



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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública		Pública Clasificada	X	Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Chía, mayo 2026

Señor(a)

JAIRO ENRIQUE GARCIA PIÑEROS

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8926859 de 2026

Coordinador académico

Formación profesional

Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mayo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.8926859 de 2026

Aura María Andrade Puldido, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 52068336, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Cuarenta y ocho millones setecientos noventa y seis mil doscientos diecinueve pesos M/Cte. (\$48.796.219). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (01) primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de Cuatro millones doscientos sesenta y tres mil setecientos cuarenta y siete pesos M/CTE. (\$4.263.747), b) Nueve (09) pagos desde el mes de marzo de 2026 hasta noviembre de 2026, por un valor de Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos M/Cte. (\$4.737.497) cada uno, c) Un (01) ultimo pago por el mes de diciembre de 2026, por valor de Un millón ochocientos noventa y cuatro mil novecientos noventa y nueve pesos M/CTE. (\$1.894.999).

Plazo: 12 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios personales para la orientación, desarrollo y acompañamiento de los procesos de formación profesional integral en los programas que conforman la oferta académica del Centro de Desarrollo Agroempresarial de la Regional Cundinamarca, en las diferentes modalidades de formación definidas por la Entidad; pertenecientes al programa PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.



Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar la formación profesional integral en los programas que le sean asignados por el Centro de Formación, en las modalidades titulada, complementaria presencial y/o virtual, y en las jornadas establecidas, conforme a la normatividad institucional vigente del SENA.	<p>Se aplicaron los lineamientos establecidos en el Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral GFPI-P-006, la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 y la Guía para Desarrollo de los Procesos Formativos GPFI-G-013 para la ejecución de la Formación Profesional Integral.</p> <p>Se ejecuta acciones de formación complementaria a los grupos: 3512622 higiene y manipulación de alimentos en Chía con inicio el 17 de mayo y fecha final el 24 de mayo, radicado 205-62. 3517525 higiene y manipulación de alimentos, con fecha de inicio el 13 de mayo y fecha final 4 de junio. Colegio Luis Orjuela en Zipaquirá, de Articulación con la media, radicado 205-97</p>	<p>Portafolio del instructor ubicado en el ONE DRIVE. (Formación titulada)</p> <p>Correos enviados a la coordinación académica y radicados emitidos por formación complementaria.</p>
2	Diseñar, planear y desarrollar el proceso formativo de los programas asignados, garantizando la correcta estructuración del proyecto formativo, la planeación pedagógica, los recursos didácticos, las guías de aprendizaje, los materiales de apoyo y los instrumentos de evaluación.	<p>Se impartió formación profesional integral aplicando estrategias de enseñanza – aprendizaje de acuerdo con el diseño curricular, el proyecto de formación, Planeación pedagógica, recursos didácticos e instrumentos de evaluación.</p> <p>Se cumple con la ejecución de la formación profesional en los grupos de titulada 3235508, 3410667 y complementaria 3512622 y 3517525, en total 160 horas.</p>	<p>Proyecto formativo Planeación pedagógica Guías de aprendizaje Portafolio del instructor Ubicado en Drive.</p> <p>Acta No.04 reporte de horas del mes de mayo.</p>
3	Evaluar el desempeño de los aprendices y emitir los juicios valorativos sobre el cumplimiento de los resultados de aprendizaje y competencias, utilizando las herramientas, metodologías y plataformas definidas por la Entidad, dentro de los plazos establecidos.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
4	Realizar el seguimiento, acompañamiento y evaluación de la etapa productiva de los aprendices cuando le sea asignada, y apoyar el proceso de certificación, conforme a los lineamientos técnicos y administrativos del SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
5	Registrar, custodiar y mantener actualizada la información académica, administrativa y formativa de los aprendices en los sistemas y plataformas institucionales dispuestas para tal fin.	Se actualizó el portafolio de evidencias en la plataforma establecida para la custodia de evidencias de las fichas a cargo, de acuerdo con los lineamientos generados por la Coordinación Académica.	Portafolio del instructor ubicado en el Drive.



