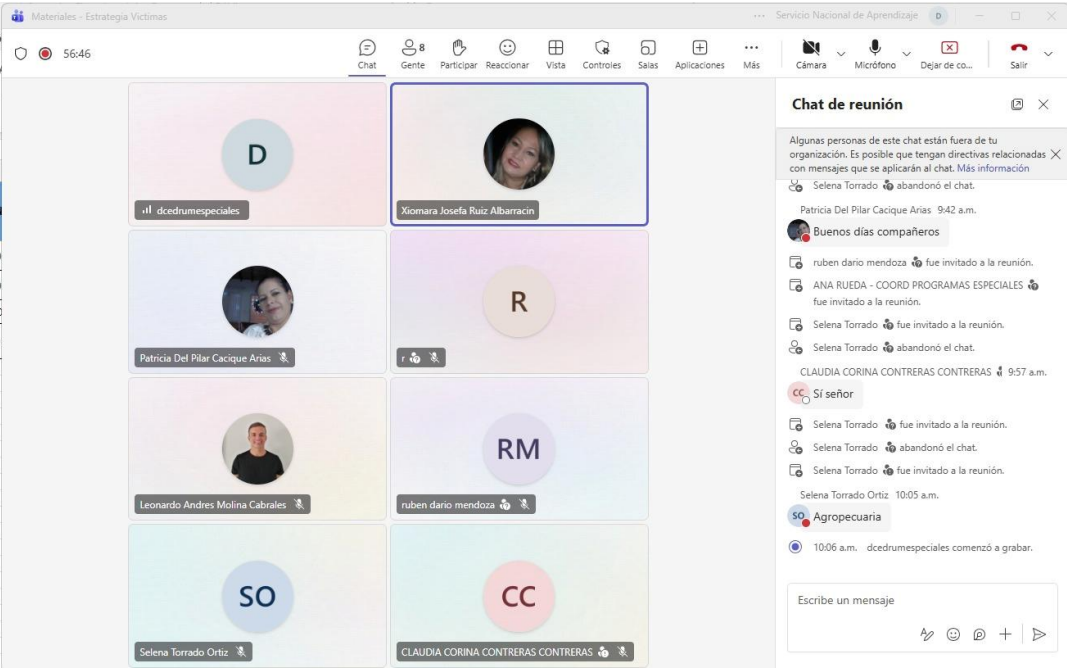





INFORME DE EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES
MES: MAYO DE 2026
CONTRATISTA: : PATRICIA DEL PILAR CACIQUE ARIAS
NUMERO DE CONTRATO: CO1.PCCNTR.7505361

DESCRIPCIÓN	EVIDENCIAS
1. Planear el desarrollo curricular de los programas de formación asignados de acuerdo con los lineamientos institucionales y lo establecido en la guía gfpi_g_013, publicada en la plataforma compromiso.sena.edu.co	<p>*Participar de encuentros y reuniones atendiendo la solicitud de coordinación académica, en el mes de Mayo de 2026.</p>  <p>*Programar encuentro segun solicitud subdireccion de centro</p> 



*Planear los recursos necesarios para el desarrollo de la F.P.I. atendiendo los lineamientos institucionales en el mes de mayo de 2026.

Elementos enviados x GESTIÓN FICHAS x Métodos de pago x (1) WhatsApp x Recibidos - patrici... x Portafolio instruct...

drive.google.com/drive/folders/132vUlwA522xpuSUNaZVcyO5ULYChJfz

Drive

Buscar en Drive

Compartido conmi... > PATRICIA DEL PILAR C... > Portafolio instruct...

Tipo Personas Modificado Fuente

La suscripción a Google One se cancelará Actualiza tu método de pago para el 27 may 2026 para renovar tu suscripción de almacenamiento Actualizar datos para pagos

Nombre	Propietario	Fecha de modific...	Tamaño de a
ABRIL	yo	13 abr	—
FEBRERO	yo	26 mar	—
MARZO	yo	26 mar	—
MAYO	yo	4 may	—

34°

Elementos enviados x GESTIÓN FICHAS x Métodos de pago x WhatsApp x Recibidos - patrici... x MAYO - Google D...

drive.google.com/drive/folders/10DuRqQCzIUTuhSj4dvdeHGArG1stFMFR

Drive

Buscar en Drive

Compartido con... > PATRICIA DEL PILAR... > Portafolio instr... > MA...

