



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

Popayán, abril del 2026

Señor

JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9116812**
coordinador académico
Centro Agropecuario
Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de abril del año 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9116812 del año 2026.

BIBIANA ALEXANDRA ASTAIZA LOPEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 34321313 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.




Valor y forma de Pago: TREINTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL Y CIENTO SESENTA Y TRES PESOS MTE (\$37.742.163,00), CTE... *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un primer pago por el valor de \$4'579,593.00, siete pagos mensuales iguales de marzo a septiembre por valor de \$4.737,.510,00,*

Plazo: Será hasta el 30 de septiembre de 2026



Objeto: prestar servicios personales de carácter temporal como instructor contratista, impartiendo formación profesional integral, en la modalidad presencial, a distancia o mediada por tics, en los programas de formación de nivel titulada y/o complementaria, del centro agropecuario, pertenecientes a la red tecnológica de: agrícola y a la red de conocimiento: tecnologías agroindustriales en los programas de regular según las necesidades del servicio, en el o los municipios del departamento del cauca

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes	Realicé la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes - Elaboración de la guía. Fichas: 3410041, 3408096, 3454199, 3293786 y dos en trámite	<p>FICHA 1: 3410041 Programa de formación: Tecnólogo en control de calidad de alimentos</p>  <p>PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <p>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE Denominación del Programa de Formación: Control de calidad de alimentos. Código del Programa de Formación: 331616 V2 Nombre del Proyecto: Fortalecimiento del control de calidad en la planta de procesamiento de derivados lácteos del Centro Agropecuario - Regional Cauca, según normatividad y estándares del sector. Fase del proyecto: Análisis. Actividad de proyecto: Realizar un diagnóstico integral de las condiciones higiénico-sanitarias de la planta de procesamiento de derivados lácteos, mediante visitas de inspección de acuerdo con la normatividad vigente y parámetros de seguridad y salud en el trabajo. Competencia: Administrar los materiales e insumos de acuerdo con las políticas empresariales y del sector. Resultados de Aprendizaje Alcanzar: • Gestionar los recursos necesarios cumpliendo con los criterios de calidad y cantidad real, de acuerdo con políticas establecidas por la empresa y normatividad vigente. • Reaccionar los recursos principales y complementarios para los procesos, con sentido de pertenencia, manejando parámetros establecidos por la empresa y normatividad vigente. Duración de la Guía: 60 hrs.</p> <p>2. PRESENTACIÓN Es importante considerar los principales puntos a tener en cuenta al momento de recibir, mostrar y almacenar las materias primas, a pesar de ser un proceso sencillo requiere responsabilidad y compromiso del personal que realiza la tarea para no generar deterioro en la calidad de los insumos, materias primas o alimentos terminados. El proceso de gestionar los recursos de las materias primas, empieza con los requerimientos y especificaciones de calidad de las mismas, en este documento se especifican las características esperadas, desde lo organoléptico hasta lo físico-químico. Esto permite acordar con los proveedores las particularidades de las materias primas a comprar, precios, formas de entrega, descuentos en caso de cumplimiento, etc. De esta manera, en el momento de la recepción de las materias primas servirá como una hoja de ruta que indicará cuáles son los puntos de control a tener en cuenta.</p> <p style="text-align: right;">GPR-F-135 V04</p> <p>FICHA 2: 3468096 Programa de formación: Procesamiento de productos lácteos</p>  <p>PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <p>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> Denominación del Programa de Formación: Procesamiento de productos lácteos Código del Programa de Formación: 3213002 V5 1 Nombre del Proyecto Formativo: N/A Fase del Proyecto (si aplica): N/A Actividad de Proyecto Formativo: N/A Competencia: manipular fermentar leche según procedimiento semiindustrial y normativa técnica <p>Resultados de Aprendizaje</p> <ul style="list-style-type: none"> Conocer la composición y características de la leche, requisitos de calidad de esta y activos que se utilizan en la industria de procesamiento lácteos Comprender sobre leches fermentadas y el proceso de elaboración de derivados lácteos de acuerdo con la normatividad vigente Identificar los diferentes tipos de quesos y transformar la materia prima (leche) para producirlos de acuerdo a los parámetros específicos para cada variedad de queso. Conocer y aplicar las buenas prácticas de manufactura y las condiciones de empaque necesarias para una mejor conservación y protección de los productos derivados. <p>Duración de la Guía de Aprendizaje (hrs): 48</p> <p>3. PRESENTACIÓN En la producción de derivados lácteos es indispensable realizar procesos de conservación para prolongar su vida útil y aumentar la digestibilidad, esta conservación se realiza mediante diferentes derivados, según una parámetros establecidos y normatividad vigente. La leche, es un alimento rico en nutrientes, que tiene un reducido tiempo de conservación por lo cual exige una cuidadosa manipulación, en este se define el momento en el que se debe realizar la recolección para el consumo de microorganismos, especificando el momento de recolección, que pueden provocar el deterioro del producto y enfermedades en los consumidores. Por eso es indispensable aplicar cuidadosamente los procesos de conservación de la leche que permiten conservar durante días, semanas o meses y otros procesos que permiten transformarla en subproductos como quesos, anejado, yogur, helados entre otros.</p>  <p style="text-align: right;">GPR-F-135 V04</p> <p>F</p>



ICHA 3: 3454199
Programa de formación:
Técnico en chocolatería



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
 FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: proceso de pasadita
- Código del Programa de Formación: 06123
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): Implementación de buenas prácticas de manufactura y técnicas en los procesos de elaboración de productos de pasadita.
- Fase del Proyecto (si aplica): INDUCCIÓN
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): Conocer los lineamientos institucionales de acuerdo a la normalidad del sector
- Competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social
- Resultados de Aprendizaje:
 1. Identificar las oportunidades que el sector ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con contexto nacional e internacional.
 2. Conocer alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formativo, con base en la política institucional
 3. Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 30 horas

GPI-F-120 V04

FICHA 4: En trámite
Programa de formación:
Manipulación higiénica de alimentos



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
 FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Manipulación higiénica de alimentos
- Código del Programa de Formación: 0313004
- Nombre del Proyecto Formativo: N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo: N/A
- Competencia Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.
- Resultados de Aprendizaje:
 - Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente.
 - Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos.
 - Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria.
 - Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 20

2. PRESENTACIÓN



Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos de manera inadecuada en cualquiera sus etapas.

En la industria de alimentos, es prioridad garantizar la seguridad y la calidad de los productos. Sin embargo, los procedimientos de higienización son vitales pero no suficientes, ya que la verificación y las medidas correctivas también juegan un papel fundamental.

Un error antes durante y después del proceso de elaboración de los productos, podría desencadenar una tragedia, y la confiabilidad que la empresa a ganado se verá afectada. Sin importar el tamaño de la empresa, la inocuidad debe garantizarse.

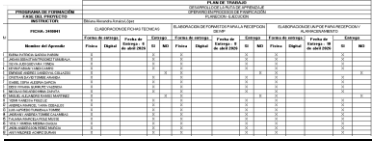
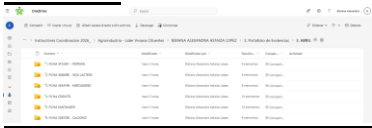
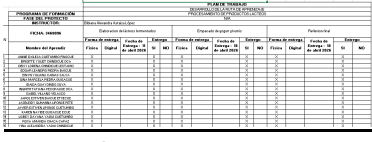
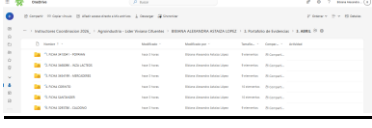
GPI-F-135 V04

FICHA 5: En trámite
Programa de formación:
Buenas prácticas de Manufactura

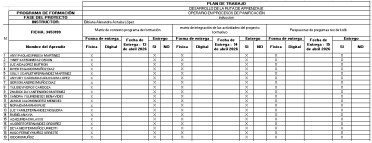
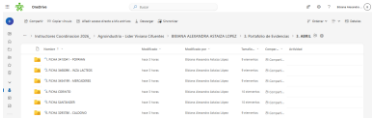


			<p style="text-align: center;">  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE </p> <p>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Denominación del Programa de Formación: Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas. • Código del Programa de Formación: 9615452 v. 2 • Nombre del Proyecto (o de Formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (o de Formación Titulada): N/A • Actividad de Proyecto (o de Formación Titulada): N/A • Competencia Manejador alimentos de acuerdo con normatividad vigente. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: <ul style="list-style-type: none"> ✓ planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria. ✓ Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria. ✓ Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria. ✓ Identificar medidas preventivas e técnicas de control de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario <ul style="list-style-type: none"> • Duración de la Guía: 48 horas <p>2. PRESENTACIÓN</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>La aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) se encuentra en una constante de evolución y su uso genera beneficios tanto para el empresario como para el consumidor, dado que estos determinan aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva.</p> <p>Para cumplir con las BPM y garantizar un producto inocuo, es necesario tener en cuenta los lineamientos de la Resolución 2574 de Julio de 2013. Estos deben estar encaminados a asegurar que el proceso productivo se desarrolle en condiciones higiénicas y técnicas óptimas, a través del diseño y la aplicación de los diferentes programas, y el diligenciamiento de formatos que permitan evaluar y reinventar los procesos, siempre en función de proteger la salud del consumidor, y con el compromiso fundamental de ser sanos, seguros y nutricionalmente viables, en tal como lo establece la Ley 9 de 1979.</p> </div> </div> <p style="text-align: right; font-size: small;">GPN-028 V06</p> <p style="text-align: center;">FICHA 6: En trámite</p> <p style="text-align: center;">Programa de formación: Técnico en elaboración de productos alimenticios</p> <p style="text-align: center;">  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE </p> <p>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Denominación del Programa de Formación: Técnico en elaboración de alimentos. • Código del Programa de Formación: 936113 V1 • Nombre del Proyecto: Desarrollo de capacitación técnica en la transformación agroindustrial de productos locales mediante la elaboración de Alimentos Inocuos según normatividad vigente en los Mercados Caldosos. • Fase del proyecto: Ejecución • Actividad de proyecto: Ejecutar el diseño y distribución en planta de los equipos y elementos de producción para la transformación en el aula taller de procesos agroindustriales bajo criterios técnicos de calidad e inocuidad alimentaria de acuerdo la Resolución 2574 de 2013 e implementación del plan de saneamiento... • Competencia: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PANIFICACIÓN) • Resultados de aprendizaje a alcanzar: Monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos. • Duración de la Guía: 60 horas, entre 8-10, 20-24 de 2026 <p>1 PRESENTACIÓN</p> <p>En la elaboración de productos de panificación se pueden aprovechar diferentes tipos de materias primas e insumos, razón que lo hace una tecnología muy importante para ser aprovechada, el pan y los derivados de harinos han sido trabajados desde épocas ancestrales teniendo incidencia en aspectos sociales, económicos y hasta religiosos, así que para los técnicos en Elaboración de productos alimenticios es muy importante seguir los conocimientos básicos para elaborar los productos de panificación, los contenidos que se deben desarrollar en el proceso para poder brindar al consumidor una serie de opciones o alternativas saludables y de excelente calidad.</p> <p>Teniendo en cuenta que el programa de formación cuenta con la competencia de procesamiento de alimentos en donde se incluye además de las otras tecnologías, la de elaboración de productos de panificación, es muy importante que los aprendices participen de manera activa en el desarrollo de las actividades planteadas en la presente guía para apropiarse los diferentes procesos y variables, a tener en cuenta para lograr productos de excelentes características de calidad.</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">GPN-133 V04</p>
2	Desarrollar las actividades de formación profesional integral (presencial, a distancia y/o virtual conforme a la programación dada por el supervisor del contrato), aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras,	Desarrollé las actividades de formación profesional integral en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:	<p>FICHA 1: 3410041</p> <p>Programa de formación: Técnico en control de calidad de alimentos</p> <p>a) <u>Fecha de inicio:</u> 6 de abril <u>Fecha fin:</u> 10 de abril</p> <p>1. FICHA N°: 3410041</p> <p>Programa de formación: Técnico en control de calidad de alimentos</p> <p><u>1. Plan de trabajo 1</u></p>