6	Velar por el cumplimiento del Reglamento del Aprendiz, reportando de manera oportuna al Coordinador Académico las novedades, inconsistencias o situaciones relevantes relacionadas con la permanencia y el proceso formativo de los aprendices.	Registro de asistencia de los aprendices y reporte en plataformas establecidas para tal fin.	Captura de pantalla listas de asistencia y registro de inasistencia en la plataforma.
7	Participar activamente en las actividades institucionales de apoyo a la formación convocadas por el Centro de Formación, tales como inducción, bienestar al aprendiz, emprendimiento, SENNOVA, equipo pedagógico, autoevaluación, registro calificado, auditorias y divulgación de la oferta formativa en los 27 municipios de influencia del centro de Formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
8	Contribuir al fortalecimiento de la calidad de la formación profesional integral mediante la participación en procesos de mejora continua, sin que ello afecte el cumplimiento de las obligaciones académicas asignadas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
9	Acreditar durante la ejecución del contrato, como mínimo, dos (2) certificaciones distribuidas en el primer semestre del año en curso que soporten: estudios, capacitaciones, relacionadas con los componentes técnico y/o pedagógico, idiomático, habilidades blandas, orientadas al fortalecimiento de su desempeño como instructor	Realice formación en Preparación de conservas, frutas y verduras.	Certificado.



10	Adelantar el proceso de certificación o actualización en la norma de competencia laboral relacionada con la orientación de procesos formativos, o aportar el certificado correspondiente dentro del plazo máximo establecido por la Entidad.	Actualización en Certificado Competencia Laboral: Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO, Versión 2. Sin vigencia.	Certificado expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje.
11	Cumplir con los lineamientos, procedimientos, políticas y directrices del Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación del SENA, garantizando la calidad, trazabilidad y oportunidad de la información registrada.	Uso de formatos actualizados en el aplicativo "Compromiso" del SENA, para la ejecución de la formación, esto es, Formación titulada: Guía de aprendizaje GFPI-F-135_V04, formato de acta GOR-F-084 V02, lista de asistencia GOR-F-085 V02.	Formatos actualizados y debidamente diligenciados, ubicados en la plataforma Share point Portafolio Agroindustria.
12	Atender y cumplir de manera oportuna las instrucciones, requerimientos y solicitudes impartidas por el Supervisor del Contrato, siempre que se encuentren directamente relacionadas con el objeto contractual y el desarrollo adecuado de la formación asignada.	Se da cumplimiento a los lineamientos establecidos por la supervisión para el cabal cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Repuestas en plataforma de correos oportunamente.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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



Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **78151617**. Operador: Mi Planilla referente al mes de abril.

Cordialmente,

AURA MARÍA ANDRADE PULIDO

Contratista
CC 52068336

JAIRO ENRIQUE GARCIA PIÑEROS

Supervisor del Contrato CO1.PCCNTR.8926859 del 2026



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



EVIDENCIAS MES MAYO 2026

OBLIGACIÓN 1

- Programación II Trimestre 2026

		PROGRAMACIÓN INSTRUCTORES II TRIMESTRE (20 DE ABRIL - 6 DE JULIO 2026)						
FICHA	PROGRAMA FORMACION	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
3235508	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	AURA ANDRADE	ROBERTO BERNAL	TRANSVERSAL Y/0 INGLÉS	CARLOS SOTO	DIANA RODRIGUEZ		
3317555	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	CARLOS SOTO	GRACIELA TORRES	ROBERTO BERNAL	AMANDA HOOKER	TRANSVERSAL Y/0 INGLÉS		
3411069	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS						DIANA RODRIGUEZ	GRACIELA TORRES
3410667	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	AMANDA HOOKER	TRANSVERSAL Y/0 INGLÉS	AURA ANDRADE	GRACIELA TORRES	CARLOS SOTO		
II Trimestre	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS (INPEC)	TRANSVERSAL Y/0 INGLÉS	AURA ANDRADE	CARLOS SOTO	ROBERTO BERNAL			
II Trimestre	ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	DIANA RODRIGUEZ	AMANDA HOOKER	GRACIELA TORRES	TRANSVERSAL Y/0 INGLÉS	AURA ANDRADE		

- Onedrive – formato de titulada

The screenshot shows the OneDrive web interface. At the top, there is a search bar and user information. Below, the breadcrumb path is: AGROINDUSTRIA > 2026 > TGO. PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS_ > GRUPO 3235508. The main area displays a list of folders:

Nombre	Modificado...	Modificado
1. Plan de Trabajo concertado	Carol Mabel Vargas	13 de agosto d...
2. Acta plan de Mejoramiento	Carol Mabel Vargas	13 de agosto d...
3. GFPI-F-023 Formato Planeación, Segui...	Carol Mabel Vargas	13 de agosto d...
4. Reporte Inasistencias y novedades	Aura María Andrad	Hace 6 minutos
5. Anexo(s)	Carol Mabel Vargas	13 de agosto d...