1 seleccionado

La suscripción a Google One se cancelará Actualiza tu método de pago para el 27 may 2026 para renovar tu suscripción de almacenamiento Actualizar datos para pagos

Nombre	Propietario	Fecha de modific...	Tamaño de a
FICHA 3497252	yo	4 may	—
FICHA 3497253	yo	16:44	—
FICHA 3497254	yo	16:44	—
FICHA 3511131	yo	16:45	—

4:19 p.m. 22/05/2026

4:44 p.m. 22/05/2026



Drive

Buscar en Drive

Compartido conmigo > ... > FICHA 3497252 > PLANEAR

Tipo Personas Modificado Fuente

La suscripción a Google One se cancelará Actualiza tu método de pago para el 27 may 2026 para renovar tu suscripción de almacenamiento Actualizar datos para pagos

Nombre	Propietario	Fecha de modific...	Tamaño de a
GUIA DE APRENDIZAJE	yo	4 may	—
PLANEACION	yo	4 may	—

drive.google.com/drive/folders/1Um7bg3xn6s7rFDQnCZomzue9k5p3lsLa

Drive

Buscar en Drive

Compartido conmigo > ... > FICHA 3497252 > HACER

Tipo Personas Modificado Fuente

La suscripción a Google One se cancelará Actualiza tu método de pago para el 27 may 2026 para renovar tu suscripción de almacenamiento Actualizar datos para pagos

Nombre	Propietario	Fecha de modific...	Tamaño de a
PLAN CONCERTADO	yo	4 may	—
INSTRUMENTOS	yo	4 may	—
INASISTENCIAS	yo	4 may	—

4:48 p.m. 22/05/2026

2. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular y proyecto formativo de los programas en los diferentes municipios del departamento de Norte de Santander, según las necesidades del centro.

*Impartir formación en el área de HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS en las siguientes fichas:

Nº Ficha	Nombre del Programa de Formación
3497252	Higiene y manipulación de Alimentos
3497254	Elaboración de tortas y batidos esponjosos
3497253	Elaboración artesanal de productos de panificación.
3511131	Higiene y manipulación de Alimentos

FICHA 3497252



Higiene para Manipuladores de Alimentos
Salón comunal Barrio Jose Bernal – Cúcuta
FICHA 3497253:



Elaboración artesanal de productos de panificación.

Salón comunal Barrio Coralinas – Cúcuta.

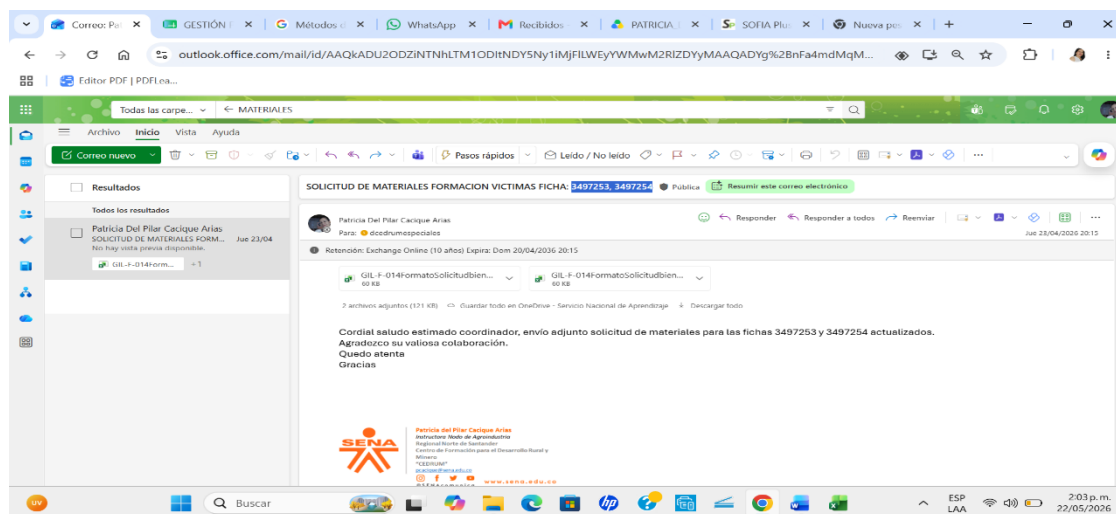
FICHA 3497253



Elaboración de tortas y Batidos esponjosos
Barrio Jose Bernal – Cucuta

3. Realizar de manera oportuna la solicitud a través del formato F-014 de materiales asociados a su respectivo grupo de formación, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el centro.

