mi estado  
Hoy, 1:16 p. m.

Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

**II Oferta Educativa**  
CAMPOALEGRE - HUILA  
Inscríbete a través de  
<https://forms.gle/hlpz7ydy4A637vCE6>

SENA GRATIS

3219353071

**TECNÓLOGO ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE**  
SNIES - 110595

Programa al de formación está enfocado en el desarrollo de habilidades inherentes propias de creación de aplicaciones informáticas, de acuerdo con los requisitos de trabajo individual y en equipo, potenciando los valores éticos, profesionales y personales, beneficio de la sociedad y la competitividad del país. Este programa presenta una alta demanda en el sector empresarial del país.

Duración total 15 meses  
Etapa electiva 9 meses / Etapa productiva 6 meses

**REQUISITOS**

1. Copia de este formulario grado 11
2. Copia de este formulario grado 11
3. Copia documento de identidad
4. Certificado de afiliación de la EPS

**BENEFICIOS**

1. Apoyo de alimentación
2. Centro de convivencia (Alojamiento)
3. Rutas de transporte SENA sin costo (Neiva, Hato, Capatzen, Campesagr y Algeciras)
4. Apoyo de alimentación

MAYOR INFORMACIÓN

- (+57) 3204090957
- iquinterog@sena.edu.co
- Rtn 35 vía al sur de Neiva (Campesagr)

Inscripciones hasta el **18 al 26 de abril de 2026** | Inicio de formación **28 de mayo de 2026**



Identificación	Nombres	numero de telefono	acudiente	FEBRERO		MARZO			GRUPO NUMERO 1	ABRIL		
				25		4	11	18		8	15	22
1013125160	CAMACHO ROJAS ARIANET SOFIA	3249456716	LUZ STELLA ROJAS ROJAS 3112039420	P		P	P		ARIANET CAMACHO	P	P	P
1076907862	CHARRY RIVERA SHAIRA	3143474345	AMANDA RIVERA 3145281955	P		P	P		LUCIA SANCHEZ	P	P	P
1077727383	DIAZ VARGAS LIUBA			P		P	P		NASLY GOMEZ	FI	FI	FI
1029884841	FALLA CAMACHO DAYANA MICHELLE			P		P	P		JUAN SEBASTIAN MURCIA	P	P	P
1076908386	GALEANO MORENO JUAN DIEGO			FJ		P	P		RICHARD GONZALES	FI	FI	FI
1076505905	GOMEZ DIAZ SHARLY MANUEL			P		P	P		GRUPO NUMERO 2	P	P	P
1129844955	GOMEZ ROJAS NASLY YURLEY			P		P	P		ANDRES SANCHEZ	P	P	P
1029882415	GONZALEZ CASTRILLON RICHARD STIVEN			P		P	P		LIUBA DIAZ			
1077232776	MARTINEZ GAITAN NICOLE ANDREA			P		P	P		SARAY SERRANO	P	P	P
1029883590	MORALES MOSQUERA JUAN DIEGO			P		P	P		PAUBLA BEJARANO	FI	FI	FI
									LEANO MORENO JUAN DIE			
1029884156	MORENO RUIZ BRAYAN STEVEN	3238288903	KELLYJOHANA RUIZ 3134122564	P		P	P		GRUPO NUMERO 3	P	P	P
1029884744	MOSQUERA CARDOZO BRANDON ESTEBAN		3124973591	P		P	P		DAYANA FALLA	P	P	P
1076506961	MURCIA DIAZ JUAN SEBASTIAN			P		P	P		DIEGO ARAGONES	P	P	P
1077230745	PATIO LEON JOHANN FELIPE			P		P	P		ARIEL VARGAS	P	P	P
									THOMAS ALEJANDRO			
									BRANDON MOSQUERA			