- Radicado y aprobación de grupo ficha formación complementaria 205-62 Higiene y Manipulación de alimentos grupo 3512622

Formacion Complementaria CDA
 Para: Aura Maria Andrade Pulido
 CC: Jairo Enrique García Piñeros; Carol Mabel Vargas Bermudez
 Jue 07/05/2026 11:00

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 04/05/2036 11:00

2 archivos adjuntos (76 KB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

205-62

Cordial saludo,

Confirmamos recibido de documentación completa y en proceso de radicación.
 Favor estar atentos a novedades.

Cordialmente,
 Área De Administración educativa

Asignación de Fichas Cursos Formación Complementaria Presencial Publica Resumir este correo electrónico

RADICADO	CODIGO EMPRESA	FICHA	FECHA INICIAL	FECHA FINAL	CODIGO DE PROGRAMA	PROGRAMA	JORNADA	INSTRUCTORE	EMPRESA	MUNICIPIO	HORARIO			HORAS
205-62	2433702	3512622	17/05/2026	24/05/2026	66210009	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	MIXTA	AURA MARIA ANDRADE PULIDO	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA.	CHIA	13:00-18:00			20

RECUERDE
 Antes de diligenciar y remitir el formato de inscripción masiva; se recomienda verificar en la plataforma de Sofia Plus con el **ROL USUARIO SENA**, los datos de identificación del aspirante (nombres, apellidos, tipo-número de documento) frente a su documento de identidad.

INSTRUCTIVO PARA DILIGENCIAR EL MASIVO:

- En documento adjunto (Formato inscripción aspirantes) los instructores diligencian la información de los aspirantes según los parámetros del formato.
- Registrar el tipo de identificación en abreviatura y en mayúscula (CC-TI-CE-PPT)
- Número de documento sin puntos, espacios ni comas.
- Relacionar el código de la ficha y en la última columna el código de empresa, información enviada en el correo de asignación de fichas.
- En el campo "Tipo población aspirante", deben seleccionar la caracterización a la que corresponde la población, dicha caracterización se encuentra relacionada al costado derecho.
- **Los aspirantes deben tener 14 años cumplidos o la edad mínima que exija el programa de formación.**

- Solicitud y radicado de formación complementaria 205-97 Higiene y Manipulación de alimentos. Grupo 3517525



Solicitud aprobación curso de Manipulación de Alimentos en Zipaquirá

Aura Maria Andrade Pulido
Para: Jairo Enrique García Piñeros
CC: Diana Isabel Beltran Aldana; Carol Mabel Vargas Bermudez

Marcado

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 03/05/2036 17:09

- 01_SOLICITUD_DE_FORMACI... 143 KB
HOJA DE TRABAJO COMPLE... 60 KB

2 archivos adjuntos (204 KB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Buenas tardes apreciado coordinador Jairo.

Adjunto documentación para apertura y aprobación de ficha, curso de manipulación de alimentos de 48 horas, para el colegio Luis Ordoñez en Zipaquirá, como parte del proceso de fortalecimiento en inocuidad de los aprendices de 11 Grado que viene desarrollando su proceso de formación técnica con el Sena.

Anexo:

- Carta de solicitud
Hoja de trabajo



Resultados
Formacion Complementaria CDA
Para: Aura Maria Andrade Pulido
CC: Jairo Enrique García Piñeros; Luis Alejandro Sanchez Cuellar

- Formacion Complementaria CDA Solicitud aprobación curso de ... 14:17
Formacion Complementaria CDA Solicitud curso de manipula... Jue 07/05

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 09/05/2036 14:17

- HOJA DE TRABAJO COMPLE... 60 KB

205-97

Cordial saludo,

Confirmamos recibido de documentación completa y en proceso de radicación. Favor estar atentos a novedades.

Cordialmente,



Asignación de Fichas Cursos Formación Complementaria Presencial

Table with 13 columns: RADICADO, CODIGO EMPRESA, FICHA, FECHA INICIAL, FECHA FINAL, CODIGO DE PROGRAMA, PROGRAMA, JORNADA, INSTRUCTOR, EMPRESA, MUNICIPIO, HORARIO, HORAS. Row 1: 205-97, 2437264, 3517525, 13/05/2026, 4/06/2026, 96151529, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, MIXTA, AURA MARIA ANDRADE PULIDO, Institución Educativa Municipal Instituto Tecnico Luis Orjuela, ZIPAQUIRA, 13:00-18:00 8:00-13:00, 48

RECUERDE

Antes de diligenciar y remitir el formato de inscripción masiva; se recomienda verificar en la plataforma de Sofia Plus con el ROL USUARIO SENNA, los datos de identificación del aspirante (nombres, apellidos, tipo-número de documento) frente a su documento de identidad.