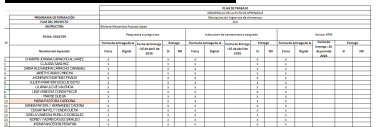



<p>formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo a los programas del área temática objeto del contrato.</p>	<p>b) <u>Aprendices matriculados:</u> 18 <u>Aprendices en formación:</u> 16 c) <u>Competencia:</u> Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento <u>Resultado de aprendizaje:</u> ✓ monitorear materias primas, insumos y productos de panificación almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa. ✓ manejar las materias primas, insumos y productos de panificación deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento según políticas de la organización d) <u>Horas ejecutadas:</u> 30</p> <p>2. FICHA 2: 3468096 Programa de formación: Procesamiento de productos lácteos</p> <p>a) <u>Fecha de inicio:</u> 11 de abril <u>Fecha fin:</u> 18 de abril b) <u>Aprendices matriculados:</u> 16 <u>Aprendices en formación:</u> 16 c) <u>Competencia:</u> Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social <u>Resultado de aprendizaje:</u> ✓ Identificar las oportunidades que el SENA ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con contexto nacional e internacional.</p>	 <p>2. Portafolio https://goo.su/sGoE</p> <p>3. Pantallazo portafolio del instructor</p>   <p>2. FICHA N°: 3468096 Programa de formación: Procesamiento de productos lácteos</p> <p>1. Plan de trabajo 1</p> <p>2. Portafolio https://goo.su/sGoE</p> <p>3. Pantallazo portafolio del instructor</p> 
---	---	--


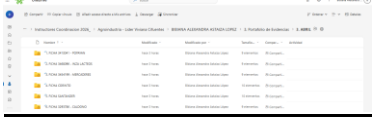


		<p>✓ Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional</p> <p>✓ Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional</p> <p>d) <u>Horas ejecutadas:</u> 20</p> <p>3.FICHA 3: 3454199 Programa de formación: Técnico en chocolatería <u>Fecha de inicio:</u> 13 de abril <u>Fecha fin:</u> 15 de abril</p> <p>a) <u>Aprendices matriculados:</u> 19 <u>Aprendices en formación:</u> 19</p> <p>b) <u>Competencia:</u> manipular Fermentar leche según procedimiento semindustrial y normativa técnica <u>Resultado de aprendizaje:</u> ✓ Identificar los diferentes tipos de quesos y transformar la materia prima (leche) para producirlos, de acuerdo a los parámetros específicos para cada variedad de queso. ✓ Conocer y aplicar las buenas prácticas de manufactura y las condiciones de empaque necesarias para una mejor conservación y protección de los productos derivados.</p> <p>c) <u>Horas ejecutadas:</u> 30</p>	<p>3. FICHA N°: 3454199 Programa de formación: Técnico en chocolatería</p> <p>1. Plan de trabajo 1</p>  <p>2. Portafolio https://goo.su/sGoE</p> <p>3. Pantallazo portafolio del instructor</p> 
--	--	---	--

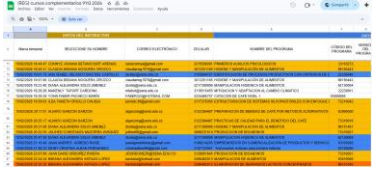
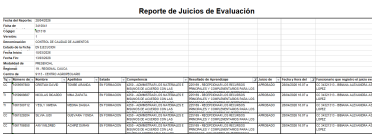
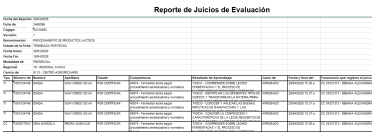


		<p>4. FICHA 4: En trámite Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos</p> <p>a) <u>Fecha de inicio:</u> 16 de abril <u>Fecha fin:</u> 20 de junio</p> <p>b) <u>Aprendices matriculados:</u> 16 <u>Aprendices en formación:</u> 15</p> <p>c) <u>Competencia:</u> Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social <u>Resultado de aprendizaje:</u> Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles.</p> <p>d) <u>Horas ejecutadas:</u> 10</p> <p>5. FICHA 5: En trámite Programa de formación: Buenas prácticas de Manufactura</p> <p>d) <u>Fecha de inicio:</u> 20 de abril <u>Fecha fin:</u> 24 de abril</p> <p>e) <u>Aprendices matriculados:</u> 20 <u>Aprendices en formación:</u> 20 <u>Competencia:</u> manipular Fermentar leche según procedimiento semindustrial y normativa técnica <u>Resultado de aprendizaje:</u> ✓ Conocer la composición y características de la leche, requisitos de calidad de esta y aditivos que se utilizan en la industria de procesamiento lácteos.</p>	<p>4. FICHA N°: En trámite Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos</p> <p>1. Plan de trabajo 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PROGRAMA DE FORMACIÓN</th> <th colspan="2">MÓDULO</th> <th colspan="2">UNIDAD DE COMPETENCIA</th> <th colspan="2">ACTIVIDADES DE FORMACIÓN</th> <th colspan="2">EVALUACIÓN</th> </tr> <tr> <th>CÓDIGO</th> <th>NOMBRE</th> <th>CÓDIGO</th> <th>NOMBRE</th> <th>CÓDIGO</th> <th>NOMBRE</th> <th>ACTIVIDADES</th> <th>RECURSOS</th> <th>TIPO</th> <th>FECHA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Portafolio https://goo.su/sGoE</p> <p>3. Pantallazo portafolio del instructor</p>  <p>5. FICHA N°: En trámite Programa de formación: Buenas prácticas de Manufactura</p> <p>1. Plan de trabajo 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PROGRAMA DE FORMACIÓN</th> <th colspan="2">MÓDULO</th> <th colspan="2">UNIDAD DE COMPETENCIA</th> <th colspan="2">ACTIVIDADES DE FORMACIÓN</th> <th colspan="2">EVALUACIÓN</th> </tr> <tr> <th>CÓDIGO</th> <th>NOMBRE</th> <th>CÓDIGO</th> <th>NOMBRE</th> <th>CÓDIGO</th> <th>NOMBRE</th> <th>ACTIVIDADES</th> <th>RECURSOS</th> <th>TIPO</th> <th>FECHA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Portafolio https://goo.su/sGoE</p> <p>3. Pantallazo portafolio del instructor</p> 	PROGRAMA DE FORMACIÓN		MÓDULO		UNIDAD DE COMPETENCIA		ACTIVIDADES DE FORMACIÓN		EVALUACIÓN		CÓDIGO	NOMBRE	CÓDIGO	NOMBRE	CÓDIGO	NOMBRE	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIPO	FECHA	PROGRAMA DE FORMACIÓN		MÓDULO		UNIDAD DE COMPETENCIA		ACTIVIDADES DE FORMACIÓN		EVALUACIÓN		CÓDIGO	NOMBRE	CÓDIGO	NOMBRE	CÓDIGO	NOMBRE	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIPO	FECHA
PROGRAMA DE FORMACIÓN		MÓDULO		UNIDAD DE COMPETENCIA		ACTIVIDADES DE FORMACIÓN		EVALUACIÓN																																																							
CÓDIGO	NOMBRE	CÓDIGO	NOMBRE	CÓDIGO	NOMBRE	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIPO	FECHA																																																						
...																																																						
PROGRAMA DE FORMACIÓN		MÓDULO		UNIDAD DE COMPETENCIA		ACTIVIDADES DE FORMACIÓN		EVALUACIÓN																																																							
CÓDIGO	NOMBRE	CÓDIGO	NOMBRE	CÓDIGO	NOMBRE	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIPO	FECHA																																																						
...																																																						






		<p>✓ Comprender sobre leches fermentadas y el proceso de elaboración de derivados lácteos de acuerdo con la normatividad vigente</p> <p><u>Horas ejecutadas:</u> 48</p> <p>6. FICHA 6: En trámite Programa de formación: Técnico en elaboración de productos alimenticios e) <u>Fecha de inicio:</u> 29 de abril <u>Fecha fin:</u> 30 de abril f) <u>Aprendices matriculados:</u> 17 <u>Aprendices en formación:</u> <u>Competencia:</u> Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social <u>Resultado de aprendizaje:</u> Gestionar la información de acuerdo con los <u>Horas ejecutadas:</u>20</p> <p>Total horas Radicados: 0 Total horas Formación: 158 Total, horas ejecutadas mes:168</p>	<p>6. FICHA N°: 3293786 Programa de formación: Técnico en elaboración de productos alimenticios 1. Plan de trabajo 1</p>  <p>2. Portafolio https://goo.su/sGoE</p> <p>3. Pantallazo portafolio del instructor</p> 
3	<p>Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando se imparta formación complementaria.</p>	<p>Entregué los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices por los medios establecidos -Gestión Administrativa.</p> <p>Solicité la creación de fichas en https://www.gestionytic.com/</p> <p>FICHA 2: 3468096 Programa de formación: procesamiento de productos lácteos</p> <p>FICHA 4: en trámite</p>	<p>Base de datos de solicitud de creación de fichas complementarias generado por Gestión y tics.</p> <p>Enlace: https://docs.google.com/spreadsheets/d/1hki8dIpaVCYKoQ_NQ916BFmseNco1sj61kipONrsjHyE/edit?gid=1412441866#gid=1412441866</p>



		<p>Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos</p> <p>FICHA 5: en trámite</p> <p>Programa de formación: Buenas prácticas de manufactura</p>	
4	<p>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</p>	<p>a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a: “En Formación”.</p> <p>b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje (Pantallazo de SOFIA de RA terminados en el mes y ya evaluado).</p>	<p>a) No realizado en el mes objeto de este informe</p> <p>FICHA 1: 3410041 Programa de formación: Tecnólogo en control de calidad de alimentos</p>  <p>FICHA 2: 3468096 Programa de formación: procesamiento de productos lácteos</p>  <p>FICHA 3: 3454199 Programa de formación: Control de calidad de alimentos – EN EJECUCIÓN</p> <p>FICHA 4: en trámite Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos – EN EJECUCIÓN</p> <p>FICHA 5: en trámite Programa de formación: Buenas prácticas de manufactura – EN EJECUCIÓN</p>



			FICHA 6: en trámite Programa de formación: Técnico en elaboración de productos alimenticios – EN EJECUCIÓN
		C) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendiz SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de esta. Reporte a coordinación académica (Correo) solicitando deserción mediante acta.	c) No realizado aún, en el mes objeto de este informe
		d) Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA Sofia Plus y Zajuna	Ingreso a compromiso:  Ingreso Betowa:  Ingreso SENA sofia plus. 