*Se envió correo electrónico para solicitar materiales para las fichas relacionada a continuación:
Ficha: 3497254 Elaboración de tortas y batidos esponjosos.
Ficha :3497253, Elaboración Artesanal de productos de panificación



4. Adelantar los procesos administrativos en los tiempos establecidos una vez sean entregados los materiales de formación a través del acta respectiva

*Se suben las actas de Entrega de materiales entregados de las fichas relacionada a continuación:
Ficha: 3497254 Elaboración de tortas y batidos esponjosos.
Ficha :3497253, Elaboración Artesanal de productos de panificación



5. Registrar los juicios de evaluación para establecer el logro de los resultados de aprendizaje en el aplicativo Sofia plus, en un término no mayor a 8 días calendario finalizado el resultado de aprendizaje de acuerdo con la planeación pedagógica.

*Reporte de Juicios Evaluativos.

N° Ficha	Nombre del Programa de Formación
3460889	Higiene para Manipuladores de Alimentos
3460856	Higiene para Manipuladores de Alimentos
3467827	Elaboración de Tortas y Batidos esponjosos
3467828	Higiene para Manipuladores de Alimentos

FICHA 3460889

Reporte de Juicios Evaluativos - 2026-04-04T11743.233 [Modo de compatibilidad] - E...

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat

Reporte de Juicios de Evaluación

1	A	B	C	D	E	F
2	Fecha del Reporte:		04/04/2026			
3	Ficha de Caracterización:		3460889			
4	Código:		96151529			
5	Versión:		2			
6	Denominación:		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.			
7	Estado de la Ficha de Caracterización:		TERMINADA POR FECHA			
8	Fecha Inicio:		11/03/2026			
9	Fecha Fin:		31/03/2026			
10	Modalidad de Formación:		PRESENCIAL			
11	Regional:		54 - REGIONAL NORTE DE SANTANDER			
12	Centro de Formación:		9119 - CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO			
13	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
14	CC	1010073494	CLAUDIA MARCELA	RUIZ ALQUICHIRE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
15	CC	1010073494	CLAUDIA MARCELA	RUIZ ALQUICHIRE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
16	CC	1010073494	CLAUDIA MARCELA	RUIZ ALQUICHIRE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE

FICHA :3460856

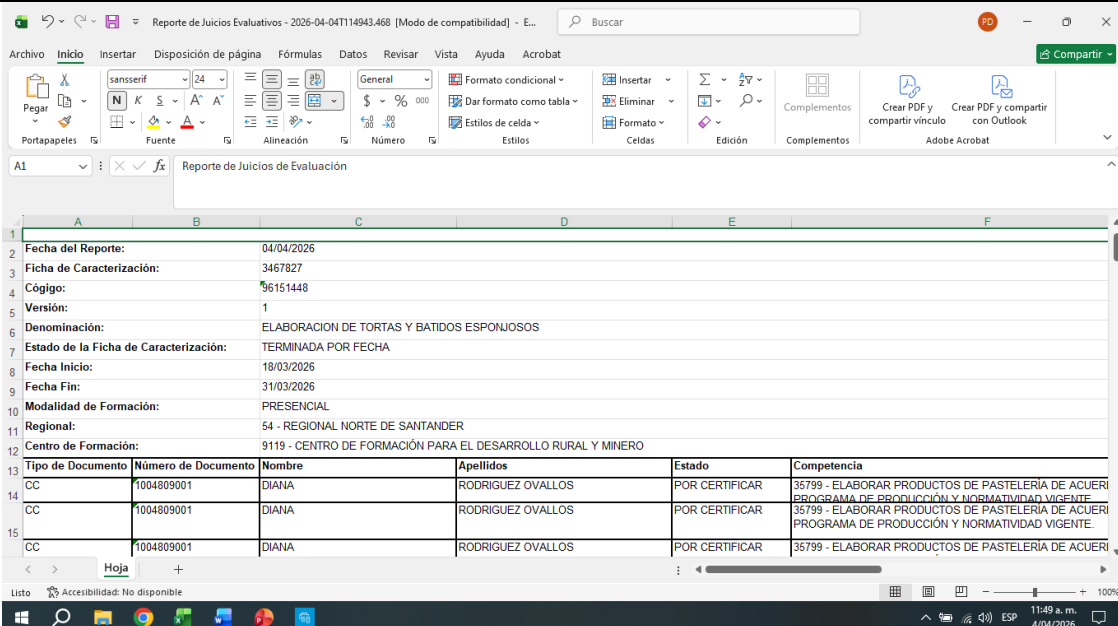
Reporte de Juicios Evaluativos - 2026-04-04T105242.450 [Modo de compatibilidad] - E...

