



<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	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada

### **INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Campoalegre, abril del 2026

Señor (a)

**SONIA PATRICIA GOMEZ TAMAYO**  
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9006147**  
Cargo del supervisor Coordinadora Académica  
Dependencia Coordinación Académica 4191163  
Campoalegre

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

**Referencia:** CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9006147** del año 2026

**Jenila lozano montero**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 55156083 de neiva, 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>3448956-3448912-316883-3168260-3176079</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>3448956-3448912-316883-3168260-3176079</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>3168183, 3168260-3176079</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>3448912</b></li> <li>- Técnico en elaboración de productos alimenticios ficha: <b>3168183</b></li> <li>- Técnico en elaboración de productos alimenticios ficha: <b>3168260</b></li> <li>- Técnico en elaboración de productos alimenticios ficha: <b>3176079</b></li> <li>- Técnico en chocolatería ficha: <b>3448956</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>3448956-3448912-316883-3168260-3176079</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	Se apoyó en el proceso de formación y retención a los	Registros fotográficos



	actividades programadas dentro de los tiempos establecidos, en beneficio de la retención y certificación.	aprendices del grado 11 de las siguientes fichas: <b>3448956-3448912-316883-3168260-3176079-</b>	
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 divulgo 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	No se ejecutó durante el periodo objeto de cobro.	No aplica para este mes.



	Entidad y que por razones de experticia técnica e idoneidad relacionado con el objeto contractual se requiera.		
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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	17126	Campoalegre-rivera-centro poblado la Ulloa	02/03/2026	02/03/2026
2.	17126	Campoalegre-vereda la vega	03/03/2026	03/03/2026
3	17126	Campoalegre-Aipe-vereda Praga	04/03/2026	04/03/2026
4	17126	Campoalegre-Aipe-vereda Praga	05/03/2026	05/03/2026
5	17126	Campoalegre-neiva-fortalecillas	06/03/2026	06/03/2026
6	17126	Campoalegre-rivera-centro poblado la Ulloa	09/03/2026	09/03/2026
7	17126	Campoalegre-vereda la vega	10/03/2026	10/03/2026
8	17126	Campoalegre-Aipe-vereda Praga	11/03/2026	11/03/2026



9	17126	Campoalegre-Aipe-vereda Praga	12/03/2026	12/03/2026
10	17126	Campoalegre-neiva-fortalecillas	13/03/2026	13/03/2026
11	17126	Campoalegre-rivera-centro poblado la Ulloa	16/03/2026	16/03/2026
12	17126	Campoalegre-vereda la vega	17/03/2026	17/03/2026
13	17126	Campoalegre-Aipe-vereda Praga	18/03/2026	18/03/2026
14	17126	Campoalegre-Aipe-vereda Praga	19/03/2026	19/03/2026
15	17126	Campoalegre-neiva-fortalecillas	20/03/2026	20/03/2026
16	17126	Campoalegre-rivera-centro poblado la Ulloa	24/03/2026	24/03/2026
17	17126	Campoalegre-vereda la vega	25/03/2026	25/03/2026
18	17126	Campoalegre-Aipe-vereda Praga	26/03/2026	26/03/2026
19	17126	Campoalegre-Aipe-vereda Praga	27/03/2026	27/03/2026
20	17126	Campoalegre-Neiva-fortalecillas	30/03/2026	30/03/2026
21	17126	Campoalegre-vereda la vega	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.4650396967 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,

Jenila lozano montero  
**Contratista**  
**C.C. No 55 156 083 - Neiva-huila**

Recibí a satisfacción:

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



OBLIGACION 1

OBLIGACION 2

Colegio la Ulloa técnicos en elaboración de productos alimenticios grado 11

Fecha 6 abril 2026 – Ficha 3168260



Fecha 13 de abril 2026



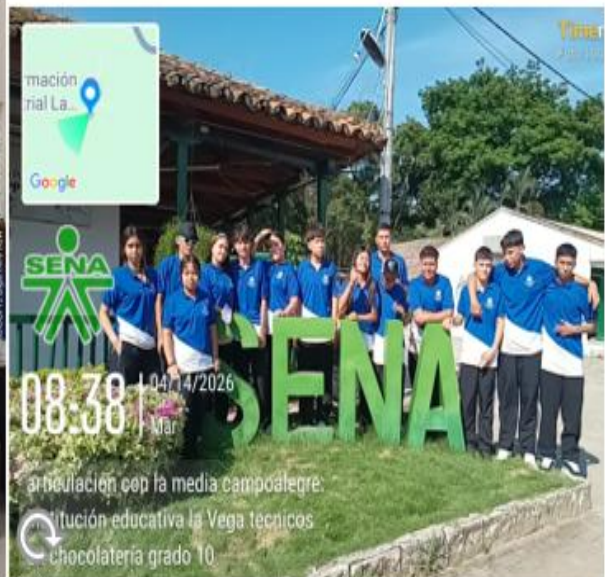


Fecha 7 de abril 2026

Colegio la vega grado 10 Técnicos en chocolatería – Ficha 3448956



Fecha 14 de abril 2026





Fecha 8 de abril 2026

técnicos en elaboración de productos alimenticios Colegio agropecuario de Aipe (Praga) grado 10 -Ficha 3448912