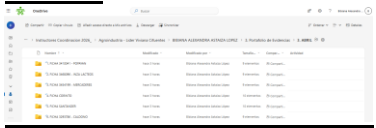


		e) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos, según procedimiento.	e) No realizado en el mes objeto de este informe
5	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Informé a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Información suministrada en el aula de clase
6	Informar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (Correos donde se informó).	La actividad aún no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No realizado en el mes objeto Del informe
7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Apliqué y realicé actividades donde se resalta la importancia de cumplir el reglamento del aprendiz	Se realizan acuerdos y se realizan actividades de trabajo en equipo acuerdos de honor
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPIG-014, de la plataforma CompromISO, cuando se imparta formación virtual.	En el mes objeto de este informe no se programó formación virtual.	No aplica
9	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica

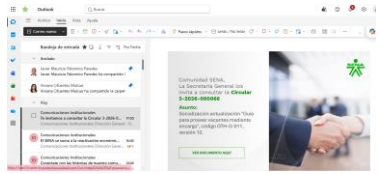


	tecnólogo del Centro de Formación.		
10	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. (LINK del DRIVE de seguimientos asignados que deberá estar bajo su responsabilidad y gestión aplicando las orientaciones del Equipo Pedagógico del Centro)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
11	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Ningún bien o elemento ha sido dispuesto a nombre propio.	No aplica
12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.	Certificación de la norma de competencia aprobada	
13	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. (Fotos y/o asistencias).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
14	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	No. Horas directas a formación: -----158 horas Equipo pedagogo: 0 horas Etapa practica: 0 horas SENNOVA: 0 horas Radicado: 10 horas	Radicado: 0 horas Total, horas: 168 horas






		Total, horas: 166 horas																																																																																																																																																									
15	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada. (Actas producto de la inducción)	La actividad realizada en el mes objeto de este informe.	<p>Acta de inicio etpa lectiva Ficha: 3454199</p>  <table border="1" data-bbox="1144 409 1453 808"> <thead> <tr> <th colspan="4">ACTA No. 05</th> </tr> <tr> <th colspan="4">NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: INICIO DE ETAPA LECTIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CIUDAD Y FECHA:</td> <td>Popayán 13.04.2026</td> <td>HORA INICIO:</td> <td>HORA FIN: 12:00 del 1:00 pm</td> </tr> <tr> <td>LUGAR Y/O ENLACE:</td> <td>San Joaquín (Salón de procesamiento cacao)</td> <td colspan="2">DIRECCIÓN / REGIONAL / MERCADERES San Joaquín</td> </tr> <tr> <td colspan="4">AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</td> </tr> <tr> <td colspan="4">1. Información general del grupo de aprendices: Técnico en Chocolatería, nombre del proyecto formativo, Número de ficha 3454199, fecha de inicio de etapa lectiva 06/04/2026, fecha de finalización de etapa lectiva 09/12/2026, horario de la formación Lunes y Martes 7 a 9 pm y miércoles 7 a 3 pm</td> </tr> <tr> <td colspan="4">2. Reporte y actualización de datos de los aprendices</td> </tr> <tr> <td colspan="4">3. Caracterización de situaciones especiales (reporte de enfermedades crónicas, contactos de emergencia, medicamentos)</td> </tr> <tr> <td colspan="4">4. Registro de asistencia</td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBJETIVOS DE LA REUNIÓN:</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Dar inicio a la etapa lectiva del programa de formación Técnico en Chocolatería con código de ficha 3454199 orientado en el Municipio Popayán.</td> </tr> <tr> <td colspan="4">DESARROLLO DE LA REUNIÓN:</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Siendo las 8:00 horas del día 13.03.2026 se reanuda el instructor MARIA ALJANDIRA AYERBE RIOS y los aprendices del programa Técnico en Chocolatería con código de ficha 3454199 en el ambiente Laboratorio de Análisis Sensorial del municipio Popayán.</td> </tr> <tr> <td colspan="4">1. El instructor presenta la información general del grupo de formación como se muestra a continuación:</td> </tr> <tr> <td>Nombre del programa de formación</td> <td colspan="3">Técnico en Chocolatería</td> </tr> <tr> <td>Código de ficha de caracterización</td> <td colspan="3">3454199</td> </tr> <tr> <td>Nombre del proyecto formativo</td> <td colspan="3">Fortalecimiento de procesos de transformación del cacao para la obtención de derivados con calidad e inocuidad en el Centro de Análisis de AROMADEC y unidades de transformación en Mercaderes, Cauca.</td> </tr> <tr> <td>Fecha de inicio de etapa lectiva</td> <td colspan="3">06/04/2026</td> </tr> <tr> <td>Fecha de finalización de etapa lectiva</td> <td colspan="3">09/12/2026</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">GOR-F-084 V02</p> <p>Acta elección de vocero Ficha: 3454199</p>  <table border="1" data-bbox="1144 997 1453 1396"> <thead> <tr> <th colspan="4">ACTA No. 03</th> </tr> <tr> <th colspan="4">NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ELECCIÓN DE VOCERO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CIUDAD Y FECHA:</td> <td>Mercaderes 13.04.2026</td> <td>HORA INICIO:</td> <td>HORA FIN: 8:00 am 10:00 am</td> </tr> <tr> <td>LUGAR Y/O ENLACE:</td> <td>San Joaquín (Casa del Proceso cacao)</td> <td colspan="2">DIRECCIÓN / REGIONAL / Mercaderes</td> </tr> <tr> <td colspan="4">AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</td> </tr> <tr> <td colspan="4">1. Información general del grupo de aprendices: Técnico en Chocolatería, nombre del proyecto formativo, Número de ficha 3454199 fecha de inicio de etapa lectiva 06/04/2026, fecha de finalización de etapa lectiva 09/12/2026, horario de la formación Lunes y martes 7 a 9 pm y Miércoles 7 a 3 pm</td> </tr> <tr> <td colspan="4">2. Elección del aprendiz vocero/representante del grupo</td> </tr> <tr> <td colspan="4">4. Registro de asistencia</td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBJETIVOS DE LA REUNIÓN:</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Reportar el proceso de elección democrática del vocero/ representante del grupo de aprendices de la ficha No 3454199 del programa de formación Técnico en Chocolatería orientado en el Municipio Mercaderes (San Joaquín y cabecera).</td> </tr> <tr> <td colspan="4">DESARROLLO DE LA REUNIÓN:</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Siendo las 8:00 horas del día 13.04.2026 se reunieron el instructor BIBIANA ASTAZA, y los aprendices del programa Técnico en Chocolatería con código de ficha 3454199 en el ambiente de formación de la ficha.</td> </tr> <tr> <td colspan="4">1. El instructor presenta la información general del grupo de formación como se muestra a continuación:</td> </tr> <tr> <td>Nombre del programa de formación</td> <td colspan="3">Técnico en Chocolatería</td> </tr> <tr> <td>Código de ficha de caracterización</td> <td colspan="3">3454199</td> </tr> <tr> <td>Nombre del proyecto formativo</td> <td colspan="3">Fortalecimiento de procesos de transformación del cacao para la obtención de derivados con calidad e inocuidad en el Centro de Análisis de AROMADEC y unidades de transformación en Mercaderes, Cauca.</td> </tr> <tr> <td>Fecha de inicio de etapa lectiva</td> <td colspan="3">06/04/2026</td> </tr> <tr> <td>Fecha de finalización de etapa lectiva</td> <td colspan="3">09/12/2026</td> </tr> <tr> <td>Horario de formación:</td> <td colspan="3">Lunes y martes 7 a 9 pm y Miércoles 7 a 3 pm</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">GOR-F-084 V02</p>	ACTA No. 05				NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: INICIO DE ETAPA LECTIVA				CIUDAD Y FECHA:	Popayán 13.04.2026	HORA INICIO:	HORA FIN: 12:00 del 1:00 pm	LUGAR Y/O ENLACE:	San Joaquín (Salón de procesamiento cacao)	DIRECCIÓN / REGIONAL / MERCADERES San Joaquín		AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:				1. Información general del grupo de aprendices: Técnico en Chocolatería, nombre del proyecto formativo, Número de ficha 3454199, fecha de inicio de etapa lectiva 06/04/2026, fecha de finalización de etapa lectiva 09/12/2026, horario de la formación Lunes y Martes 7 a 9 pm y miércoles 7 a 3 pm				2. Reporte y actualización de datos de los aprendices				3. Caracterización de situaciones especiales (reporte de enfermedades crónicas, contactos de emergencia, medicamentos)				4. Registro de asistencia				OBJETIVOS DE LA REUNIÓN:				Dar inicio a la etapa lectiva del programa de formación Técnico en Chocolatería con código de ficha 3454199 orientado en el Municipio Popayán.				DESARROLLO DE LA REUNIÓN:				Siendo las 8:00 horas del día 13.03.2026 se reanuda el instructor MARIA ALJANDIRA AYERBE RIOS y los aprendices del programa Técnico en Chocolatería con código de ficha 3454199 en el ambiente Laboratorio de Análisis Sensorial del municipio Popayán.				1. El instructor presenta la información general del grupo de formación como se muestra a continuación:				Nombre del programa de formación	Técnico en Chocolatería			Código de ficha de caracterización	3454199			Nombre del proyecto formativo	Fortalecimiento de procesos de transformación del cacao para la obtención de derivados con calidad e inocuidad en el Centro de Análisis de AROMADEC y unidades de transformación en Mercaderes, Cauca.			Fecha de inicio de etapa lectiva	06/04/2026			Fecha de finalización de etapa lectiva	09/12/2026			ACTA No. 03				NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ELECCIÓN DE VOCERO				CIUDAD Y FECHA:	Mercaderes 13.04.2026	HORA INICIO:	HORA FIN: 8:00 am 10:00 am	LUGAR Y/O ENLACE:	San Joaquín (Casa del Proceso cacao)	DIRECCIÓN / REGIONAL / Mercaderes		AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:				1. Información general del grupo de aprendices: Técnico en Chocolatería, nombre del proyecto formativo, Número de ficha 3454199 fecha de inicio de etapa lectiva 06/04/2026, fecha de finalización de etapa lectiva 09/12/2026, horario de la formación Lunes y martes 7 a 9 pm y Miércoles 7 a 3 pm				2. Elección del aprendiz vocero/representante del grupo				4. Registro de asistencia				OBJETIVOS DE LA REUNIÓN:				Reportar el proceso de elección democrática del vocero/ representante del grupo de aprendices de la ficha No 3454199 del programa de formación Técnico en Chocolatería orientado en el Municipio Mercaderes (San Joaquín y cabecera).				DESARROLLO DE LA REUNIÓN:				Siendo las 8:00 horas del día 13.04.2026 se reunieron el instructor BIBIANA ASTAZA, y los aprendices del programa Técnico en Chocolatería con código de ficha 3454199 en el ambiente de formación de la ficha.				1. El instructor presenta la información general del grupo de formación como se muestra a continuación:				Nombre del programa de formación	Técnico en Chocolatería			Código de ficha de caracterización	3454199			Nombre del proyecto formativo	Fortalecimiento de procesos de transformación del cacao para la obtención de derivados con calidad e inocuidad en el Centro de Análisis de AROMADEC y unidades de transformación en Mercaderes, Cauca.			Fecha de inicio de etapa lectiva	06/04/2026			Fecha de finalización de etapa lectiva	09/12/2026			Horario de formación:	Lunes y martes 7 a 9 pm y Miércoles 7 a 3 pm		
ACTA No. 05																																																																																																																																																											
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: INICIO DE ETAPA LECTIVA																																																																																																																																																											
CIUDAD Y FECHA:	Popayán 13.04.2026	HORA INICIO:	HORA FIN: 12:00 del 1:00 pm																																																																																																																																																								
LUGAR Y/O ENLACE:	San Joaquín (Salón de procesamiento cacao)	DIRECCIÓN / REGIONAL / MERCADERES San Joaquín																																																																																																																																																									
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:																																																																																																																																																											
1. Información general del grupo de aprendices: Técnico en Chocolatería, nombre del proyecto formativo, Número de ficha 3454199, fecha de inicio de etapa lectiva 06/04/2026, fecha de finalización de etapa lectiva 09/12/2026, horario de la formación Lunes y Martes 7 a 9 pm y miércoles 7 a 3 pm																																																																																																																																																											
2. Reporte y actualización de datos de los aprendices																																																																																																																																																											
3. Caracterización de situaciones especiales (reporte de enfermedades crónicas, contactos de emergencia, medicamentos)																																																																																																																																																											
4. Registro de asistencia																																																																																																																																																											
OBJETIVOS DE LA REUNIÓN:																																																																																																																																																											
Dar inicio a la etapa lectiva del programa de formación Técnico en Chocolatería con código de ficha 3454199 orientado en el Municipio Popayán.																																																																																																																																																											
DESARROLLO DE LA REUNIÓN:																																																																																																																																																											
Siendo las 8:00 horas del día 13.03.2026 se reanuda el instructor MARIA ALJANDIRA AYERBE RIOS y los aprendices del programa Técnico en Chocolatería con código de ficha 3454199 en el ambiente Laboratorio de Análisis Sensorial del municipio Popayán.																																																																																																																																																											
1. El instructor presenta la información general del grupo de formación como se muestra a continuación:																																																																																																																																																											
Nombre del programa de formación	Técnico en Chocolatería																																																																																																																																																										
Código de ficha de caracterización	3454199																																																																																																																																																										
Nombre del proyecto formativo	Fortalecimiento de procesos de transformación del cacao para la obtención de derivados con calidad e inocuidad en el Centro de Análisis de AROMADEC y unidades de transformación en Mercaderes, Cauca.																																																																																																																																																										
Fecha de inicio de etapa lectiva	06/04/2026																																																																																																																																																										
Fecha de finalización de etapa lectiva	09/12/2026																																																																																																																																																										
ACTA No. 03																																																																																																																																																											
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ELECCIÓN DE VOCERO																																																																																																																																																											
CIUDAD Y FECHA:	Mercaderes 13.04.2026	HORA INICIO:	HORA FIN: 8:00 am 10:00 am																																																																																																																																																								
LUGAR Y/O ENLACE:	San Joaquín (Casa del Proceso cacao)	DIRECCIÓN / REGIONAL / Mercaderes																																																																																																																																																									
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:																																																																																																																																																											
1. Información general del grupo de aprendices: Técnico en Chocolatería, nombre del proyecto formativo, Número de ficha 3454199 fecha de inicio de etapa lectiva 06/04/2026, fecha de finalización de etapa lectiva 09/12/2026, horario de la formación Lunes y martes 7 a 9 pm y Miércoles 7 a 3 pm																																																																																																																																																											
2. Elección del aprendiz vocero/representante del grupo																																																																																																																																																											
4. Registro de asistencia																																																																																																																																																											
OBJETIVOS DE LA REUNIÓN:																																																																																																																																																											
Reportar el proceso de elección democrática del vocero/ representante del grupo de aprendices de la ficha No 3454199 del programa de formación Técnico en Chocolatería orientado en el Municipio Mercaderes (San Joaquín y cabecera).																																																																																																																																																											
DESARROLLO DE LA REUNIÓN:																																																																																																																																																											
Siendo las 8:00 horas del día 13.04.2026 se reunieron el instructor BIBIANA ASTAZA, y los aprendices del programa Técnico en Chocolatería con código de ficha 3454199 en el ambiente de formación de la ficha.																																																																																																																																																											
1. El instructor presenta la información general del grupo de formación como se muestra a continuación:																																																																																																																																																											
Nombre del programa de formación	Técnico en Chocolatería																																																																																																																																																										
Código de ficha de caracterización	3454199																																																																																																																																																										
Nombre del proyecto formativo	Fortalecimiento de procesos de transformación del cacao para la obtención de derivados con calidad e inocuidad en el Centro de Análisis de AROMADEC y unidades de transformación en Mercaderes, Cauca.																																																																																																																																																										
Fecha de inicio de etapa lectiva	06/04/2026																																																																																																																																																										
Fecha de finalización de etapa lectiva	09/12/2026																																																																																																																																																										
Horario de formación:	Lunes y martes 7 a 9 pm y Miércoles 7 a 3 pm																																																																																																																																																										
16	Actualizar permanente el Portafolio del instructor en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS (Pantallazos de ZAJUNA-CMS de los portafolios de RAP orientados en el mes).	Permanentemente se actualiza el portafolio de acuerdo a las fichas asignadas	<p>Portafolio https://goo.su/sGoE Pantallazo de drive mes informe</p> 																																																																																																																																																								
17	Orientar y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas	LMS ZAJUNA-CMS																																																																																																																																																								