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat

Reporte de Ju

1	A	B	C	D	E	F
2	Fecha del Reporte:		04/04/2026			
3	Ficha de Caracterización:		3460856			
4	Código:		96151529			
5	Versión:		2			
6	Denominación:		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.			
7	Estado de la Ficha de Caracterización:		TERMINADA POR FECHA			
8	Fecha Inicio:		02/03/2026			
9	Fecha Fin:		31/03/2026			
10	Modalidad de Formación:		PRESENCIAL			
11	Regional:		54 - REGIONAL NORTE DE SANTANDER			
12	Centro de Formación:		9119 - CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO			
13	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
14	CC	1012328878	DEILIS NORLIN	GUTIERREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
15	CC	1012328878	DEILIS NORLIN	GUTIERREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE

FICHA 3467827



Nº Ficha	Nombre del Programa de Formación
3467828	Higiene para Manipuladores de Alimentos
3484375	Elaboración de tortas y batidos esponjosos

Solicitud de certificación curso complementario

Para: Gladys Maritza Castro Casadiego
CC: bcd@domuspecialte.com

CONSOLIDADO FICHA 3460855... | **Reporte de Juicios Evaluativos...**

2 archivos adjuntos (21 MB) · Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje · Descargar todo

Cordial Saludo Sda Gladys

Agradecemos su apoyo en el proceso de certificación en la plataforma SOFIAPLUS, del programa de formación relacionado a continuación, así mismo se adjunta documentación solicitada para dicho proceso:

Nombre del curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Número de ficha: 3460856
Quedo atenta.
Gracias

Patricia Del Pilar Cacique Arias
Coordinadora Nivel de Aprendizaje
Regional Norte de Santander
Centro de Formación para el Desarrollo Rural y
Agropecuario
CÓDIGO:
SOFIAPLUS
www.sena.edu.co

[Responder] [Responder a todos] [Reenviar]

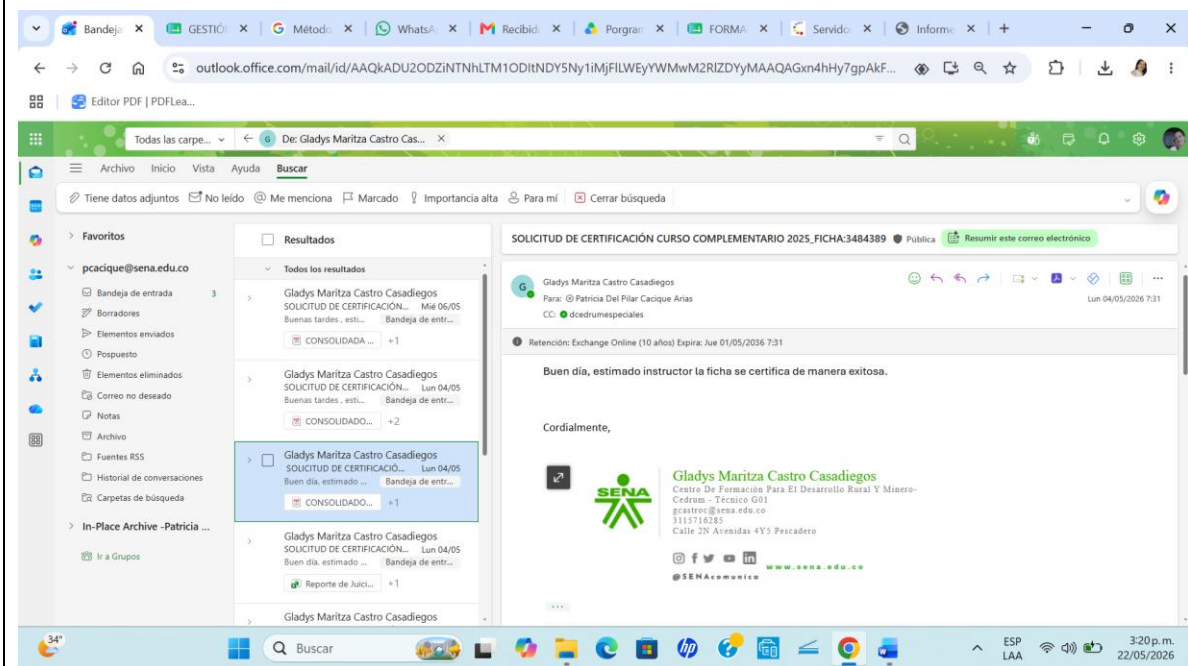
SOLICITUD DE CERTIFICAC... SOLICITUD DE CE...