## Reporte de Aprendizices

Ficha de Caracterización:		3448970 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.											
Estado:		EN EJECUCION											
Fecha del Reporte:		09/03/2026											
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Estado	MARZO				ABRIL		
							ASISTENCIA				ASISTENCIA		
							5	12	19	26	9	16	23
PI	1014868925	DANA XIMENA	HIGUERA ALARCON		yenialarcon1704@gmail.com	INDUCCION	P	FI	P	P	P	P	P
PI	1028489964	JUAN NICOLAS	MOLINA NIÑO	3125088557	sannicolas0101@gmail.com	INDUCCION	P	FJ	P	P	P	P	P
PI	1028720910	MIGUEL ANGEL	VIVAS CUBIEDES		liliana20fe@hotmail.com	INDUCCION	P	P	P	P	P	P	P
PI	1029883331	MARIA DE LOS	VARGAS JIMENEZ	3144647083	angelesmariadel2008@gmail.com	INDUCCION	P	P	P	P	P	P	P
PI	1029884821	LAURA VALENTINA	YAIMA BURBANO	3004354535	senacaracterizacion2023heider@gmail.com	INDUCCION	P	P	P	P	P	P	P
PI	1029885774	JEFERSON STIHT	LARA MEJIA		hermesmostro@gmail.com	INDUCCION	P	P	P	P	P	P	P
PI	1032681518	VALERY	BETANCOURT LUNA		wilsonbetancourt1972@gmial.com	INDUCCION	P	P	FI	P	P	P	P
PI	1075252745	JUAN SEBASTIAN	POLOCHE MARTINEZ	3003453453	senacaracterizacion2023heider@gmail.com	INDUCCION	P	P	P	P	P	P	P
PI	1075798175	JOSE REINEL	QUIZA PERDOMO		ibarra@gmail.com	INDUCCION	P	P	P	P	P	P	P
PI	1075799203	SAMUEL DAVID	PUENTES LOPEZ		senacaracterizacion2023heider@gmail.com	INDUCCION	P	P	P	P	P	P	P
PI	1075799519	LAURA DANIELA	MOLINA LEMUS		samile1385@hotmail.com	INDUCCION		P	P	P	P	P	P
PI	1076909471	DANNA VALENTINA	BASTIDAS VARGAS	3004534535	senacaracterizacion2023heider@gmail.com	INDUCCION	P	P	D	D	D	D	D

## OBLIGACION 14



## OBLIGACION 15:

Outlook

Buscar

Archivo Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo

Pasos rápidos

Leído / No leído

Boletín SINDESENA Edición No. 39 – 10 de abril 2026

Resumir

sindeseboletines  
Para: SenaNacional  
Vie 10/04/2026 16:59

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 7/04/2036 16:59

Version web - Darse de baja - actualizar perfil

**SINDESENA**  
SINDICATO DEL SENA

## OBLIGACION 20:

Carol Vargas (Presentando)

Autoguardado | SEGUIMIENTO ENTREGABLE... | Buscar

Archivo Inicio Insertar Dibujar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda Easy Document Creator Acrobat Comentarios Compartir

Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda Celdas Edición Complementos Crear PDF y compartir vínculo con Outlook Crear PDF y compartir con Outlook Adobe Acrobat

IE ROBERTO DURAN ALVIRA						
FORMATO DISEÑO CURRICULAR	ACTA DE INDUCCION Y REINDUCCION	ACTA EQUIPO EJECUTOR	FORMATO AUTODIAGNOSTICO	FORMATO NOVEDAD DE AMBIENTE	PORTAFOLIO	FORMATO INSCRIPCION ETAPA
OK		OK	OK	OK	EN CONSTRUCCION	
IE VEGA GRADO 11						
	ACTA DE REINDUCCION	PORTAFOLIO	FORMATO INSCRIPCION ETAPA			
	OK MEJORAR	EN CONSTRUCCION				
IE ROBERTO KUEDJI						
FORMATO DISEÑO CURRICULAR	ACTA DE INDUCCION	ACTA EQUIPO EJECUTOR	FORMATO AUTODIAGNOSTICO	FORMATO NOVEDAD DE AMBIENTE	PORTAFOLIO	FORMATO INSCRIPCION ETAPA
OK	ASIGNAR FECHAS	OK	OK	OK	EN CONSTRUCCION	
IE LA PERDIZ 11						
FORMATO DISEÑO CURRICULAR	ACTA DE INDUCCION	ACTA EQUIPO EJECUTOR	FORMATO AUTODIAGNOSTICO	FORMATO NOVEDAD DE AMBIENTE	PORTAFOLIO	FORMATO INSCRIPCION ETAPA
OK	OK	OK	OK	OK	EN CONSTRUCCION	

FLOR MARINA LISETH RUIZ MAIRA ALEJANDRA PEREZ YULLI PERDOMO JENILA

27°C Mayorm. nublado | 8:17 p.m. 20/04/2026

8:17 p.m. | oab-qaye-fhw

Carol Vargas jenila lozano esau silva lara FREDDY ROJA... Yuli Mildred Pe... Carolina MORE... 6 más Maira alejandra Perez cicero



INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DEL INSTRUCTOR

CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL "LA ANGOSTURA"  
 NOMBRE DEL INSTRUCTOR: MAIRA ALEJANDRA PEREZ CICERO  
 Periodo laborado: Del 01 de Abril al 30 de Abril de 2026

FORMACIÓN TITULADA / PROGRAMA JOVENES RURALES EMPRENDEDORES / PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Proyecto Formativo	Competencia (s)	Ambiente de Aprendizaje	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas		
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta			
3176079	Tecnico en elaboracion de productos alimenticios	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL NORTE DEL HUILA.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	I.E. Maria Axiladora	10/04/2026	24/04/2026							3			11	3	7:00 a.m	5:00: p. m.	33
3168177	Tecnico en elaboracion de productos alimenticios	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL NORTE DEL HUILA.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	I.E. Joaquin Garcia	8/04/2026	29/04/2026								4		10	4	7:00 a.m	5:00: p. m.	40
3448965	Tecnico en elaboracion de productos alimenticios	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL NORTE DEL HUILA.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	I.E Nicolas garcia bahamon	6/04/2026	27/04/2026	4									10	4	7:00 a.m	5:00: p. m.	40
3448951	Tecnico en elaboracion de productos alimenticios	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL NORTE DEL HUILA.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	IE La Arcadia	7/04/2026	27/04/2026		4								4	6	11:00 a.m	16:00	24
3448970	Tecnico en elaboracion de productos alimenticios	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL NORTE DEL HUILA.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	IE la ultoa	9/04/2026	30/04/2026							4			6	4	1:00pm	6:00pm	24
<b>SUBTOTAL</b>																			<b>161</b>	