	aplicativo LMS ZAJUNA-CMS. (Pantallazos de Territorium de los portafolios de aprendices en RAP orientados en el mes).		
18	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades programadas en el subsistema SST. (Fotos y/o asistencias a jornadas SOLES)	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas (Formación y acciones para Radicados)	Ambientes de formación por grupos se realiza el aseo a diario. Actividades de sst no programadas en mes en curso
19	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con el objeto contractual. (Foto o imagen de listado de asistencia EDC del mes)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
20	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA. (Cuando se asigne tiempo).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
21	Verificar permanentemente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna.	La actividad se ejecuta todos los días hábiles.	Correo 
22	Presentar acta mensual de seguimiento del programa de formación para conocer el avance del proyecto formativo (Acta de EDC mensual, pantallazo de correo donde se envía acta a coordinación académica)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica

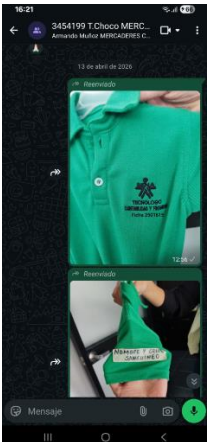


<p>23</p>	<p>Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y Sicontratista.</p>	<p>Las plataformas han sido actualizadas y se adjunta pantallazo como evidencia</p>	<p>Plataforma si contratistas se descarga la planilla de pago y en secop II se suben mes a mes los informes GF Y GC</p> <p>Secop II</p>  <p>Si contratista</p> 
<p>24</p>	<p>Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite</p>	<p>El diligenciamiento del presente informe y de la planilla de cobro desde el aplicativo Sicontratista corresponde al cumplimiento de la obligación contractual mencionada.</p>	







25	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 por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. (Cuando se requiera)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.
26	Realizar planeación de Giras Técnicas como estrategia a la formación cuando sea requerido por el centro de formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.
27	Garantizar el uso del aplicativo compromiso, con usuario y contraseña activa que permita la consulta de lineamientos vigentes del Sistema Integrado de Gestión de Calidad	Ingreso al aplicativo compromiso	https://compromiso.sena.edu.co/ 
28	Hacer parte de los comités de evaluación de los trámites precontractuales en los que haya sido designado por la Subdirección de centro en razón de su área y/o especialidad. (Cuando se requiera).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
29	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.