INSTRUCTIVO PARA DILIGENCIAR EL MASIVO:


- En documento adjunto (Formato inscripción aspirantes) los instructores diligencian la información de los aspirantes según los parámetros del formato.
Registrar el tipo de identificación en abreviatura y en mayúscula (CC-TI-CE-PPT)
Número de documento sin puntos, espacios ni comas.
Relacionar el código de la ficha y en la última columna el código de empresa, información enviada en el correo de asignación de fichas.
En el campo "Tipo población aspirante", deben seleccionar la caracterización a la que corresponde la población, dicha caracterización se encuentra relacionada al costado derecho.





OBLIGACIÓN 2

- Proyecto y planeación Pedagógica de TGO Control de Calidad en Alimentos

 Modelo de Mejora	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol Procedimiento Ejecución de la Formación PROYECTO FORMATIVO
---	--

1. Información básica del proyecto							
Código Proyecto SOFIA:	2434282	Código del Programa SOFIA:	921700	Versión del Programa:	2	Fichas asociadas:	1
1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL		1.2 Regional:	REGIONAL CUNDINAMARCA			
1.3 Nombre del proyecto:	DESARROLLO DE HABILIDADES PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN, DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE PROCESOS DE CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA EN EL AREA DE INFLUENCIA DEL CDA						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	27						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Implementación, Calidad, Medioambiente, Inocuidad, Gestión, Alimentos, Control, Producto, Proceso, Materia Prima, sostenibilidad, mejora continua, investigación.						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	90	1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia	1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:			89	
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:			0	
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:			1	

Español (Colombia) Predicciones de texto: activado Accesibilidad: es necesario investigar Concentración

6:31 p. m. 12/05/2026

 Modelo de Mejora	GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO
Fecha de Elaboración	18/07/2023
Denominación del Programa de Formación	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	921700 version 2
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	DESARROLLO DE HABILIDADES PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN TODA LA CADENA DE PRODUCCIÓN, ATENDIENDO LOS CRITERIOS DE INOCUIDAD, MEJORA CONTINUA, NORMATIVIDAD ENFOCADOS EN LA INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO EN EL AREA DE INFLUENCIA DEL CDA.
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2434282
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos: CAROL MABEL VARGAS, ROBERTO BERNAL, JOSELITO MUÑOZ. Regional y Centro de formación: cundinamarca, centro de desarrollo agroempresarial

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de Titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es de Titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDACTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TÍPICOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES		
ANÁLISIS	INDUCCIÓN	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN	IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	inducción	36	12	Cuestionario	Auditorio y/o Ambiente convencional	Equipo de cómputo con conectividad. Televisor con entrada HDMI o VGA. Video Beam	CAROL VARGAS	Análisis de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los	Desarrollo guía de aprendizaje
ANÁLISIS		MATEMÁTICAS	IDENTIFICAR MODELOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL PROBLEMA PLANTADO EN CONTEXTOS SOCIALES Y PRODUCTIVO	RESOLVER ECUACIONES DE PRIMER Y SEGUNDO GRADO. RESOLVER SISTEMAS DE ECUACIONES.	12	0	Ilustraciones varias, con ejercicios de cada caso. Como estudio de casos.	Ambiente convencional	libreta de apuntes, esfero, lapiz, borrador, calculadora, fotos del tablero con los casos resueltos.	JOSELITO MUÑOZ	RESOLVE ECUACIONES O SISTEMAS DE ECUACIONES DE ACUERDO CON PRINCIPIOS	Ejercicios resueltos de ecuaciones con variables de proceso o de control calidad. Realiza ejercicios que representa conjunto de datos de acuerdo con la variable estadística.

Español (Colombia) Predicciones de texto: activado Accesibilidad: es necesario investigar Concentración

6:30 p. m. 12/05/2026



- Guía de aprendizaje



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

Ficha 3410667

Mayo 6, 2026

OBJETIVO: Profundizar los conocimientos generales en inocuidad alimentaria, organismos internacionales y nacionales.

Estimado aprendiz continuando con la lectura de aprendizaje realizada por grupo, alimenten el formato en Excel según asignación el ambiente de aprendizaje. Es importante que los conocimientos de inocuidad e innovación que vienen creciendo alrededor del mundo, estén sujetos a la competencia de Procesos Productivo. El reto no solo es el conocimiento, es llevar ideas innovadoras a la industria, siempre pensando en la inocuidad y lo que está implica.

Una vez alimentado el Excel. Se iniciará la socialización de las lecturas.