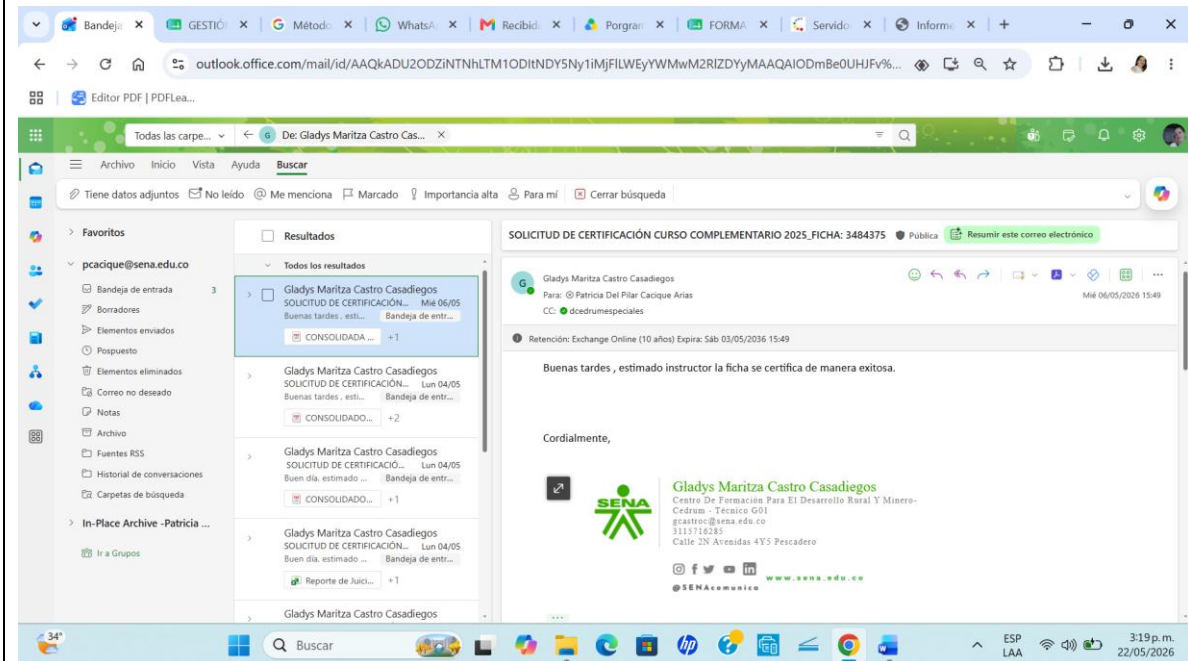




@SENAComunica
www.sena.edu.co



FICHA 3484375



7. Participar activamente cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño curricular, desarrollo curricular de programas de formación profesional integral; asimismo, apoyar la divulgación de las diferentes convocatorias de ofertas educativas y de bienestar al aprendiz del centro y la conformación de los respectivos grupos de acuerdo con los lineamientos institucionales.

*Se divulgó en redes sociales, grupos y estados de WhatsApp las diferentes convocatorias ofertadas.



Patricia Cacique Arias
9 de may. · 2



Patricia Cacique Arias
6 de may. · 2



SENA Norte de Santander
9 de may. · 2

🎓 ⚡ ¿Técnico o tecnólogo? Tú eliges el camino.... Ver más



SENA Norte de Santander
5 de may. · 2

¡Atención! Hasta este 7 de mayo podrás inscribirte en la Segunda Oferta de Formación Virtual 2026. Conozca los programa... Ver más



Segunda Oferta de Formación Virtual 2026

Formarte con la Segunda Oferta de Formación Virtual 2026 del SENA puede llevarte más lejos de lo que crees

No es solo elegir un programa...es abrir un camino de formación continua.

TECNOLOGOS

PROGRAMA	CÓDIGO	CAPACIDADES
COORDINACIÓN DE PROCESOS LOGÍSTICOS	Código: 121923	210 cupos
DESARROLLO PUBLICITARIO	Código: 124109	140 cupos
ANIMACIÓN DIGITAL	Código: 513601	140 cupos
GESTIÓN AGROEMPRESARIAL	Código: 723179	70 cupos
ANÁLISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	Código: 238118	140 cupos
GESTIÓN DEL DESARROLLO ADMINISTRATIVO E INNOVACIÓN	Código: 122153	70 cupos

TÉCNICO

PROGRAMA	CÓDIGO	CAPACIDADES
EMPRESARIADO Y FOMENTO EMPRESARIAL	Código: 134102	70 cupos

9. Diseñar y aplicar el plan de reconocimiento de aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

*Aplicación de instrumentos de evaluación y estrategias didácticas activas durante la formación.



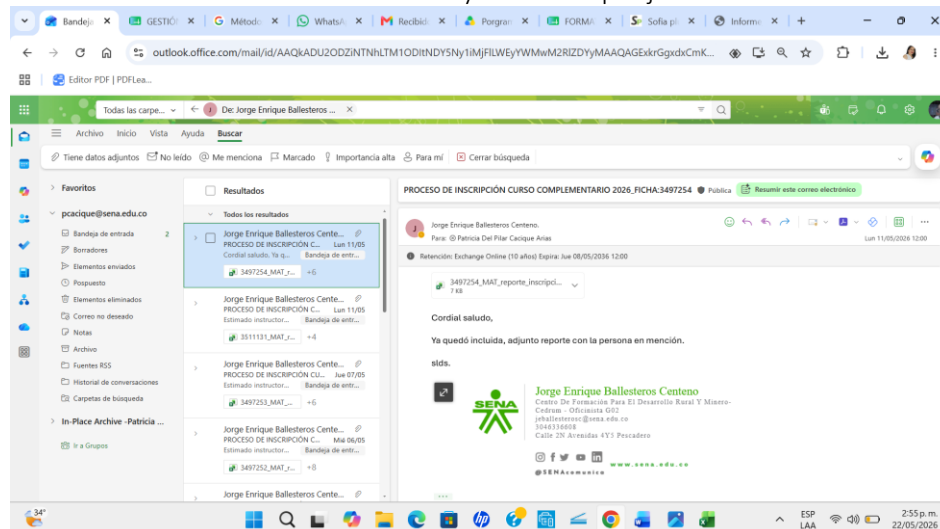
-Portafolio del instructor - OneDrive coordinación académica.

11. Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación profesional.

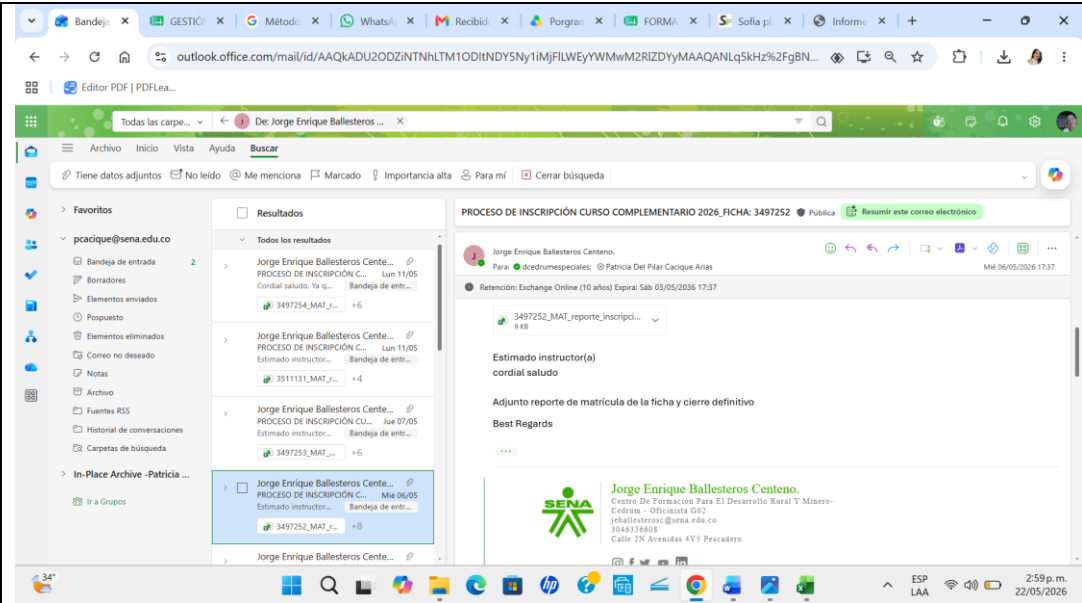
*Se realizó solicitud de inscripción y matrícula con los documentos de identidad y firmas de asistencia a matrícula de las fichas:

N° Ficha	Nombre del Programa de Formación
3497252	Higiene y manipulación de Alimentos
3497254	Elaboración de tortas y batidos esponjosos
3497253	Elaboración artesanal de productos de panificación.
3511131	Higiene y manipulación de Alimentos

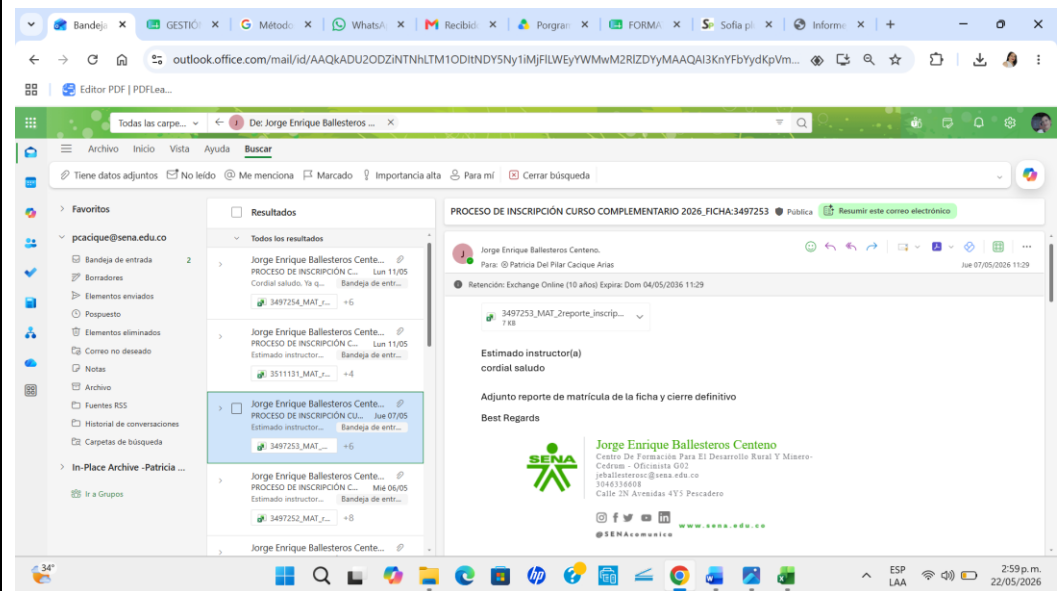
Ficha : 3497254 Elaboración de tortas y batidos esponjosos



Ficha : 3497252 Higiene y manipulación de Alimentos



Ficha : 3497253 Elaboración artesanal de productos de panificación.



Ficha 3511131 Higiene y manipulación de Alimentos



12. Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la gestión de la formación profesional integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en formación. B). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. C). Comunicando al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. D) cuando

- *Verificación de la información de aprendices inscritos y matriculados en los programas de formación.
 - *Creación de las rutas de aprendizaje.
 - *Asociar aprendices a la ruta de aprendizaje correspondiente y listar aprendices.
- Ficha : 3497252 Higiene y manipulación de Alimentos

Ficha: 3497253 Elaboración artesanal de productos de panificación.



el instructor sea responsable de ficha de formación deberá al final de la etapa lectiva entregar definidas las modalidades de etapa productiva para el registro.

FICHA: 3497254 Elaboración de tortas y batidos esponjosos

Ficha 3511131 Higiene y manipulación de Alimentos



Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Fecha de caracterización: 3511131 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje: FICHA 3511131

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al aprendiz, debe indicarse a esta Aprendiz, que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), entre, con el fin de evitar errores en el proceso de verificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adicionar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz?

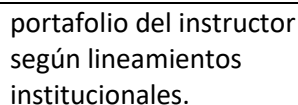
Documento	Nombre	Apellido	Estado	Acción
CC 3144086	HURLEY	BOTELLO OHA	En Trámite	
CC 3170881	VESENA	NUÑEZ SUAREZ	En Trámite	
CC 8036429	WARRLES	VELAZCO DELVEZ	En Trámite	
PPF 630703	WARRLEJO MARIA	VILLEGAS SANCIA	En Trámite	
CC 8011346	ALFONSO	ABARRA VALENCIA	En Trámite	
CC 8036417	ADELENE	PEÑA GALLESO	En Trámite	
CC 8043845	JUDITH JOHANA	QUINTERO	En Trámite	
CC 8038188	WARRLES	TORRES DE MARTINEZ	En Trámite	
CC 8036489	FLOR EMILSE	SANCHEZ	En Trámite	
CC 8038312	EDISON	SANCHEZ TORRES	En Trámite	

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 26 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 3511131. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

17. Utilizar la plataforma, Sofia plus, LMS “Zajuna” o la que designe la entidad como herramienta de la FPI, como soporte de actividades de enseñanza, aprendizaje, evaluación de la formación y actualización del

*Se realizaron los procesos de administración educativa y evaluación de la FPI desde la plataforma Sofia Plus.

Ficha 3484375



SofiaPlus

PATRICIA DEL PILAR CACIQUE

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

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*	3484375-ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
Competencia de aprendizaje*	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
Aprendiz*	ADELIENE HENAO
Juicio Evaluativo	Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.	No Aprobada
ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.	No Aprobada
ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.	No Aprobada
ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	PROCESAR TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.	No Aprobada

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - ~a214.

Autoguardado | Reporte de Juicios Evaluativos (4) - Modo de compatib... | Guardado en Este PC

Archivo Inicio Insertar Dibujar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda

Portapapeles Fuente Alineación Número Estilos

Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1007558407	NAVIELIS	RODRIGUEZ CORDERO	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438678 - VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS D
CC	1007558407	NAVIELIS	RODRIGUEZ CORDERO	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438679 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUE
CC	1007558407	NAVIELIS	RODRIGUEZ CORDERO	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438680 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y U
CC	1007558407	NAVIELIS	RODRIGUEZ CORDERO	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438681 - PROCESAR TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACU
CC	1007558407	NAVIELIS	RODRIGUEZ CORDERO	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438678 - VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS D
CC	1007558407	ANDREA PAOLA	GIRALDO TORRES	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438679 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUE

< > Hoja +

Listo Accesibilidad: No disponible

FICHA 3484389

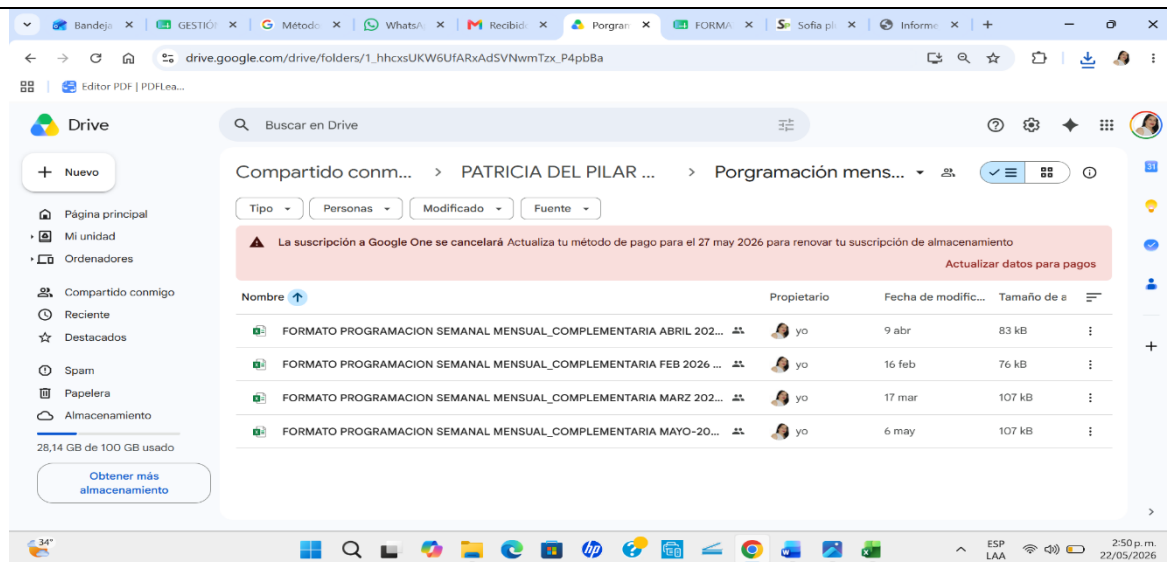


18. Entregar de forma digital la programación mensual, el cual debe coincidir con el desarrollo curricular planteado inicialmente: proyecto formativo y planeación pedagógica.

*Se realizó el cargue de la programación mensual semanal en el drive de coordinación académica.

18. Entregar de forma digital la programación mensual, el cual debe coincidir con el desarrollo curricular planteado inicialmente: proyecto formativo y planeación pedagógica.

*Se realizó el cargue de la programación mensual semanal en el drive de coordinación académica.



21. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

*Dar a conocer el portafolio de servicios del SENA con los diferentes grupos de formación los servicios y formaciones que ofrece la entidad.





26. La formación debe desarrollarse dentro de la programación asignada desde la coordinación académica y cualquier cambio debe estar sujeta a la autorización del supervisor del contrato.

*Ejecución de la FPI según programación.

Bandeja

GESTIÓN

Método

WhatsApp

Recibidos

Programa

FORMA

Sofía pi

Informe