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA - EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA

No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Ambiente de Aprendizaje	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas
						Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	
<b>SUBTOTAL</b>																			<b>0</b>

FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE

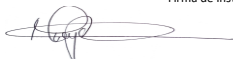
No. Ficha Caracterización	Nombre del Curso	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas	
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta		
<b>SUBTOTAL</b>																			<b>0</b>

ACTIVIDADES ADICIONALES DEL INSTRUCTOR

APOYO A LA FORMACIÓN

Actividad	Descripción de la Actividad	Producto o Entregable	Lugar	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas		
				Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta			
<b>GRAN TOTAL</b>																			

**GRAN TOTAL**

Firma de Instructor 

Firma del Coordinadora Académica - Supervisor del Contrato

---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** MAIRA ALEJANDRA PEREZ CICERO

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 01/04/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/04/2026 23:59:59

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

**FICHA** 3168177 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 33,00

---

**FICHA** 3448970 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

---

**FICHA** 3448965 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

**FICHA** 3448951 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 24,00

---



---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 161,00

---

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

**INSTRUCTOR:** MAIRA ALEJANDRA PEREZ CICERO

**CENTRO DE  
FORMACIÓN:** CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL

# DIAGRAMA DE HORARIO

MAIRA ALEJANDRA PEREZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir

Instructor

[Diseño Curricular](#)

[Ejecución de la Formación](#)

[Gestión de Ambientes](#)

Gestion Ambientes

Consultar Fichas Instructor

Consultar horas programadas

**Diagramar Horario Instructor**

Reporte de Instructores por Ficha

Reporte Ejecución Horas Instructor

Solicitar Eventos

[Gestión de Tiempos](#)

[LMS](#)

[Matrícula](#)

[Planeación de la Formación](#)

[Reportes](#)

Consultar horas programadas

**Diagramar Horario Instructor**

Reporte de Instructores por Ficha

Reporte Ejecución Horas Instructor

Solicitar Eventos

[Gestión de Tiempos](#)

[LMS](#)

[Matrícula](#)

[Planeación de la Formación](#)

[Reportes](#)

[SGS](#)

### Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

**Detalle del Instructor**

NIS: 7357490  
 Nombre del Instructor: MAIRA ALEJANDRA PEREZ CICERO  
 Tipo Documento: CC  
 Número de Documento: 1106774898  
 Responsabilidad: INSTRUCTORA

Fecha Inicial: 01/04/2026

Fecha Final: 30/04/2026

[Consultar Horario](#)

**Horario**

Vista del Horario: Mensual

Tiempo Disponible  
 Evento Asignado  
 Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
30/03/26	31/03/26	01/04/26	02/04/26	03/04/26	04/04/26
Evento Seleccionado					
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
30/03/26	31/03/26	01/04/26	02/04/26	03/04/26	04/04/26
		00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
					05/04/26
					00:00 - 23:59: Disponible
06/04/26	07/04/26	08/04/26	09/04/26	10/04/26	11/04/26
00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (3448965)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:00: (3448951)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (3176079)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACION DE ALIMENTOS 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 18:00: (3448970)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 18:00: (3168177)MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTOS TECNICOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible 12/04/26 00:00 - 23:59: Disponible
13/04/26	14/04/26	15/04/26	16/04/26	16/04/26 (3168177)MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTOS TECNICOS 00:LE JOAQUIN GARCIA BORRERO	
00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (3448965)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:00: (3448951)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (3176079)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACION DE ALIMENTOS 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (3176079)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACION DE ALIMENTOS 17:00 - 23:59: Disponible	12:00 - 18:00: (3448970)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 18:00 - 23:59: Disponible	07:00 - 18:00: (3168177)MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTOS TECNICOS. 18:00 - 23:59: Disponible
20/04/26	21/04/26	22/04/26	23/04/26	24/04/26	25/04/26
00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (3448965)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:00: (3448951)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (3176079)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACION DE ALIMENTOS 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 18:00: (3448970)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 18:00: (3168177)MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTOS TECNICOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
27/04/26	28/04/26	29/04/26	30/04/26	01/05/26	02/05/26
00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (3448965)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:00: (3448951)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (3176079)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACION DE ALIMENTOS 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 18:00: (3448970)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 18:00 - 23:59: Disponible		
					03/05/26