Durante este trimestre un punto fuerte es la lectura, le abrirá el camino a proyectos que requiera la industria y el consumidor. Una de las muchas preguntas en el área de alimentos es ¿Cómo influyen la innovación, la inocuidad y los sistemas de calidad en la producción de alimentos seguros, y qué impacto tienen en la salud del consumidor y la competitividad del sector alimentario?

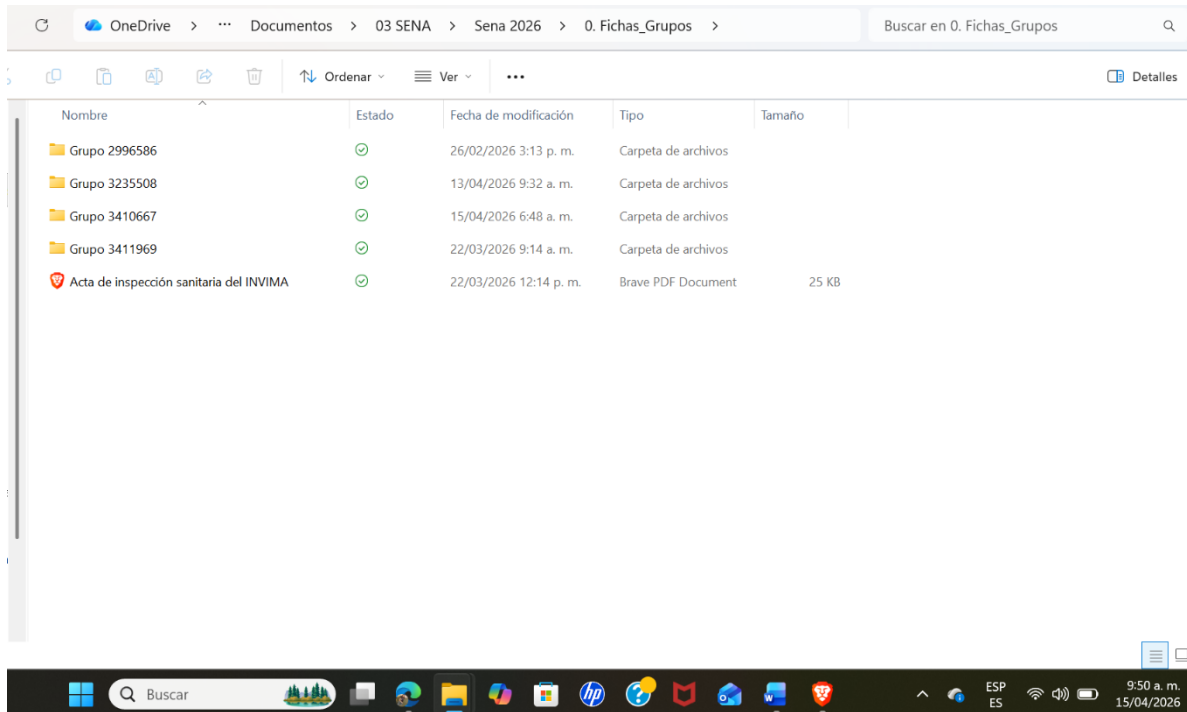
Lecturas ~~iniciales~~ ~~iniciales~~:

1. Calidad e inocuidad en cadenas alimentarias – FAO
https://www.fao.org/4/a0843s/a0843s00.htm?utm_source=chatgpt.com
 2. Sistemas de gestión de calidad e inocuidad (Latam vs LIE)
https://revistas.uta.edu.ec/erevista/index.php/aci/article/view/1967?utm_source=chatgpt.com
 3. Inocuidad alimentaria en Colombia
https://revista.jdc.edu.co/index.php/conexagro/article/view/345?utm_source=chatgpt.com
2. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1p2Pu-LNsNI313ziKSGelYQsbFO4HXh7-?usp=drive_link

GFPI-F-135 V02



- Portafolio del aprendiz



- Acta de horas (se adjunta)

OBLIGACIÓN 3 Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

OBLIGACIÓN 4 Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

OBLIGACIÓN 5

- Drive Portafolio



https://drive.google.com/drive/folders/1TB1oaBiOAah-qQ7oSNF7DI_fZO9P0GPr?usp=drive_link

My Drive > PORTAFOLIO FICHAS > PORTAFOLIO 3410667

Type People Modified Source

Name	Owner	Date modified	File size
01. Formato de asistencia Excel	me	5:52 PM	—
02. Listas de asistencia pdf	me	5:52 PM	—
04 Reporte juicios de evaluación	me	5:52 PM	—
05 Guías de aprendizaje_Actividades a deesarrollar	me	5:54 PM	—
Actividad 25 de marzo y 1 de abril	me	Apr 1	—
Actividad Innovación II Trimestre	me	Apr 26	—
Proyecto Productivo_II Trimestre	me	May 6	—