Fecha 15 de abril 2026





**técnicos en elaboración de productos alimenticios Colegio agropecuario de Aipe (Praga) grado 11**

**Fecha 9 de abril 2026-Ficha 3168183**



**Fecha 16 de marzo 2026**





técnicos en elaboración de productos alimenticios Colegio María Auxiliadora  
(fortalecillas) grado 11 – Ficha 3176079

Fecha 10 de abril 2026



17 DE ABRIL 2026





OBLIGACION 5

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	DOMINGO
30/03/26 00:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:00: (3168260)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS 17:00 - 23:59: Disponible	31/03/26 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:00: (3448956)CONTEXTUALIZAR EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE APRENDIZAJE BAJO LOS LINEAMIENTOS 17:00 - 23:59: Disponible	01/04/26 00:00 - 23:59: Disponible	02/04/26 00:00 - 23:59: Disponible	03/04/26 00:00 - 23:59: Disponible	04/04/26 00:00 - 23:59: Disponible  05/04/26 00:00 - 23:59: Disponible
06/04/26 00:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:00: (3168260)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 17:00 - 23:59: Disponible	07/04/26 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 18:00: (3448956)DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 18:00 - 23:59: Disponible	08/04/26 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 18:00: (3448912)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 23:59: Disponible	09/04/26 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 18:00: (3168183)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 23:59: Disponible	10/04/26 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 18:00: (3176079)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 23:59: Disponible	11/04/26 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 18:00: (3176079)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 12/04/26 00:00 - 23:59: Disponible
13/04/26 00:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:00: (3168260)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 17:00 - 23:59: Disponible	14/04/26 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 18:00: (3448956)DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 18:00 - 23:59: Disponible	15/04/26 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 18:00: (3448912)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 23:59: Disponible	16/04/26 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 18:00: (3168183)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 23:59: Disponible	17/04/26 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 18:00: (3176079)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 23:59: Disponible	18/04/26 00:00 - 23:59: Disponible  19/04/26 00:00 - 23:59: Disponible
20/04/26 00:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:00: (3168260)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 17:00 - 23:59: Disponible	21/04/26 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 18:00: (3448956)DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 18:00 - 23:59: Disponible	22/04/26 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 18:00: (3448912)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 23:59: Disponible	23/04/26 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 18:00: (3168183)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 23:59: Disponible	24/04/26 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 18:00: (3176079)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 23:59: Disponible	25/04/26 00:00 - 23:59: Disponible  26/04/26 00:00 - 23:59: Disponible
27/04/26 00:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 17:00: (3168260)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 17:00 - 23:59: Disponible	28/04/26 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 18:00: (3448956)DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 18:00 - 23:59: Disponible	29/04/26 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 18:00: (3448912)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 23:59: Disponible	30/04/26 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 18:00: (3168183)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 23:59: Disponible	01/05/26 00:00 - 23:59: Disponible	02/05/26 00:00 - 23:59: Disponible  03/05/26 00:00 - 23:59: Disponible



OBLIGACION 6  
 OBLIGACION 8  
 OBLIGACION 12  
 LA ULLOA GRADO 11

Shelly



FICHA: 3168260

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2016.										
OBJETIVO(S) TÉCNICOS ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS GRADO 11-02 LA ULLOA										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	6-04-26	13-04-26	20-04-26	27-04-26	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Carla Gomez Cuervo	1033104567					santagomezcarla0@gmail.com	3234257509	Si	
2	Diana Sebastian Lozano	1030282430					dianespina@gmail.com	3232379194	Si	
3	Maria Alejandra Avila	1075263367					alejandra.avila26@gmail.com	3233506822	Si	
4	Shelly Renteria G	7001756503					shellyrenteria@gmail.com	3022144008	Si	
5	Juan David	1110081775					bluementoring@gmail.com	321395513	Si	
6	Juan David	7075254666					lewisrodriguezjandavid@gmail.com	3232758761	Si	
7	Michael Steven	1075797052					michaelstevensantos@gmail.com	3217378668	Si	
8	Emanuel Felipe Rodriguez	7072444236					rodriguezfelipemanuel@gmail.com	3134466885	Si	
9	Juan Sebastian Avila G	1077860737					sebastianavilagarcia23@gmail.com	3123136176	Si	
10	Dulce M Rojas P.	1174718026	Dulce R.	Dulce R.			dulcemariajrojaspedram@gmail.com	3124251125	Si	
11	Jessica L. Garcia	1081151287					Jessilogof1710@gmail.com		Si	
12	Diego Alejandro Rinco H	1029884752	Diego	Diego			rincoalejandro41@gmail.com	3026653726	Si	
13	Wendy Valerio Benavides Montano	1024881618					walvarezbenavides7091@gmail.com	3144613095	Si	
14	Juan Camilo Navilla Orla	1081156016					navillajuan@gmail.com	324227209	Si	
15	Carval Juliana	10815654					Julianacarval@clad.com	322239302	Si	



LA VEGA



**INSTITUCION EDUCATIVA LA VEGA GRADO 10**

**NOMBRE DEL PROYECTO: DESARROLLO DE HABILIDADES PARA TRANSFORMAR EL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA QUE CUMPLA LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE**  
**Denominación del programa TECNICO EN CHOCOLATERIA FICHA 3448956**

No	TIPO DOCUMENTO (TI o CC o RUMV o PPT)	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	APELLIDOS Y NOMBRES	FECHA											
				3-mar-26	10-mar-26	17-mar-26	24-mar-26	31-mar-26	7-abr-26	14-abr-26	21-abr-26	28-abr-26			
1	TI	1079181056	GARCÍA QUIMBAYA ANDRÉS FELIPE	Andrés Felipe García Quimbaya	Andrés Felipe García Quimbaya	Andrés Felipe García Quimbaya	Andrés Felipe García Quimbaya	Andrés Felipe García Quimbaya	Andrés Felipe García Quimbaya	Andrés Felipe García Quimbaya					
2	TI	1081157017	BARREIRO PERDOMO DAYANA CRISTINA	Dayana Cristina Barreiro Perdomo	Dayana Cristina Barreiro Perdomo	Dayana Cristina Barreiro Perdomo	Dayana Cristina Barreiro Perdomo	Dayana Cristina Barreiro Perdomo	Dayana Cristina Barreiro Perdomo	Dayana Cristina Barreiro Perdomo					
3	TI	1029885360	NAÑEZ CABRERA DIEGO ARMANDO	Diego Armando Nañez Cabrera	Diego Armando Nañez Cabrera	Diego Armando Nañez Cabrera	Diego Armando Nañez Cabrera	Diego Armando Nañez Cabrera	Diego Armando Nañez Cabrera	Diego Armando Nañez Cabrera					
4	TI	1076910606	GUTIÉRREZ ALVAREZ GERÓNIMO	Gerónimo Gutiérrez Álvarez	Gerónimo Gutiérrez Álvarez	Gerónimo Gutiérrez Álvarez	Gerónimo Gutiérrez Álvarez	Gerónimo Gutiérrez Álvarez	Gerónimo Gutiérrez Álvarez	Gerónimo Gutiérrez Álvarez					
5	TI	1079179032	RUIZ TRUJILLO JESÚS EDUARDO	Jesús Eduardo Ruiz Trujillo	Jesús Eduardo Ruiz Trujillo	Jesús Eduardo Ruiz Trujillo	Jesús Eduardo Ruiz Trujillo	Jesús Eduardo Ruiz Trujillo	Jesús Eduardo Ruiz Trujillo	Jesús Eduardo Ruiz Trujillo					
6	TI	1173713147	LISCANO TRUJILLO JOSUÉ LEANDRO	Josué Leandro Liscano Trujillo	Josué Leandro Liscano Trujillo	Josué Leandro Liscano Trujillo	Josué Leandro Liscano Trujillo	Josué Leandro Liscano Trujillo	Josué Leandro Liscano Trujillo	Josué Leandro Liscano Trujillo					
7	TI	10791809564	ORTIZ ARIAS KENNER ALEJANDRO	Kenner Alejandro Ortiz Arias	Kenner Alejandro Ortiz Arias	Kenner Alejandro Ortiz Arias	Kenner Alejandro Ortiz Arias	Kenner Alejandro Ortiz Arias	Kenner Alejandro Ortiz Arias	Kenner Alejandro Ortiz Arias					
8	TI	1076985353	MEDINA JURADO LEIDY YULIANA	Leidy Yuliana Medina Jurado	Leidy Yuliana Medina Jurado	Leidy Yuliana Medina Jurado	Leidy Yuliana Medina Jurado	Leidy Yuliana Medina Jurado	Leidy Yuliana Medina Jurado	Leidy Yuliana Medina Jurado					
9	TI	1079180289	CASTAÑEDA MURCIA LUIS MANUEL	Luis Manuel Castañeda Murcia	Luis Manuel Castañeda Murcia	Luis Manuel Castañeda Murcia	Luis Manuel Castañeda Murcia	Luis Manuel Castañeda Murcia	Luis Manuel Castañeda Murcia	Luis Manuel Castañeda Murcia					
10	TI	1075798339	OLIVEROS OBANDO LUISA FERNANDA	Luisa Fernanda Oliveros Obando	Luisa Fernanda Oliveros Obando	Luisa Fernanda Oliveros Obando	Luisa Fernanda Oliveros Obando	Luisa Fernanda Oliveros Obando	Luisa Fernanda Oliveros Obando	Luisa Fernanda Oliveros Obando					
11	TI	10791809560	CABRERA DURÁN MARYI LIGETH	Maryi Ligeth Cabrera Durán	Maryi Ligeth Cabrera Durán	Maryi Ligeth Cabrera Durán	Maryi Ligeth Cabrera Durán	Maryi Ligeth Cabrera Durán	Maryi Ligeth Cabrera Durán	Maryi Ligeth Cabrera Durán					
12	TI	1173713132	DUEÑES VEGA MARYORI VICTORIA	Maryori Victoria Dueñes Vega	Maryori Victoria Dueñes Vega	Maryori Victoria Dueñes Vega	Maryori Victoria Dueñes Vega	Maryori Victoria Dueñes Vega	Maryori Victoria Dueñes Vega	Maryori Victoria Dueñes Vega					
13	TI	1015999663	DE LA HOZ TRUJILLO MATIAS FELIPE	Matias Felipe De la Hoz Trujillo	Matias Felipe De la Hoz Trujillo	Matias Felipe De la Hoz Trujillo	Matias Felipe De la Hoz Trujillo	Matias Felipe De la Hoz Trujillo	Matias Felipe De la Hoz Trujillo	Matias Felipe De la Hoz Trujillo					
14	TI	1023303868	ARIAS RINCÓN MIGUEL ÁNGEL	Miguel Ángel Arias Rincón	Miguel Ángel Arias Rincón	Miguel Ángel Arias Rincón	Miguel Ángel Arias Rincón	Miguel Ángel Arias Rincón	Miguel Ángel Arias Rincón	Miguel Ángel Arias Rincón					
15	TI	1173713165	HUAPACHO DURÁN SANTIAGO	Santiago Huapacho Durán	Santiago Huapacho Durán	Santiago Huapacho Durán	Santiago Huapacho Durán	Santiago Huapacho Durán	Santiago Huapacho Durán	Santiago Huapacho Durán					

REGISTRO DE ASISTENCIA (1) DEL MES DE: MARZO 2026

NO	NOMBRE DEL ALUMNO	NO DOCUMENTO	FECHA	PRESENCIA	REPORTE DE FALTAS	REPORTE DE TARDANZAS	REPORTE DE INASISTENCIAS	REPORTE DE OTROS	REPORTE DE OBSERVACIONES
1	Jesús Ruiz	1079179032	3-mar-26	Presente					
2	Diego Nañez	1029885360	3-mar-26	Presente					
3	Gerónimo Gutiérrez	1076910606	3-mar-26	Presente					
4	José Eduardo Ruiz	1079179032	3-mar-26	Presente					
5	José Leandro Liscano	1173713147	3-mar-26	Presente					
6	Kenner Ortiz	10791809564	3-mar-26	Presente					
7	Leidy Medina	1076985353	3-mar-26	Presente					
8	Luis Manuel Castañeda	1079180289	3-mar-26	Presente					
9	Luisa Fernanda Oliveros	1075798339	3-mar-26	Presente					
10	Maryi Ligeth Cabrera	10791809560	3-mar-26	Presente					
11	Maryori Dueñes	1173713132	3-mar-26	Presente					
12	Matias Felipe De la Hoz	1015999663	3-mar-26	Presente					
13	Miguel Ángel Arias	1023303868	3-mar-26	Presente					
14	Santiago Huapacho	1173713165	3-mar-26	Presente					

De acuerdo con el artículo 128 del Código de Comercio, el Servicio de Atención al Cliente de SENIA, se compromete a garantizar la seguridad y privacidad de los datos personales que se encuentran almacenados en los sistemas de información de esta institución educativa.



PRAGA 10



Institución Educativa Agropecuaria de Aipe  
Técnico en Elaboración de Productos Alimen Grado 10  
FICHA: 3448912

No	TIPO DOCUMENTO (TI o CC o RUMV o PPT)	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	APELLIDOS Y NOMBRES	FECHA									
				4/03/2024	11/03/2024	18/03/2024	25/03/2024	8/04/2024	15/04/2024	22/04/2024	29/04/2024		
1	TI	1029883648	ANGEL DAVID AGUIRRE SERRATO	Angel David	Angel David	Angel David		Angel David	Angel David				
2	TI	1075542039	BREYNER GONZALEZ CONDE	Breyner	Breyner	Breyner		Breyner	Breyner				
3	TI	1077728048	CARLOS ANGEL LOPEZ PERDOMO	Carlos Angel	Carlos Angel	Carlos Angel		Carlos Angel	Carlos Angel				
4	TI	1075542561	HEIDY LORENA ALVAREZ IBATA	Heidy	Heidy	Heidy		Heidy	Heidy				
5	TI	1075542480	JHOAN SEBASTIAN CASTAÑEDA ALVIRA	Jhoan Sebastian	Jhoan Sebastian	Jhoan Sebastian		Jhoan Sebastian	Jhoan Sebastian				
6	TI	1075542338	JHON HEIVER HORTA OLAYA	Jhon Heiver	Jhon Heiver	Jhon Heiver		Jhon Heiver	Jhon Heiver				
7	TI	1070328788	JHON SEBASTIAN PALENCIA CHILITO	Jhon Sebastian	Jhon Sebastian	Jhon Sebastian		Jhon Sebastian	Jhon Sebastian				
8	TI	1075542605	JOSE ALEJANDRO DIAZ MURILLO	Jose Alejandro	Jose Alejandro	Jose Alejandro		Jose Alejandro	Jose Alejandro				
9	TI	1029885650	JUAN CAMILO PEREZ MOSQUERA	Juan Camilo	Juan Camilo	Juan Camilo		Juan Camilo	Juan Camilo				
10	TI	1075542488	JUAN PABLO SANCHEZ PEREZ	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo		Juan Pablo	Juan Pablo				
11	TI	1173463142	LUZ ADRIANA ROBAYO VILLORIA	Luz Adriana	Luz Adriana	Luz Adriana		Luz Adriana	Luz Adriana				
12	TI	1108832598	MARIANA SOFIA PIMENTEL CEDEÑO	Mariana	Mariana	Mariana		Mariana	Mariana				
13	TI	1075541521	MAROLY CIRO DIAZ	Maroly	Maroly	Maroly		Maroly	Maroly				
14	CC	1003820408	NATALIA CASTAÑA AVILEZ	Natalia	Natalia	Natalia		Natalia	Natalia				
15	TI	1076910462	NICOLAS AVILES GUTIERREZ	Nicolas	Nicolas	Nicolas		Nicolas	Nicolas				
16	TI	1108832616	STIWAR LEAL ANDRADE	Stiwar	Stiwar	Stiwar		Stiwar	Stiwar				

PRAGA 11

TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS				ASISTENCIA I.E AGROPECUARIO AIPE_PRAGA GRADO 10 FICHA 3168183					
N°	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	APELLIDOS Y NOMBRES	Mes					
				6/03/2025	12/03/2025	19/03/2025	26/03/2025	9/04/2025	16/04/2025
1	T.I.	1075541183	ALDANA VARGAS REINALDO JOSE	Reinaldo	Reinaldo	Reinaldo	Reinaldo	Reinaldo	Reinaldo
2	C.C.	1108828939	AROCA ZUÑIGA ELIANA YIRLEY	Eliana	Eliana	Eliana	Eliana	Eliana	Eliana
3	T.I.	1088904235	BOCANEGRA GUZMAN SHIRLY MILETH	Shirly	Shirly	Shirly	Shirly	Shirly	Shirly
4	T.I.	1075508556	CANACUE PEREZ EDWIN JHOHAN	Jhoan	Jhoan	Jhoan	Jhoan	Jhoan	Jhoan
5	T.I.	1173463066	DUSSAN SANCHEZ MARIA VALENTINA	Valentina	Dussan	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina
6	T.I.	1122783510	FLOREZ DAVID INGRID YULIANA	Ingrid F.	Ingrid F.	Ingrid F.	Ingrid F.	Ingrid F.	Ingrid F.
7	T.I.	1075508633	LASSO SANCHEZ DIEGO FELIPE	Felipe L	Felipe L	Felipe L	Felipe L	Felipe L	Felipe L
8	T.I.	1075541568	MONTAÑA CAMACHO JUAN JOSE	Juan José	Juan José	Juan José	Juan José	Juan José	Juan José
9	T.I.	1108832348	MONTIEL HERNANDEZ LAURA SOFIA	Laura Sofia	Laura Sofia	Laura Sofia	Laura Sofia	Laura Sofia	Laura Sofia
10	T.I.	1075541659	NARVAEZ GARZON DARWIN SMITH	Darwin	Darwin	Darwin	Darwin	Darwin	Darwin
11	T.I.	1075541730	NARVAEZ VANEGAS KEIDY LORENA	Keidy	Keidy	Keidy	Keidy	Keidy	Keidy
12	T.I.	1077233009	RAMIREZ CAMACHO NIKOL NATALIA	Nikol	Ramirez	Nikol	Nikol	Nikol	Nikol
13	T.I.	1023165882	RODRIGUEZ OSPINA NICOLAS	Nicolas	Rodriguez	Nicolas	Nicolas	Nicolas	Nicolas
14	T.I.	1075541327	ROJAS MOSQUERA DIANY GUADALUPE	Diany	Rojas	Diany	Diany	Diany	Diany
15	T.I.	1173463104	VILLAMIZAR MORA ANDREA ESTEFANIA	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea
16	T.I.	1126121421	VILLAREAL ARDILA YUSSELY	Yussely	Yussely	Yussely	Yussely	Yussely	Yussely
17	T.I.	1117934636	SANCHEZ SILVA JEIDI GISELL	Jeidi	Jeidi	Jeidi	Jeidi	Jeidi	Jeidi
18	T.I.	1075540708	TRUJILLO LEAL WILLINTON	Willinton	Willinton	Willinton	Willinton	Willinton	Willinton



MARI UXILIADORA



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S) <u>Tecnico ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS GRADO II</u>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	SARAY GOMEZ	1077726914	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	lolo1977@gmail.com	3776411977	SI	SARAY GOMEZ
2	Paula Andrea B.	1077237899	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	-	3204957964	SI	Paula Andrea B.
3	Liluba Diaz V.	10777227383	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	lilubadiavargas@gmail.com	3506115289	SI	Liluba Diaz
4	Nashly Gomez R.	1129844955	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	gomez416181@gmail.com	3106190619	SI	Nashly
5	Bernard S. Gonzalez C.	1029882455	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	-	3332330789	SI	Bernard S. Gonzalez C.
6	Andres Sanchez M.	1029880995	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	-	3106431080	SI	Andres Sanchez M.
7	Shaira Charry	1076909862	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	shairacharry@gmail.com	3145288555	SI	Shaira
8	Nikole Martinez	107723776	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	-	-	-	-
9	Juan Carlos	2076505965	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	juanccarlos@gmail.com	3233657744	SI	Juan Carlos
10	Liluba Diaz V.	1077727055	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	-	3145976695	SI	Liluba Diaz
11	Christina A.	1044291659	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	christinaa@gmail.com	3164740076	SI	Christina A.
12	Diego Felipe Aragonés Díaz	1077723781	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	diegoaragon@gmail.com	3161594973	SI	Diego Felipe Aragonés Díaz
13	Paulina Mercedes Fellen Gomez	1079884841	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	pmfellen@gmail.com	3104618170	SI	Paulina Mercedes Fellen Gomez
14	Thomas Alejandro Vozes V.	1077230455	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	-	3175416184	SI	Thomas Alejandro Vozes V.
	Bryan Moreno	1029884156	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	-	3237533666	SI	Bryan Moreno

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.

Felipe Pato	1077230745	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	-	-	3239047265	SI	Felipe Pato
Sharily Gomez	1076505905	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	-	-	3228538877	SI	Sharily Gomez
Paula Andrea Medina	107724702	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	-	-	3186615392	SI	Paula A.M.
Juan Carlos	2076505965	-	-	Aprendiz	I.E. MARIA AUXILIADORA F.	-	-	319762070	SI	Juan Carlos



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Kallez Rojas M.	1077233513	-	-	-	-	Kallezrojas10@gmail.com	3162244493	SI	Kallez
	Bryan Moreno	1029884156	-	-	-	-	-	3237533666	SI	Bryan
	Sharily Gomez	1076505905	-	-	-	-	-	3228538877	SI	Sharily
	Felipe Pato	1077230745	-	-	-	-	-	3239047265	SI	Felipe Pato
	Juan José Manrique	1077231745	-	-	-	-	Manriquejose@gmail.com	315610716	SI	Juan José Manrique
	Julian Andres Lopez	1077235322	-	-	-	-	-	312240826	SI	Julian Andres Lopez
	Juan Diego Gonzalez	1029885590	-	-	-	-	-	3239284701	SI	Juan Diego M.
	Thomas Alejandro Vozes V.	1077230455	-	-	-	-	-	3175416184	SI	Thomas A.M.
	Paula Andrea Medina	107724702	-	-	-	-	-	3186615392	SI	Paula A.M.
	Shaira Charry	1076909862	-	-	-	-	-	3145288555	SI	Shaira
	Nikole Martinez	107723776	-	-	-	-	-	2235899181	SI	Nikole
	Liluba Diaz V.	1077727055	-	-	-	-	-	3145976695	SI	Liluba
	Nashly Gomez R.	1129844955	-	-	-	-	-	3106190619	SI	Nashly
	Andres Sanchez M.	1029880995	-	-	-	-	-	3106431080	SI	Andres S.M.
	Bryan Moreno	1029884156	-	-	-	-	-	3237533666	SI	Bryan

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.



OBLIGACION 10 DIBULGACION

Mi estado  
Ayer, 6:35 a. m.

**II Oferta Presencial y a Distancia 2026**  
Inscripciones del 18 al 26 de abril

Centro de Formación Agroindustrial | Campoalegre

**PROGRAMAS TECNOLÓGICOS**

<b>ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE</b>			
Cód. SNIES 110595	Jornada diurna	35 cupos	27 meses
<b>GESTIÓN DE SISTEMAS GANADEROS SOSTENIBLES</b>			
Cód. SNIES 118440	Jornada diurna	35 cupos	27 meses

**OPERARIO**

<b>PRODUCCIÓN APÍCOLA</b>			
Jornada diurna		25 cupos	0 meses

**Beneficios**

- Centro de formación para el aprendizaje
- Política de transporte EPDS en contra Turnos, Hobb, Horas, Salarios, Vacaciones y Aguinaldo
- Plan de apoyo a la vivienda

**Más información**  
321 935 30 71

Visítanos Km 38 vía al sur Neiva  
Oficina Coordinación de Formación

60

Mi estado  
Hoy, 10:57 a. m.

Centro de Formación Agroindustrial  
La Angostura

**II Oferta Educativa**  
CAMPOALEGRE - HUILA  
Inscribete o trávalo de  
[betowa.sena.edu.co](http://betowa.sena.edu.co)

3219353071

**OPERARIO PRODUCCIÓN APÍCOLA**

Generación de competencias y habilidades requeridas para la actividad y por el sector Apícola, formando al egresado para la selección de la zona apícola, manejo del material biológico, acondicionamiento del área e instalación de colmenas, implementando las Buenas Prácticas Apícolas y cosecha de producción de la colmena, bajo criterios técnicos y normativa de Seguridad y Salud en el trabajo, bienestar animal y ambiental, de esta manera, el egresado está en capacidad de fortalecer procesos de Desarrollo Sostenible a nivel personal, local y regional.

**REQUISITOS**

- Diploma o acta de aula grado 11
- Política de transporte EPDS en contra Turnos, Hobb, Horas, Salarios, Vacaciones y Aguinaldo
- Certificado de afiliación de la EPS
- Ciudad menor a 18 años

**BENEFICIOS**

- Centro de formación para el aprendizaje
- Política de transporte EPDS en contra Turnos, Horas, Salarios, Vacaciones y Aguinaldo
- Apoyo de vivienda

Inscripciones hasta el 18 al 26 de abril de 2026

Inicio de formación 28 de mayo de 2026

28

Mi estado  
Hoy, 12:39 p. m.

Centro de Formación Agroindustrial  
La Angostura

**II Oferta Educativa**  
CAMPOALEGRE - HUILA  
Inscribete o trávalo de  
[betowa.sena.edu.co](http://betowa.sena.edu.co)

3219353071

**TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE SISTEMAS GANADEROS SOSTENIBLES**  
SNIES - 118440

Decisiona integralmente los sistemas de producción ganadera, bajo los criterios de sostenibilidad y desconcentración, implementando módulos, laboratorios, y agroforestales, planes de monitoreo ambiental y altos estándares de bienestar animal. Desarrollando competencias técnicas y administrativas apoyadas en herramientas tecnológicas para la toma de decisiones, garantizando la rentabilidad con una visión ambiental competitiva que responda a los desafíos climáticos y a la demanda global de alimentos.

**REQUISITOS**

- Diploma o acta de aula grado 11
- Política de transporte EPDS en contra Turnos, Horas, Salarios, Vacaciones y Aguinaldo
- Certificado de afiliación de la EPS
- Ciudad menor a 18 años

**BENEFICIOS**

- Centro de formación para el aprendizaje
- Política de transporte EPDS en contra Turnos, Horas, Salarios, Vacaciones y Aguinaldo
- Apoyo de vivienda

Inscripciones hasta el 18 al 26 de abril de 2026

Inicio de formación 28 de mayo de 2026

32

Mi estado  
Hoy, 12:39 p. m.

Centro de Formación Agroindustrial  
La Angostura

**II Oferta Educativa**  
CAMPOALEGRE - HUILA  
Inscribete o trávalo de  
[betowa.sena.edu.co](http://betowa.sena.edu.co)

3219353071

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

Programa el desarrollo de aplicaciones informáticas, de acuerdo con los modelos 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.

**REQUISITOS**

- Diploma o acta de aula grado 11
- Política de transporte EPDS en contra Turnos, Horas, Salarios, Vacaciones y Aguinaldo
- Certificado de afiliación de la EPS
- Ciudad menor a 18 años

**BENEFICIOS**

- Centro de formación para el aprendizaje
- Política de transporte EPDS en contra Turnos, Horas, Salarios, Vacaciones y Aguinaldo
- Apoyo de vivienda

Inscripciones hasta el 18 al 26 de abril de 2026

Inicio de formación 28 de mayo de 2026

29



## OBLIGACION 15

The screenshot shows the Outlook web interface. The top navigation bar includes 'Inicio', 'Vista', and 'Ayuda'. The left sidebar shows folders like 'Bandeja de ... 2327', 'Elementos enviados', and 'Borradores 10'. The main pane displays an email from Jenila Lozano Montero with the subject 'entrega de proyectos productivos tecnicos agroindustria alimentaria ficha 3055733'. The email content is as follows:

**entrega de proyectos productivos tecnicos agroindustria alimentaria ficha 3055733** Publica

Resumir este correo electrónico

**Usted**  
cordial saludo; por medio de la presente; remito los proyectos productivos de los aprendice... Mié 17/12/2025 17:13

**Jenila Lozano Montero**  
Para: **Diego Andres Mendez Pastrana**; **Sonia Patricia Gomez Tamayo**; **y 2 más** Lun 13/04/2026 13:46

cordial saludo  
desde el mes de diciembre fueron enviados los proyectos para su respectiva firma.  
agradecemos nos puedan confirmar si ya se encuentran formados con el fin de dar continuidad al proceso de certificación de los aprendices.  
cabe resaltar que contamos con todo el proceso adelantado:  
\*revisión de proyectos (con el apoyo de la compañera Dany Méndez), bitácoras, seguimientos y juicios evaluativos ya realizados.  
en este momento los aprendices se encuentran a la espera de respuesta, manifestando inquietudes constantes frente al estado del proceso, por lo cual agradecemos su pronta gestión.  
quedamos atentos a su confirmación.  
muchas gracias



OBLIGACION 19



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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Campoalegre, abril del 2026

Señor (a)

SONIA PATRICIA GOMEZ TAMAYO  
 SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9006147  
 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.9006147 del año 2020

Jenila lozano montero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 55156083 de peiva, 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.

GCCON-F-087 V1

1



Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS 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. Includo 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 TRESCIENTOS 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: 3448956-3448912-316883-3168260-3176079	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: 3448956-3448912-316883-3168260-3176079	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: 3168183, 3168260-3176079	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

GCCON-F-087 V1

2

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOPORTE DE PAGO GENERAL

INFORMACIÓN GENERAL		INFORMACIÓN DE LA ENTIDAD		INFORMACIÓN DEL CONTRATO		
CONTRATO	CO1.PCCNTR.9006147	ENTIDAD	SENA	FECHA DE EMISIÓN	01/04/2026	
PROYECTO	FORMACIÓN INTEGRAL DE LA MEDIA TÉCNICA	UNIDAD DE TRABAJO	UNIDAD DE TRABAJO	FECHA DE VIGENCIA	01/04/2026	
ACTIVIDAD	SEGUIMIENTO A LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS	FECHA DE EJECUCIÓN	01/04/2026	VALOR PAGADO	\$ 618.800	
					<b>TOTAL PAGADO</b>	<b>\$ 618.800</b>



## OBLIGACION 20 FOTOS DE LA REUNION

IE ROBERTO DURAN ALVIRA					
FORMATO DISEÑO CURRICULAR	ACTA DE INDUCCION Y REINTEGRACION	ACTA EQUIPO EJECUTOR	FORMATO AUTODIAGNOSTICO	FORMATO NOVEDAD DE AMBIENTE	PORTAFOLIO
OK		OK	OK	OK	EN CONSTRUCCION

IE VEGA GRADO 11					
ACTA DE REINTEGRACION	PORTAFOLIO	FORMATO INSCRIPCION ETAPA			
OK MEJORAR	EN CONSTRUCCION				

IE ROBERTO KUEDEI					
FORMATO DISEÑO CURRICULAR	ACTA DE INDUCCION	ACTA EQUIPO EJECUTOR	FORMATO AUTODIAGNOSTICO	FORMATO NOVEDAD DE AMBIENTE	PORTAFOLIO
OK	ASIGNAR FECHAS	OK	OK	OK	EN CONSTRUCCION

IE LA PEREZO 11					
FORMATO DISEÑO CURRICULAR	ACTA DE INDUCCION	ACTA EQUIPO EJECUTOR	FORMATO AUTODIAGNOSTICO	FORMATO NOVEDAD DE AMBIENTE	PORTAFOLIO
OK	OK	OK	OK	OK	EN CONSTRUCCION

- Proyecto Formativo
- Bitácora
- Formato de Seguimiento a la Etapa Productiva

**4. Definición en Campo del Área de Trabajo**

Se realizará la identificación en campo del área donde se desarrollará el proyecto, así como la definición de las labores iniciales necesarias para su ejecución.

**5. Información sobre Con...**

Se brindará información detallada sobre el proyecto de aprendizaje que los aprendices de XXXXXX.



INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DEL INSTRUCTOR

CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL "LA ANGOSTURA"

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JENILA LOZANO MONTERO

Periodo laborado: Del 01 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		
3168260	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	institucion educativa ULLOA	6/04/2026	27/04/2026	4								6	4	11:00	17:00	24
3448956	tecnico en Chocolateria	Desarrollo de habilidades para transformar el grano de cacao en productos de chocolateria que cumpla los requisitos de la normatividad vigente	RECIBIR ALIMENTOS SEGÚN FICHA TECNICA Y LEGISLACION	institucion educativa agropecuaria LA VEGA	7/04/2026	28/04/2026		4							5	4	12:00 m.	17:00	20
3448912	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	institucion educativa agropecuaria de AIPE(Praga)	8/04/2026	29/04/2026			4						11	4	7am.	18:00	44
3168183	Tecnico en elaboracion de productos alimenticios	PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DEACUERDO CON BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TECNICOS	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	institucion educativa agropecuaria de AIPE(praga)	9/04/2026	30/04/2026				4					11	4	7am	18:00	44
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	institucion educativa FORTALECILLAS.	10/04/2026	25/04/2026					4				6	4	11am.	17:00	24
SUBTOTAL																		160	

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	
SUBTOTAL																			

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	
SUBTOTAL																		

ACTIVIDADES ADICIONALES DEL INSTRUCTOR

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		
SUBTOTAL																		0

GRAN TOTAL 160

Firma de Instructor: *Jenila Lozano* Firma del Coordinador Académico - Supervisor del Contrato: *[Firma]*



---

## TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** JENILA LOZANO MONTERO

**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 DE APRENDIZAJE:** 3448956 - CHOCOLATERIA..

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
- **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: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Obtener base de chocolate de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones técnicas.
- 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.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE



RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

- **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 DE APRENDIZAJE:** 3168260 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- **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.

- **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.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

- **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 DE APRENDIZAJE: 3448912 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

• 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.

- **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.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

- **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 :** 44,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3176079 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- **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.

- 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.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

- 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 DE APRENDIZAJE:** 3168183 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- **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.

• 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.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• 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 : 44,00

---



---

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

---

**EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's**

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

**ACTIVIDADES ADICIONALES**

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

**INSTRUCTOR:** JENILA LOZANO MONTERO

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