30	Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe
31	El Instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
32	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe
33	Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al manual del aprendiz.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación en ambiente de Laboratorio, ambientes convencionales y unidades productivas.	Se encuentra en la obligación 7 con los acuerdos de honor, donde se socializa al aprendiz el uso uniforme, asistencia y el buen nombre de la institución 



34	El contratista deberá asumir los costos que impliquen cumplir con la adecuada vestimenta para la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las instalaciones y ambientes de formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación y apoyo de labores de radicados.	Se tiene en cuenta la observaciones del área de sst, uso vestimenta y zapatos para campo
35	Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo en el desarrollo de las actividades asignadas	Realización de cursos en Seguridad y Salud en el trabajo, módulos 1 y 2 a través de la plataforma Sicontratista.	<p style="text-align: center;">Certificados</p>  <p style="text-align: center;">Certificados</p>  <p style="text-align: center;">Certificados</p>  <p style="text-align: center;">Pago de salud</p> 
36	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual en el Centro Agropecuario de la Regional Cauca	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica para el presente mes



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	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

NOTA INTERNA. Diligenciar el cuadro con la información de cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntando con el respectivo informe el respectivo 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: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **9501672572**, operador **aportes en línea** referente al mes de **abril**

Cordialmente,

Bibiana Alexandra Astaiza López
Contratista
C.C. 34.321.313 de Popayán

Recibí a satisfacción:





JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7398669** del 2025
CC. 10720959

Control de Cambios

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



Anexos

Obligación contractual 2

Semana 1: del 6 al 11 de abril 2026

FICHA N°: 3410041
 Programa de formación:
 Tecnólogo en control de calidad de alimentos
 Lugar: Popayán
 Horario: 7:00 -17:00

11 de abril (semana 1)
 18 de abril (semana 2))

FICHA N°: 3468096
 Programa de formación:
 Procesamiento de productos lácteos
 Lugar: Inzá
 Horario: 7:00 -17:00

FOTO DE LISTADO DE ASISTENCIA DE LA SEMANA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario									
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
SEMANA	POPOYAN CAUCA		PROGRAMA DE FORMACION	MÓDULO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS		FORMA	CUENCA	NÚMERO	
FECHA	3410041		COMPETENCIA	Administrar los materiales e insumos de acuerdo con los protocolos estandarizados y del sector		RESULTADO DE APRENDIZAJE	Reconocer los recursos principales y complementarios para los procesos con sentido de pertinencia, manejando parámetros establecidos por la empresa y sectorialidad		7:00 a 13:00
INSTRUCTOR: Bibiana Alexandra Ariza López									
NOMBRES Y APELLIDOS									
TOTAL APRENDICES									
SEMANA ANTERIOR									
FECHA									
NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES									
1	Elena Patricia Gaitán Páez	ANITA MILDRED A. D	ANYI MILDRED A. D	ANYI MILDRED A. D	ANYI MILDRED A. D	ANYI MILDRED A. D	ANYI MILDRED A. D	ANYI MILDRED A. D	ANYI MILDRED A. D
2	Camilo David Tambe Aranda	Camilo David T	Camilo David T	Camilo David T	Camilo David T	Camilo David T	Camilo David T	Camilo David T	Camilo David T
3	Nicolás Ricardo Mina Zapata	Nicolás Ricardo M	Nicolás Ricardo M	Nicolás Ricardo M	Nicolás Ricardo M	Nicolás Ricardo M	Nicolás Ricardo M	Nicolás Ricardo M	Nicolás Ricardo M
4	Silvia Juli Guevara Yonda	Silvia Guevara Y	Silvia Guevara Y	Silvia Guevara Y	Silvia Guevara Y	Silvia Guevara Y	Silvia Guevara Y	Silvia Guevara Y	Silvia Guevara Y
5	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
6	Talana Marcela Gale Mustz	Talana Gale M	Talana Gale M	Talana Gale M	Talana Gale M	Talana Gale M	Talana Gale M	Talana Gale M	Talana Gale M
7	Yeimi Vanessa Tizle Liz	Yeimi Vanessa T	Yeimi Vanessa T	Yeimi Vanessa T	Yeimi Vanessa T	Yeimi Vanessa T	Yeimi Vanessa T	Yeimi Vanessa T	Yeimi Vanessa T
8	Luis Alejandro Tumbalí Tombe	Luis Alejandro T	Luis Alejandro T	Luis Alejandro T	Luis Alejandro T	Luis Alejandro T	Luis Alejandro T	Luis Alejandro T	Luis Alejandro T
9	Andrés Antonio Tombe Gómez	Andrés Antonio T	Andrés Antonio T	Andrés Antonio T	Andrés Antonio T	Andrés Antonio T	Andrés Antonio T	Andrés Antonio T	Andrés Antonio T
10	Sebastián Sebastián Trujillo	Sebastián Trujillo	Sebastián Trujillo	Sebastián Trujillo	Sebastián Trujillo	Sebastián Trujillo	Sebastián Trujillo	Sebastián Trujillo	Sebastián Trujillo
11	Andrea Marcel Yama	Andrea YAMA	Andrea YAMA	Andrea YAMA	Andrea YAMA	Andrea YAMA	Andrea YAMA	Andrea YAMA	Andrea YAMA
12	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
13	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
14	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
15	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
16	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
17	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
18	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
19	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
20	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
21	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
22	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
23	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
24	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
25	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia
26	Yolanda Yvonne Guevara Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia	Yvonne Valencia

REGISTRO DE INASISTENCIA A LA FORMACION – NO REQUIERE

REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	28/04/2026
Fecha de:	3410041
Código:	621318
Versión:	1
Denominación:	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	10/03/2026
Fecha Fin:	13/03/2026
Modalidad de:	PRESENCIAL
Regional:	19 - REGIONAL CAUCA
Centro de:	9113 - CENTRO AGROPECUARIO

Tg	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio ev
CC	1059597800	CRISTIAN DAVID	TOMBE ARANDA	EN FORMACION	4250 - ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS	225189 - RECONOCER LOS RECURSOS PRINCIPALES Y COMPLEMENTARIOS PARA LOS	APROBADO	28/04/2026 16:07 a	CC 34231313 - BIBIANA ALEXANDRA AS LOPEZ
TI	1059908687	NICOLAS RICARDO	MINA ZAPATA	EN FORMACION	4250 - ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS	225189 - RECONOCER LOS RECURSOS PRINCIPALES Y COMPLEMENTARIOS PARA LOS	APROBADO	28/04/2026 16:07 a	CC 34231313 - BIBIANA ALEXANDRA AS LOPEZ
TI	1061500712	YESLY XIMENA	MEDINA DAGUA	EN FORMACION	4250 - ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS	225189 - RECONOCER LOS RECURSOS PRINCIPALES Y COMPLEMENTARIOS PARA LOS	APROBADO	28/04/2026 16:07 a	CC 34231313 - BIBIANA ALEXANDRA AS LOPEZ
CC	1061529204	SILVIA JUDI	GUEVARA YONDA	EN FORMACION	4250 - ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS	225189 - RECONOCER LOS RECURSOS PRINCIPALES Y COMPLEMENTARIOS PARA LOS	APROBADO	28/04/2026 16:07 a	CC 34231313 - BIBIANA ALEXANDRA AS LOPEZ
CC	1061708858	ANYI MILDRED	ACHRIZ DURAN	EN FORMACION	4250 - ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS	225189 - RECONOCER LOS RECURSOS PRINCIPALES Y COMPLEMENTARIOS PARA LOS	APROBADO	28/04/2026 16:07 a	CC 34231313 - BIBIANA ALEXANDRA AS LOPEZ



PLAN DE TRABAJO

PROGRAMA DE FORMACIÓN		PLAN DE TRABAJO										
FASE DEL PROYECTO		DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE										
INSTRUCTOR		Manipulación higiénica de alimentos										
FICHA: 3502799		N/A										
N°	Nombre del Aprendiz	Respuesta a preguntas				video plan de saneamiento asignado				Aplicar BPM		
		Forma de entrega de la		Fecha de Entrega		Forma de entrega de la		Fecha de Entrega		Fecha de Entrega		
		Física	Digital	16 de abril de 2026	SI NO	Física	Digital	16 de abril de 2026	SI NO	10 de junio de 2026	SI NO	
1	CHAFIN, KHRANA CAMACHO ALVAREZ	X			X	X			X	X		
2	CLAUDIA SANCHEZ	X			X	X			X	X		
3	DARIA ALEXANDRA CAMACHO CARABALI	X			X	X			X	X		
4	JANETH CANAS ERREYRA	X			X	X			X	X		
5	JHONKARFO MARTINEZ PRADO	X			X	X			X	X		
6	JULIE THAMYRE BOSQUE EGOTO	X			X	X			X	X		
7	LURIA TELCE VALDIVIA	X			X	X			X	X		
8	LINA VANESSA CONDA FACUE	X			X	X			X	X		
9	MARISE GUEBA	X			X	X			X	X		
10	MARIA FLORENTINA CORDERA	X			X	X			X	X		
11	DANNA MAYRELY HERNANDEZ CADONA	X			X	X			X	X		
12	CIDUAR NAVELY YUNDA CUETA	X			X	X			X	X		
13	GRELA VANESSA MURILLO GONZALEZ	X			X	X			X	X		
14	ROBERTO YASMIN GASSIO BRALDO	X			X	X			X	X		
15	JHONATAN CERON PERAFAN	X			X	X			X	X		

FOTO DE LISTADO DE ASISTENCIA DE LA SEMANA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario									
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
ALUMNO	Belkator	PROGRAMA DE FORMACION	PRESENCIA DE PRODUCTOS (LACTEOS)	JORNADA	DIAS	HORA	7:00 A 17:00		
N° FICHA	3468096	COMPETENCIA	Terminales leche según procedimiento semidulce y normalización técnica	RESULTADO DE APRENDIZAJE	1. Conocer la composición y características de los L. 2. Conocer los tipos de leche (normalizada y semidulce) 3. Identificar los elementos básicos de un queso 4. Conocer y aplicar los BPM y las medidas de seguridad	TOTAL APRENDICES	26	SEMANA OBRERA	26/03/2026
INSTRUCTOR	Ribiana Alexandra Astaiza López	TOTAL APRENDICES	26	SEMANA OBRERA	26/03/2026	FECHA	26/03/2026		
1	Isabel Villano Velasco	Isabel Villano V.	Isabel Villano V.	Isabel Villano V.	Isabel Villano V.	Isabel Villano V.	Isabel Villano V.	Isabel Villano V.	Isabel Villano V.
2	Tatiana Guayanda Silva	Tatiana Guayanda S.	Tatiana Guayanda S.	Tatiana Guayanda S.	Tatiana Guayanda S.	Tatiana Guayanda S.	Tatiana Guayanda S.	Tatiana Guayanda S.	Tatiana Guayanda S.
3	Annie Dileza Cuclamba	Annie Cuclamba	Annie Cuclamba	Annie Cuclamba	Annie Cuclamba	Annie Cuclamba	Annie Cuclamba	Annie Cuclamba	Annie Cuclamba
4	Lubey Danyara Yapa	Lubey Danyara Y.	Lubey Danyara Yapa	Lubey Danyara Y.	Lubey Danyara Yapa	Lubey Danyara Yapa	Lubey Danyara Yapa	Lubey Danyara Yapa	Lubey Danyara Yapa
5	Brightte Juliet Chiriquie Oro	Brightte Juliet Ch.	Brightte Juliet Ch.	Brightte Juliet Ch.	Brightte Juliet Ch.	Brightte Juliet Ch.	Brightte Juliet Ch.	Brightte Juliet Ch.	Brightte Juliet Ch.
6	Theremy Mayel Silva C.	Theremy Mayel S.	Theremy Mayel S.	Theremy Mayel S.	Theremy Mayel S.	Theremy Mayel S.	Theremy Mayel S.	Theremy Mayel S.	Theremy Mayel S.
7	Finja Juliana Cajas S.	Finja Juliana C.	Finja Juliana C.	Finja Juliana C.	Finja Juliana C.	Finja Juliana C.	Finja Juliana C.	Finja Juliana C.	Finja Juliana C.
8	Logith Talana Peropaque Uca	Logith Talana P.	Logith Talana P.	Logith Talana P.	Logith Talana P.	Logith Talana P.	Logith Talana P.	Logith Talana P.	Logith Talana P.
9	Janet Estiven Balcázar	Janet Estiven	Janet Estiven	Janet Estiven	Janet Estiven	Janet Estiven	Janet Estiven	Janet Estiven	Janet Estiven
10	Daisy Lorena Chiriquie	Daisy Lorena	Daisy Lorena	Daisy Lorena	Daisy Lorena	Daisy Lorena	Daisy Lorena	Daisy Lorena	Daisy Lorena
11	Leandro Dicho Balcázar	Leandro Dicho	Leandro Dicho	Leandro Dicho	Leandro Dicho	Leandro Dicho	Leandro Dicho	Leandro Dicho	Leandro Dicho
12	Alexandra Yago Chiriquie	Alexandra Yago	Alexandra Yago	Alexandra Yago	Alexandra Yago	Alexandra Yago	Alexandra Yago	Alexandra Yago	Alexandra Yago
13	Josheidy Cythanna Lopez Peña	Josheidy Lopez	Josheidy Lopez	Josheidy Lopez	Josheidy Lopez	Josheidy Lopez	Josheidy Lopez	Josheidy Lopez	Josheidy Lopez
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									

REGISTRO DE INASISTENCIA A LA FORMACION – No aplica

REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	20/04/2026
Ficha de:	3468096
Código:	12130092
Versión:	1
Denominación:	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS.
Estado de la Ficha:	TERMINADA POR FECHA.
Fecha Inicio:	26/03/2026
Fecha Fin:	18/04/2026
Modalidad de:	PRESENCIAL
Regional:	19 - REGIONAL CAUCA
Centro de:	9113 - CENTRO AGROPECUARIO

Tipo	Numero de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio
TI	106153476	DAIDA	GUAYONDO SILVA	POR CERTIFICAR	40974 - Fermentar leche según procedimiento semindustrial y normativa	743031 - COMPRENDER SOBRE LECHE FERMENTADAS Y EL PROCESO DE	APROBADO	20/04/2026 15:36 a	CC 34321313 - EBIANA ALEXANDRA
TI	106153476	DAIDA	GUAYONDO SILVA	POR CERTIFICAR	40974 - Fermentar leche según procedimiento semindustrial y normativa	743032 - IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA	APROBADO	20/04/2026 15:37 a	CC 34321313 - EBIANA ALEXANDRA
TI	106153476	DAIDA	GUAYONDO SILVA	POR CERTIFICAR	40974 - Fermentar leche según procedimiento semindustrial y normativa	743033 - CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y LAS	APROBADO	20/04/2026 15:37 a	CC 34321313 - EBIANA ALEXANDRA
TI	106153476	DAIDA	GUAYONDO SILVA	POR CERTIFICAR	40974 - Fermentar leche según procedimiento semindustrial y normativa	743034 - CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE REQUISITOS DE	APROBADO	20/04/2026 15:37 a	CC 34321313 - EBIANA ALEXANDRA
CC	106207953	GINA MARCELA	PEDRA QUISACUE	POR CERTIFICAR	40974 - Fermentar leche según procedimiento semindustrial y normativa	743031 - COMPRENDER SOBRE LECHE FERMENTADAS Y EL PROCESO DE	APROBADO	20/04/2026 15:36 a	CC 34321313 - EBIANA ALEXANDRA

PLAN DE TRABAJO

PROGRAMA DE FORMACIÓN												
FASE DEL PROYECTO												
INSTRUCTOR:												
FICHA: 3468096												
Elaboración de lácteos fermentados				Empacado de yogur y kumis				Reflexión final				
N	Nombre del Aprendiz	Forma de entrega		Fecha de Entrega: 11 de abril 2026	Entrego		Fecha de Entrega: 10 de abril 2026	Entrego		Fecha de Entrega: 18 de abril 2026	Entrego	
		Fisica	Digital		SI	NO		Fisica	Digital		SI	NO
1	ANNE DILESA CUETUMBO FINCHUE	X			X			X			X	
2	BRIGITTE YULIET CHINDICUE OCA	X			X			X			X	
3	DESI LORENA CHINDICUE LECTAMO	X			X			X			X	
4	EDGAR LEONARDO PEDRA QUISACUE	X			X			X			X	
5	EIRIV YULIANA CAÑAS SALVA	X			X			X			X	
6	GINA MARCELA PEDRA QUISACUE	X			X			X			X	
7	DAIDA GUAYONDO SILVA	X			X			X			X	
8	INGRITH TATIANA PECORAGUE OCA	X			X			X			X	
9	ISABEL VILLANO VELASCO	X			X			X			X	
10	JANIS ESTIVEN BACQUE ETISQUE	X			X			X			X	
11	JASLEDDY GIBRIANNA LIPONSE PETE	X			X			X			X	
12	JAVIER ESTIVEN LIPONSE CUETUMBO	X			X			X			X	
13	KAREN MAYIBE QUISACUE ECUE	X			X			X			X	
14	LISEY DAYANA YAGUI CUETUMBO	X			X			X			X	
15	ROSA AMANDA CHACA CAPAZ	X			X			X			X	
16	YINA ALEXANDRA YAGUI CHINDICUE	X			X			X			X	

Semana 2: del 13 al 18 de abril 2026

FICHA N°: 3454199
Programa de formación: Tecnico en 23hocolatería
Lugar: Mercaderes
Horario: 7:00 -13:00

FOTO DE LISTADO DE ASISTENCIA DE LA SEMANA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 12 DEL MES DE abril DEL AÑO 2026

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	COMPENSA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA EMPRESA	GOBIERNO ELECTRONICO	TELÉFONO/CEL.	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
	Andrés Beltrán	47302323				Aprendiz C Agrop	andresbeltran89@gmail.com	3154778114		Andrés Beltrán
	Novatcha Mariana	25484711				aprendiz C Agrop		31128188		Novatcha M
	Yuliana Salazar	31747441				aprendiz C Agrop		3193915629		Yuliana Salazar
	Hector Manuel	255326				aprendiz C Agrop		3192920566		Hector M
	Roberto Manuel	4710337				aprendiz C Agrop		4710337		Roberto M
	Thaiza Tania	114239248				aprendiz C Agrop	ThaizaTania@gmail.com	32428779		Thaiza Tania
	Yuliana Salazar	31747441				aprendiz C Agrop	yuliana.salazar@gmail.com	3193915629		Yuliana Salazar
	Scarlett Hernandez	10108175				aprendiz C Agrop	leandracalle11@gmail.com	30494999		Scarlett H
	Yuliana Salazar	31747441				aprendiz C Agrop	yuliana.salazar@gmail.com	3193915629		Yuliana Salazar
	Carolina Gomez	10510923				aprendiz C Agrop		3118394980		Carolina Gomez
	Yuliana Salazar	31747441				aprendiz C Agrop	yuliana.salazar@gmail.com	3193915629		Yuliana Salazar
	Yuliana Salazar	31747441				aprendiz C Agrop		3193915629		Yuliana Salazar
	Yuliana Salazar	31747441				aprendiz C Agrop		3193915629		Yuliana Salazar
	Yuliana Salazar	31747441				aprendiz C Agrop		3193915629		Yuliana Salazar
	Yuliana Salazar	31747441				aprendiz C Agrop		3193915629		Yuliana Salazar
	Yuliana Salazar	31747441				aprendiz C Agrop		3193915629		Yuliana Salazar

De acuerdo con la Ley 1583 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 situados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 14 DEL MES DE abril DEL AÑO 2016

OBJETIVO 01	Acta No 2 Ficha 3454199 T.choacator (Aprendiz) Novecobols Ficha - Lectura Acta y Varios									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº. DOCUMENTO	PLANTA	COMPETENCIA	CURSO (CURS)	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/FAX	AUTORIDAD EMISORA	FIRMA O PARTICIPACION VERBAL
	Sofía Fernández	106181775			Aprendiz	C. Capacitación	Fernandezsca@llo.com	30649469		Scarlett
	Tilmar S. Ortiz	16437635			Aprendiz	C. Capacitación	tilmarortiz@gmail.com	315188336		Tilmar S. Ortiz
	Paula La Parra	31224700			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Paula
	Thomán Toranzo	11423248			Aprendiz	C. Capacitación	toranzothomas@gmail.com	324287779		Thomán Toranzo
	Rosel Nolasco	14310245			Aprendiz	C. Capacitación	roselnolasco@gmail.com	3161877		Rosel Nolasco
	La Parra La Parra	31224700			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Paula
	María Alejandra	106181775			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		María Alejandra
	Teodoro Muñoz	16437635			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Teodoro Muñoz
	Nora Lidia Muñoz	2548471			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Nora Lidia Muñoz
	Gerson Andrés M.	106181775			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Gerson Andrés M.
	Teodoro Muñoz	16437635			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Teodoro Muñoz
	Tosidoro M.	16437635			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Tosidoro M.
	Katherine P.	16437635			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Katherine P.
	Mulissie V.	106181775			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Mulissie V.

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.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 14 DEL MES DE abril DEL AÑO 2016

OBJETIVO 01	Acta No 2 Ficha 3454199 T.choacator - Novecobols Ficha - Reagrupa documentos faltantes									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº. DOCUMENTO	PLANTA	COMPETENCIA	CURSO (CURS)	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/FAX	AUTORIDAD EMISORA	FIRMA O PARTICIPACION VERBAL
	Diana Muñoz	16437635			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Diana Muñoz
	Paula La Parra	31224700			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Paula
	Sofía Fernández	106181775			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Scarlett
	Thomán Toranzo	11423248			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Thomán Toranzo
	Rosel Nolasco	14310245			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Rosel Nolasco
	Nora Lidia Muñoz	2548471			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Nora Lidia Muñoz
	Teodoro Muñoz	16437635			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Teodoro Muñoz
	Katherine P.	16437635			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Katherine P.
	Gerson Andrés M.	106181775			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Gerson Andrés M.
	Teodoro Muñoz	16437635			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Teodoro Muñoz
	Mulissie V.	106181775			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Mulissie V.
	Tilmar S. Ortiz	16437635			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Tilmar S. Ortiz
	Paula La Parra	31224700			Aprendiz	C. Capacitación		318337200		Paula

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.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE INASISTENCIA A LA FORMACION – NO REQUIERE

REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS – en ejecución

PLAN DE TRABAJO



FICHA N°: EN TRAMITE
Programa de formación:
 Manipulación higienica de
 alimentos
Lugar: Corinto
Horario: 7:00 -17:00

PLAN DE TRABAJO															
DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE															
OPERARIO EN PROCESOS DE PANIFICACIÓN															
Inducción															
PROGRAMA DE FORMACIÓN		Bibiana Alexandra Astaiza López													
FASE DEL PROYECTO		Inducción													
INSTRUCTOR:		Bibiana Alexandra Astaiza López													
FICHA: 3463199		Matriz de contexto programa de formación				matriz de integración de las actividades del proyecto formativo				Respuestas de preguntas de Kolb					
N°	Nombre del Aprendiz	Forma de entrega		Fecha de Entrega : 19 de abril 2026		Entrego		Fecha de Entrega : 14 de abril 2026		Entrego		Forma de entrega		Fecha de Entrega : 19 de abril 2026	
		Fisica	Digital	SI	NO	Fisica	Digital	SI	NO	Fisica	Digital	SI	NO		
1	ANTI PAOLA ESPINGOSA MARTINEZ	X		X		X		X		X		X		X	
2	YINET KATERINEZ CERON	X		X		X		X		X		X		X	
3	LUZ AIDA LOPEZ BUTRON	X		X		X		X		X		X		X	
4	ROYER ESCOBAR MUÑOZ DIAZ	X		X		X		X		X		X		X	
5	SOLLY SCARLETH FERNANDEZ MARTINEZ	X		X		X		X		X		X		X	
6	ANTHURY CAROLINA CARLOSAMA LOPEZ	X		X		X		X		X		X		X	
7	GERSON ANDRES MUÑOZ DIAZ	X		X		X		X		X		X		X	
8	YULISSE VIVEROS CARDONA	X		X		X		X		X		X		X	
9	ZHARICK DAY ANTONIO MARTINEZ	X		X		X		X		X		X		X	
10	SANDRA YULMENEZ BENAVIDES	X		X		X		X		X		X		X	
11	HUMAS SALOMON VOTTE MENEZ	X		X		X		X		X		X		X	
12	NORADAMAMIAN RUIZ	X		X		X		X		X		X		X	
13	LUZ YANILE FERNANDEZ NOGUERA	X		X		X		X		X		X		X	
14	RUBIEL MANSVA	X		X		X		X		X		X		X	
15	AZALEUMBACH LASSO	X		X		X		X		X		X		X	
16	AUSBERT FERNANDEZ ORDÓÑEZ	X		X		X		X		X		X		X	
17	DEYA MESTER MUÑOZ JURRITI	X		X		X		X		X		X		X	
18	HUGO FERNANDEZ URRESTE	X		X		X		X		X		X		X	
19	ISIDORO MUÑOZ	X		X		X		X		X		X		X	

FOTO DE LISTADO DE ASISTENCIA DE LA SEMANA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA												
Centro de Aprendizaje												
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES												
LUGAR	PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	PRESENCIA	ASISTENCIA	NO ASISTENCIA	OTROS	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA
Corinto	Manipulación higienica de alimentos	Manejar el tiempo de cocción con procedimiento técnico y manipulación de alimentos	1	1	0	0	20/05/2026	20/05/2026	20/05/2026	20/05/2026	20/05/2026	20/05/2026
NOMBRE Y APELLIDOS: Bibiana Alexandra Astaiza López RESULTADO DE ASISTENCIA: 1. Dominio de procedimientos con un procedimiento técnico y manipulación de alimentos. 2. Aplicar técnicas higiénicas y medidas de bioseguridad al cumplimiento de la manipulación de alimentos. 3. Aplicar técnicas de manipulación de alimentos.												
LISTA DE ASISTENCIA: 1. Marcela Souza Cerón 2. Diana Joheth Parra Rueda 3. Alexis Jimena Escobar 4. Karen Patricia Rojas Hamar 5. Ana Milena Boubelki Horbado 6. Pamela Alejandra Lara 7. Mary Viviana Muñoz Ni 8. Esthela Karina Guerrero Espinosa 9. Eliana Mestres Diaz 10. María Delia Pabon Suarez 11. Tany Wilma Gomez Pineda 12. Yulisse Viveros Cardona 13. Nayde Alexandra Blanco Ojeda 14. Carla Juliana Scarpella M 15. Ana Carolina Rojas G 16. Betty Julia Rosa Canache 17. Hilda Lore Solís Cardona												

REGISTRO DE INASISTENCIA A LA FORMACION – No aplicó

REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS – en ejecución

PLAN DE TRABAJO

PLAN DE TRABAJO															
DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE															
Manipulación higienica de alimentos															
N/A															
PROGRAMA DE FORMACIÓN		Bibiana Alexandra Astaiza López													
FASE DEL PROYECTO		N/A													
INSTRUCTOR:		Bibiana Alexandra Astaiza López													
FICHA: 3502799		Respuesta a preguntas				video plan de saneamiento asignado				Aplicar BPM					
N°	Nombre del Aprendiz	Forma de entrega de la		Fecha de Entrega : 16 de abril de 2026		Entrego		Fecha de Entrega : 16 de abril de 2026		Entrego		Forma de entrega de la		Fecha de Entrega : 20 de junio de 2026	
		Fisica	Digital	SI	NO	Fisica	Digital	SI	NO	Fisica	Digital	SI	NO		
1	CHARITIN OLIVIANA CARACHO ALVAREZ	X		X		X		X		X		X		X	
2	CLAIBIA SANCHEZ	X		X		X		X		X		X		X	
3	DAIRA ALEXANDER DAVINHO CARABALI	X		X		X		X		X		X		X	
4	JANETH CANAS CHINCHA	X		X		X		X		X		X		X	
5	JHONNATHO MARTINEZ PIRADO	X		X		X		X		X		X		X	
6	JULIE HERNANDEZ ROSALES BOTO	X		X		X		X		X		X		X	
7	LILIANA ULICUE VALENCIA	X		X		X		X		X		X		X	
8	LINA VANESSA CONDA PACUE	X		X		X		X		X		X		X	
9	MARISE GUEZAS	X		X		X		X		X		X		X	
10	MARIA PASTORA CARDONA	X		X		X		X		X		X		X	
11	DANNA PAVELY HERNANDEZ CADONA	X		X		X		X		X		X		X	
12	OSCAR WALEY YANIRA CUEVA	X		X		X		X		X		X		X	
13	OSIELA VANESSA MURILLO GONZALEZ	X		X		X		X		X		X		X	
14	NORIDY YAZMIN CASO GONZALEZ	X		X		X		X		X		X		X	
15	NORITAN CECILIA PEREZAN	X		X		X		X		X		X		X	



Semana 3: del 20 al 24 de abril 2026

FICHA N°: en trámite
Programa de formación:
 Buenas prácticas de Manufactura
Lugar: Santander de Quilichao
Horario: 7:00 -17:00

FOTO DE LISTADO DE ASISTENCIA DE LA SEMANA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro de Formación: SANTANDER DE QUILICHAO									
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
Caulibada de Quilichao		PROGRAMA DE FORMACION	FECHA DE INICIO DE CLASES	FECHA DE CERRAMIENTO DE CLASES	PERIODO	HORARIO	OBSERVACIONES		
		COMPETENCIA	INICIO	FIN	SEMANA	HORA	1. Estado de asistencia (Presencia, Ausencia, Inasistencia, etc.) 2. Estado de asistencia (Presencia, Ausencia, Inasistencia, etc.) 3. Estado de asistencia (Presencia, Ausencia, Inasistencia, etc.)		
Bibiana Alejandra Astiza López									
NOMBRES Y APELLIDOS									
21/04/2026									
22/04/2026									
23/04/2026									
24/04/2026									
25/04/2026									
26/04/2026									
27/04/2026									
28/04/2026									
29/04/2026									
30/04/2026									
01/05/2026									
02/05/2026									
03/05/2026									
04/05/2026									
05/05/2026									
06/05/2026									
07/05/2026									
08/05/2026									
09/05/2026									
10/05/2026									
11/05/2026									
12/05/2026									
13/05/2026									
14/05/2026									
15/05/2026									
16/05/2026									
17/05/2026									
18/05/2026									
19/05/2026									
20/05/2026									
21/05/2026									
22/05/2026									
23/05/2026									
24/05/2026									
25/05/2026									
26/05/2026									
27/05/2026									
28/05/2026									
29/05/2026									
30/05/2026									
31/05/2026									
01/06/2026									
02/06/2026									
03/06/2026									
04/06/2026									
05/06/2026									
06/06/2026									
07/06/2026									
08/06/2026									
09/06/2026									
10/06/2026									
11/06/2026									
12/06/2026									
13/06/2026									
14/06/2026									
15/06/2026									
16/06/2026									
17/06/2026									
18/06/2026									
19/06/2026									
20/06/2026									
21/06/2026									
22/06/2026									
23/06/2026									
24/06/2026									
25/06/2026									
26/06/2026									
27/06/2026									
28/06/2026									
29/06/2026									
30/06/2026									
01/07/2026									
02/07/2026									
03/07/2026									
04/07/2026									
05/07/2026									
06/07/2026									
07/07/2026									
08/07/2026									
09/07/2026									
10/07/2026									
11/07/2026									
12/07/2026									
13/07/2026									
14/07/2026									
15/07/2026									
16/07/2026									
17/07/2026									
18/07/2026									
19/07/2026									
20/07/2026									
21/07/2026									
22/07/2026									
23/07/2026									
24/07/2026									
25/07/2026									
26/07/2026									
27/07/2026									
28/07/2026									
29/07/2026									
30/07/2026									
31/07/2026									
01/08/2026									
02/08/2026									
03/08/2026									
04/08/2026									
05/08/2026									
06/08/2026									
07/08/2026									
08/08/2026									
09/08/2026									
10/08/2026									
11/08/2026									
12/08/2026									
13/08/2026									
14/08/2026									
15/08/2026									
16/08/2026									
17/08/2026									
18/08/2026									
19/08/2026									
20/08/2026									
21/08/2026									
22/08/2026									
23/08/2026									
24/08/2026									
25/08/2026									
26/08/2026									
27/08/2026									
28/08/2026									
29/08/2026									
30/08/2026									
31/08/2026									
01/09/2026									
02/09/2026									
03/09/2026									
04/09/2026									
05/09/2026									
06/09/2026									
07/09/2026									
08/09/2026									
09/09/2026									
10/09/2026									
11/09/2026									
12/09/2026									
13/09/2026									
14/09/2026									
15/09/2026									
16/09/2026									
17/09/2026									
18/09/2026									
19/09/2026									
20/09/2026									
21/09/2026									
22/09/2026									
23/09/2026									
24/09/2026									
25/09/2026									
26/09/2026									
27/09/2026									
28/09/2026									
29/09/2026									
30/09/2026									
01/10/2026									
02/10/2026									
03/10/2026									
04/10/2026									
05/10/2026									
06/10/2026									
07/10/2026									
08/10/2026									
09/10/2026									
10/10/2026									
11/10/2026									
12/10/2026									
13/10/2026									
14/10/2026									
15/10/2026									
16/10/2026									
17/10/2026									
18/10/2026									
19/10/2026									
20/10/2026									
21/10/2026									
22/10/2026									
23/10/2026									
24/10/2026									
25/10/2026									
26/10/2026									
27/10/2026									
28/10/2026									
29/10/2026									
30/10/2026									
31/10/2026									
01/11/2026									
02/11/2026									
03/11/2026									
04/11/2026									
05/11/2026									
06/11/2026									
07/11/2026									
08/11/2026									
09/11/2026									
10/11/2026									
11/11/2026									
12/11/2026									
13/11/2026									
14/11/2026									
15/11/2026									
16/11/2026									
17/11/2026									
18/11/2026									
19/11/2026									
20/11/2026									
21/11/2026									
22/11/2026									
23/11/2026									
24/11/2026									
25/11/2026									
26/11/2026									
27/11/2026									
28/11/2026									
29/11/2026									
30/11/2026									
01/12/2026									
02/12/2026									
03/12/2026									
04/12/2026									
05/12/2026									
06/12/2026									
07/12/2026									
08/12/2026									
09/12/2026									
10/12/2026									
11/12/2026									
12/12/2026									
13/12/2026									
14/12/2026									
15/12/2026									
16/12/2026									
17/12/2026									
18/12/2026									
19/12/2026									
20/12/2026									
21/12/2026									
22/12/2026									
23/12/2026									
24/12/2026									
25/12/2026									
26/12/2026									
27/12/2026									
28/12/2026									
29/12/2026									
30/12/2026									
31/12/2026									

REGISTRO DE INASISTENCIA A LA FORMACION – No aplica

REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS . en ejecucion

PLAN DE TRABAJO

PROGRAMA DE FORMACION		PLAN DE TRABAJO											
FASE DEL PROYECTO		DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE											
INSTRUCTORES		MANIPULACION DE ALIMENTOS											
FICHA: en trámite		Taller						Exposición ETAS					
		Forma de entrega		Entrego		Entrego		Entrego		Entrego		Entrego	
Nombre del Aprendiz		Fisica	Digital	SI	NO	Fisica	Digital	SI	NO	Fisica	Digital	SI	NO
1	CRISTIAN RODRIGO CASTRO	X		X	X	X		X	X	X		X	X
2	ALVARO JOSE PEÑA	X		X	X	X		X	X	X		X	X
3	JOHANN ANDRES LAGUNA	X		X	X	X		X	X	X		X	X
4	MARLON ANDRES ACEVEDO	X		X	X	X		X	X	X		X	X
5	CAROL YANESSA BALAMITA	X		X	X	X		X	X	X		X	X
6	BLADIMIR ARMANDO CAICEDO	X		X	X	X		X	X	X		X	X
7	CARLOS AMBAL CAMPO	X		X	X	X		X	X	X		X	X
8	JEFFERSON CARABALLA MURCIA	X		X	X	X		X	X	X		X	X
9	SULADY CARABALLA VIAFARA	X		X	X	X		X	X	X		X	X
10	YRINA LORENI CARABALLA	X		X	X	X		X	X	X		X	X
11	JAMIE COSROBA MURGE	X		X	X	X		X	X	X		X	X
12	LIBIA NEY DIAZ	X		X	X	X		X	X	X		X	X
13	CARLOS ANDRES FREYRE	X		X	X	X		X	X	X		X	X
14	GLORIA LNEY GOMEZ	X		X	X	X		X	X	X		X	X
15	NATALIA ALVAREZ	X		X	X	X		X	X	X		X	X
16	ALEXANDRA SANCLEMENTE	X		X	X	X		X	X	X		X	X
17	CHRISTIAN DAVID TRICHOZ	X		X	X	X		X	X	X		X	X
18	ANDRES FABIAN TRICHOZ	X		X	X	X		X	X	X		X	X
19	DIEGO FERNANDO VALENCIA	X		X	X	X		X	X	X		X	X
20	HELMER SAMUEL VICIUE	X		X	X	X		X	X	X		X	X

Semana 4: del 27 al 30 de abril 2026

FICHA N°: 3293786
Programa de formación:
 Tecnico en elaboración de productos lenticios
Lugar: Caldono
Horario: 7:00 -17:00

FOTO DE LISTADO DE ASISTENCIA DE LA SEMANA – en ejecución

REGISTRO DE INASISTENCIA A LA FORMACION- en ejecución

REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS – en ejecución

PLAN DE TRABAJO



PLAN DE TRABAJO															
DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE															
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (EJECUCIÓN)															
PROGRAMA DE FORMACIÓN															
FASE DEL PROYECTO															
INSTRUCTOR:															
Eibiana Alexandra Astiza López															
N°	FICHA: 3293786	PRUEBAS DE PLATAFORMA				ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS				ELABORACIÓN DE LÁCTEOS CONCENTRADOS					
		Forma de entrega		Fecha de Entrega : 29 de abril 2026	Entrego		Forma de entrega		Fecha de Entrega : 29 de abril 2026	Entrego		Forma de entrega		Fecha de Entrega : 30 de abril 2026	Entrego
Nombre del Aprendiz:		Física	Digital	SI	NO	Física	Digital	SI	NO	Física	Digital	SI	NO	SI	NO
1	NEIDA ALEJANDRA TROCHEZ POSOLE	X				X									
2	DANIELA SOFIA GUSTO BASIAGAS	X				X									
3	YOMER ESTEBER ALMENDRA PUMI	X				X									
4	BRYAN ESTIVEN CERON PIA	X				X									
5	FABRIVIVIANA YONGA VALDE	X				X									
6	DEIZY NATALI PALCO YONDA	X				X									
7	LOREN ALEJANDRA CHLO PALECHOS	X				X									
8	LIZET DARLENE ALMENDRA PUMI	X				X									
9	JHON EVER CAMPO UACUE	X				X									
10	KARIN YISETH FERRONDO MALCUE	X				X									
11	PABLO ENRIQUE HENE ZETTY	X				X									
12	IVAN ESTIVEN OSNAS YANDY	X				X									
13	EMER ALEJOS HERNANDEZ CHOCUE	X				X									
14	REGINA YURIEL CAVICHE COMETA	X				X									
15	GINA KATERINA VARELA GARZON	X				X									
16	BRANFER OLIVAN ONATE YATAQUE	X				X									
17	ADRIEL AYSAI ELAGO CHOCUE	X				X									

ANEXO
Alistamiento



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Alistamiento examen de QRO industrial										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA DE PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Moya A. Pardo	48600048	✓			Agrop	moyela@senae	30036063	✓	[Firma]
	M. N. Villalba	34550201	✓			Agrop	villalba@senae	3137443246		[Firma]
	Luis Samir	76308.110				C. Agrop	lucario@senae.edu.co	314780389	-	Luis Samir
	Viviana Granados	25261054	✓			C. Agropac	vgranados@senae	311317559	-	Viviana Granados
	Bibiana Alejandra	34321313		✓		C. Agropacario	bastaiza@senae.edu.co	320618209	-	[Firma]
	Ruthy T. Restrepo	106120432		✓		C. Agropacario	Restrepo@senae.edu.co	514523144	-	[Firma]
	Milena Goni			✓		C. Agrop	galtzara@senae.edu.co	312093003	-	[Firma]
	Beltrán Quiroz	1061291129		✓		C. Agrop	Quiroz@senae.edu.co	2164000	-	[Firma]
	Carolina Juliana	1047302114		✓		C. Agrop	Quiroz@senae.edu.co	2164000	-	[Firma]
	Fernando G. G. G.	27200769	✓			C. Agrop	mgarcia@senae.edu.co	310477112	-	[Firma]
	Juanita Espinoza	34329453	✓			Agrop.	jespinoza@senae.edu.co	313778199	-	Juanita Espinoza

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.

GOR-F-085 V02

EVIDENCIAS:

El espacio correspondiente a la siguiente tabla lo diligencia exclusivamente la coordinación Académica.

Programador Sofía plus
Registro de horas



Consulta tiempos de instructor por Actividad de formación

Actividad de formación* RESULTADOS DE APRENDIZAJE ▾

Instructor* BIBIANA ALEXANDRA ASTAIZA

Fecha inicial* 01/04/2028

Fecha final* 30/04/2028

Total de horas programadas

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación

146

Nombre del Ambiente	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (Horas)
MUNICIPIO DE POPRYAN	MANIPULACION HIGIENIA DE ALIMENTOS	16/04/2028	16/04/2028	10
SANTANDER DE QUILICHAO.	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	23/04/2028	23/04/2028	10
SANTANDER DE QUILICHAO.	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	22/04/2028	22/04/2028	10
SANTANDER DE QUILICHAO.	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	21/04/2028	21/04/2028	10
SANTANDER DE QUILICHAO.	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	20/04/2028	20/04/2028	10
SANTANDER DE QUILICHAO.	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	24/04/2028	24/04/2028	8
18 GRANJA SENA AULA 1	COMPRENDER TEXTOS EN INGLES EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA	10/04/2028	10/04/2028	6
18 GRANJA SENA AULA 1	RECEPCIONAR LOS RECURSOS PRINCIPALES Y COMPLEMENTARIOS PARA LOS PROCESOS	09/04/2028	09/04/2028	6
18 GRANJA SENA AULA 1	RECEPCIONAR LOS RECURSOS PRINCIPALES Y COMPLEMENTARIOS PARA LOS PROCESOS	08/04/2028	08/04/2028	6
18 GRANJA SENA AULA 1	RECEPCIONAR LOS RECURSOS PRINCIPALES Y COMPLEMENTARIOS PARA LOS PROCESOS	07/04/2028	07/04/2028	6

Anterior 1 2 Siguiente

Página 1 de 2

Revisión de coordinador académico