5:55 p. m. 12/05/2026

- Ficha 3238805 Procesamiento de Alimentos

PORTAFOLIO 3235508 > Portafolio 2026

Type People Modified Source

Name	Owner	Date modified	File size
01. Formato de asistencia en Excel	me	6:06 PM	—
02. Listas de asistencia	me	6:07 PM	—
03. Guías de aprendizaje entregadas	me	6:07 PM	—
04. Juicios de evaluación	me	6:07 PM	—
I Trimestre 2026	me	Apr 27	—
II Trimestre 2026	me	Apr 27	—

6:08 p. m. 12/05/2026



OBLIGACIÓN 6

- Lista de asistencia y pantallazo de inasistencia grupo 3410667

FORMATO ASISTENCIA COORDINACIÓN AGROINDUSTRIA CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL CHIA REGIONAL CUNDINAMARCA									
FICHA:		ESPECIALIDAD: TECNÓLOGO CONTROL CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS			JORNADA: MAÑANA			TRIM: I - 2026	
N°	Identificación	Nombres		Apellidos	22 Abril	24 Abril	6 Mayo	FIRMA	FIRMA
	Tipo No Documento				FIRMA	FIRMA	FIRMA		
1	CC 1006456983	ANDREINA	TOCARIA	CHANIQUE	<i>[Signature]</i>	Andréina T.	Andréina T.		
2	TI 1043148232	BRIANY MARCELA	SUAREZ	MANJARRES	<i>[Signature]</i>	Briany Suarez	Briany Suarez		
3	CC 1100954392	CINDY MARIA	LIZARAZO	MACIAS	Cindy M.	Cindy M.	Cindy M.		
4	TI 1071629549	CRISTIAN DAVID	GUEVARA	RODRIGUEZ	Cristian G.	Cristian G.	Cristian G.		
5	TI 1072990226	DANA GABRIELA	CUEVAS	SANTISTEBAN	Dana Cuevas	Dana Cuevas	Dana Cuevas		
6	TI 1072660038	DANNA VALENTINA	JAMAICA	PALOMARES	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
7	TI 1070009480	DAVID SANTIAGO	GOMEZ	VARGAS	David Gomez	David Gomez	David Gomez		
8	CC 1077294254	DIANA	RODRIGUEZ	CASTAÑEDA	Diana Rodriguez	Diana Rodriguez	Diana Rodriguez		
9	CC 108422311	EDISON ESTIVEN	PAZ	MARTINEZ	Edison Paz	Edison Paz	Edison Paz		
10	CC 1011202708	ENARY MARIAN	NIÑO	MOLINA	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
11	PPT 6167305	JOSE MIGUEL	PADRINO	PADRINO	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
12	TI 1018442532	JUAN DAVID	RODRIGUEZ	CEPEDA	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
13	TI 1073382371	JUAN DAVID	RODRIGUEZ	ORTEGON	Juan David R.	Juan David R.	Juan David R.O.		
14	CC 1076739201	JULIETH VANESSA	RODRIGUEZ	USAQUEN	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
15	TI 1076245000	KAROLL VALENTINA	ORTIZ	ROBERTO	Karoll Valentin Ortiz	Karoll Valentin Ortiz	Valentin Ortiz		
16	TI 1076741655	LAURA SOFIA	GARCIA	MARTINEZ	Sofia Garcia	Sofia Garcia	Sofia Garcia		
17	CC 1000574779	LAURA SOFIA	MACHADO	FARFAN	Laura S.H.	Laura S.H.	Laura S.H.		
18	TI 1076654359	LAURA YASMIN	RINCON	CARRILLO	Laura Yasin	Laura Yasin	Laura Yasin		
19	CC 1072646554	LEIDY ESTEFANIA	ORTIZ	OVALLE	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
20	TI 1076654988	LEIDY TATIANA	GONZALEZ	CASTIBLANCO	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
21	CC 1003879036	LEIDY YULIETH	NUÑEZ	CRUZ	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
22	CC 1075651718	LEYDI TATIANA	VALDERRAMA	POVEDA	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
23	TI 1072446715	LUNNA IZABELLA	MARTINEZ	MARTINEZ	Lunna M.M.	LUNNA M.	Lunna Martinez		
24	CC 1016717205	MARIA ALEJANDRA	CARDENAS	SOLANO	Maria Alejandra	Maria Aletri	Maria Alejandro		
25	TI 1140918697	MARIA FERNANDA	BLANCO	MORENO	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
26	CC 1076740261	MARYORI JULIANA	SIERRA	MONTAÑO	Maryori Sierra	Maryori Sierra	Maryori Sierra		
27	CC 1014862234	NICOL DANIELA	MARTINEZ	LEÓN	Nicol Martinez	Nicol Martinez	Nicol Martinez		
28	TI 1076654428	NICOLE JULIANA	FORERO	FORERO	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
29	TI 1072658513	PAULA ANDREA	CRUZ	ORJUELA	Paula Cruz	Paula Cruz	Paula Cruz		
30	PPT 8057951	SEBASTIAN OMAR	MATHEUS	PEREZ	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
31	TI 1076741353	STEFANI YULIANA	MOLANO	MONTAÑO	Stefani Molano	Stefani Molano	Stefani Molano		
32	CC 1141517083	VALERY	CASAS	SANCHEZ	Valery Casas	Valery Casas	Valery Casas		
33	TI 1082372743	YALENA ISABEL	PAREDES	DURAN	Yalena PD	Yalena PD	Yalena PD		
34	TI 1085109175	YENEISI	TORRES	PERTUZ	Yeneisi T.	Yeneisi T.	Yeneisi T.		
35	TI 1068952941	YINETH VIVIANA	PACHON	RODRIGUEZ	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		
36	TI 1028942865	YURLHEY	MONTALVO	ROJAS	Yuli	Yuli	<i>[Signature]</i>		

INSTRUCTORA AURA MARIA ANDRADE



AURA MARIA ANDRADE Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3410667 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendiz* CC 1072646554 LEIDY ESTEFANIA ORTIZ OVALLE

[Consultar Inasistencias](#)

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia*	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
06/05/2026	06/05/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	6

Página 1 de 1

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - --a142;

5:03 p. m. 12/05/2026

AURA MARIA ANDRADE Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3410667 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendiz* TI 1140918697 MARIA FERNANDA BLANCO MORENO

[Consultar Inasistencias](#)

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia*	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
06/05/2026	06/05/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	6

Página 1 de 1

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - --a142;

5:06 p. m. 12/05/2026



AURA MARIA ANDRADE Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3410667 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Consultar Aprendiz* TI 1028942865 YURLHEY MONTALVO ROJAS

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia*	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
06/05/2026	06/05/2026	SIN JUSTIFICACIÓN	6

Página 1 de 1

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a142;

5:06 p. m. 12/05/2026

OBLIGACIÓN 7 Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

OBLIGACIÓN 8 Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación



OBLIGACIÓN 9



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

AURA MARIA ANDRADE PULIDO

Con Cédula de Ciudadanía No. 52068336

Cursó y aprobó la acción de Formación

PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.

con una duración de 48 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Cajica. a los siete (7) días del mes de abril de dos mil veintiseis (2026)

Firmado Digitalmente por

GERMAN RAIMUNDO ROBAYO CRUZ
Subdirector (E)
CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

112057613 - 07/04/2026
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 9513003458271CC52068336C.



OBLIGACIÓN 10



Libertad y orden
RÉPUBICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

*En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga*

Certificado de Competencia Laboral a

AURA MARIA ANDRADE PULIDO

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 52068336

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

**Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL
INTERMEDIO**

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en ARMENIA, A los veintiocho (28) días del mes de Noviembre de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por

2642494 - 28/11/2025
No Y FECHA REGISTRO

PAOLA ANDREA VANEGAS LOAIZA
Subdirectora (E) CENTRO AGROINDUSTRIAL
REGIONAL QUINDÍO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 912000240201056252CC52068336C.



OBLIGACIÓN 11 Formato GFPI-F-135-V04



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

Ficha 3410667

Mayo 6, 2026

OBJETIVO: Profundizar los conocimientos generales en inocuidad alimentaria, organismos internacionales y nacionales.

Estimado aprendiz continuando con la lectura de aprendizaje realizada por grupo, alimenten el formato en Excel según asignación el ambiente de aprendizaje. Es importante que los conocimientos de inocuidad e innovación que vienen creciendo alrededor del mundo, estén sujetos a la competencia de Procesos Productivo. El reto no solo es el conocimiento, es llevar ideas innovadoras a la industria, siempre pensando en la inocuidad y lo que está implica.

Una vez alimentado el Excel. Se iniciará la socialización de las lecturas.

Durante este trimestre un punto fuerte es la lectura, le abrirá el camino a proyectos que requiera la industria y el consumidor. Una de las muchas preguntas en el área de alimentos es ¿Cómo influyen la innovación, la inocuidad y los sistemas de calidad en la producción de alimentos seguros, y qué impacto tienen en la salud del consumidor y la competitividad del sector alimentario?

Lecturas ~~iniciales~~:

1. Calidad e inocuidad en cadenas alimentarias – FAO
https://www.fao.org/4/a0843s/a0843s00.htm?utm_source=chatgpt.com
 2. Sistemas de gestión de calidad e inocuidad (Latam vs IIE)
https://revistas.uta.edu.ec/revista/index.php/aci/article/view/1967?utm_source=chatgpt.com
 3. Inocuidad alimentaria en Colombia
https://revista.jdc.edu.co/index.php/conexagro/article/view/345?utm_source=chatgpt.com
2. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1p2Pu-LNsNI313ziKSGelYQsbFO4HXh7-?usp=drive_link

GFPI-F-135 V02



OBLIGACIÓN 12

- Respuesta a formación complementaria para proceso de matrícula curso complementario para ajuste de información y claridad del número participantes para asignación de No de Ficha.

The screenshot shows the Outlook web interface. The email is from Aura María Andrade Pulido, dated March 12, 2026, at 12:25. The subject is 'Formación Complementaria CDA'. The recipient is Luis Alejandro Sanchez Cuellar, and the CC is Jairo Enrique García Piñeros. The email content is as follows:

Estimado coordinador Luis Alejandro.

Remito ajuste a la hoja de trabajo.

Igualmente recordar que el curso complementario en Manejo Higiénico de Alimentos es para un grupo de Articulación con la Media, que se viene realizando con aprendices del colegio Luis Orjuela en Zipaquirá.

El total de aprendices es de 20.

Gracias.

Quedo atenta.

ACTA No. 04**NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:** VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES MES DE MAYO – INSTRUCTOR AURA MARÍA ANDRADE PULIDO.

CIUDAD Y FECHA:	CHÍA 12/05/2026	HORA INICIO:	HORA FIN:
		10:00 am	12:00 pm

LUGAR Y/O ENLACE:	CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL CHÍA	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:	Centro de Desarrollo Agroempresarial-Chía-Vereda Bojacá carrera 11 sector El Darién
--------------------------	---	---------------------------------------	---

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Revisión de las fichas asignadas en formación titulada y complementaria para el mes de mayo.
2. Verificación de las actividades realizadas por la Instructora para el mes de mayo.
3. Apreciación del Coordinador académico: Jairo García Piñeros.
4. Conclusiones.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar verificación y cumplimiento de las actividades realizadas por la instructora AURA MARÍA ANDRADE PULIDO, identificada con CC 52068336, en el mes de mayo, teniendo en cuenta que no se logró cargar en plataforma la totalidad de horas para el mes en curso.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se inicia la reunión presencial con el Coordinador Académico Jairo García, la Instructora Diana Beltrán, apoyo de la Coordinación y la Instructora Aura María Andrade

1. Revisión de las fichas en formación titulada y complementaria para el mes de mayo.

Fichas asignadas titulada

FICHA	PROGRAMA
3235508	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
3410667	CONTROL DE CALIDAD EN ALIMENTOS

Nota: pendiente por asignación códigos de ficha nueva oferta INPEC y Técnico en Elaboración de productos alimenticios

Fichas asignadas complementaria

FICHA	PROGRAMA
3517525	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
3512622	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nota: Pendiente por solicitar formación complementaria.

2. Verificación de las actividades realizadas por la instructora para el mes de mayo.

Formación titulada: 48 horas

Formación complementaria: 65 horas

Pendiente por solicitar curso complementario Higiene y manipulación de alimentos 48h


3. Apreciación del Coordinador Académico Jairo García Piñeros:

Hecha la verificación de las actividades realizadas durante el mes de mayo de 2026, se valida el cumplimiento de las horas programadas (160), por lo tanto, procede el trámite del pago correspondiente.



CONCLUSIONES

Según la verificación de actividades, la Instructora Aura María Andrade P., cumplió con las horas asignadas para el mes de mayo (160), realizando las actividades pertinentes en formación titulada y complementaria. Se valida la presente acta como Informe de Actividades teniendo en cuenta que a la fecha no se tuvo el reporte de horas de sofía plus.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Estar al tanto del cargue de horas para descargar el reporte.	Mes en curso	AURA MARÍA ANDRADE PULIDO	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
JAIRO GARCÍA PIÑEROS	COORDINADOR ACADÉMICO	SI	Ninguna	
DIANA BELTRÁN ALDANA	INSTRUCTORA SENA	SI	Ninguna	
AURA MARÍA ANDRADE P.	INSTRUCTORA SENA	SI	Ninguna	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS