

INFORME DE EVIDENCIAS

MES DE MAYO DE 2026



OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

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.

Desarrollo de las formaciones en HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS y ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, del mes de Mayo, con población víctima en: Durania Y Villa Caro.

“HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”, FICHA 3481370, HORAS: 32

NUMERO DE APRENDICES: 22

MUNICIPIO: DURANIA



“HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”, FICHA 3510404, HORAS: 48

NUMERO DE APRENDICES: 23

MUNICIPIO: VILLA CARO



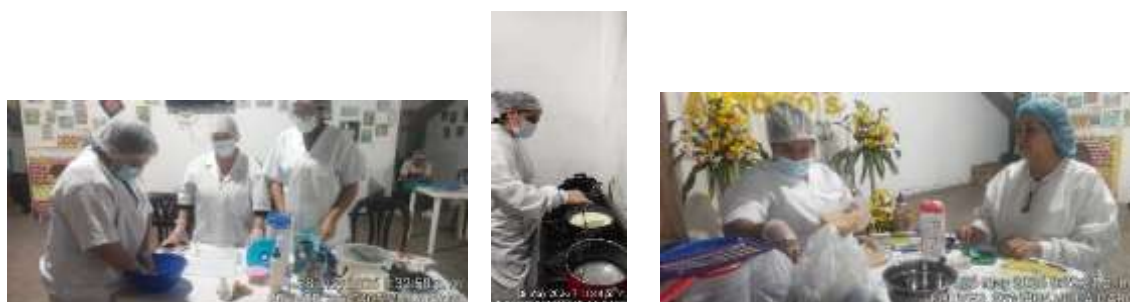
“ HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”, FICHA 3510399, HORAS: 48
NÚMERO DE APRENDICES: 22
MUNICIPIO: VILLA CARO



“ ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS”, FICHA 3510400, HORAS: 40
NÚMERO DE APRENDICES 20
MUNICIPIO: VILLA CARO



“ ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS”, FICHA 3510405, HORAS: 8
NUMERO DE APRENDICES: 19
MUNICIPIO: VILLA CARO



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

4. Adelantar los procesos administrativos en los tiempos establecidos una vez sean entregados los materiales de formación a través del acta respectiva. Se enviaron los correos a cedrumespeciales@sena.edu.co, el 6 de Mayo de 2026
5. Registrar los juicios de evaluación para establecer el logro de los resultados de aprendizaje en el aplicativo Sofía Plus, en un término no mayor a 8 días calendario finalizado el resultado de aprendizaje de acuerdo con la planeación pedagógica.
- Evaluar por medio de la plataforma Sofía plus a cada uno de los aprendices con el juicio evaluativo Aprobado y No aprobado, según corresponda. Y realizar proceso de solicitud de certificación de los aprendices de las formaciones.

Emisión juicios evaluativos fichas del mes de Abril:

FICHA 3481345, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, CÚCUTA, B. BELISARIO

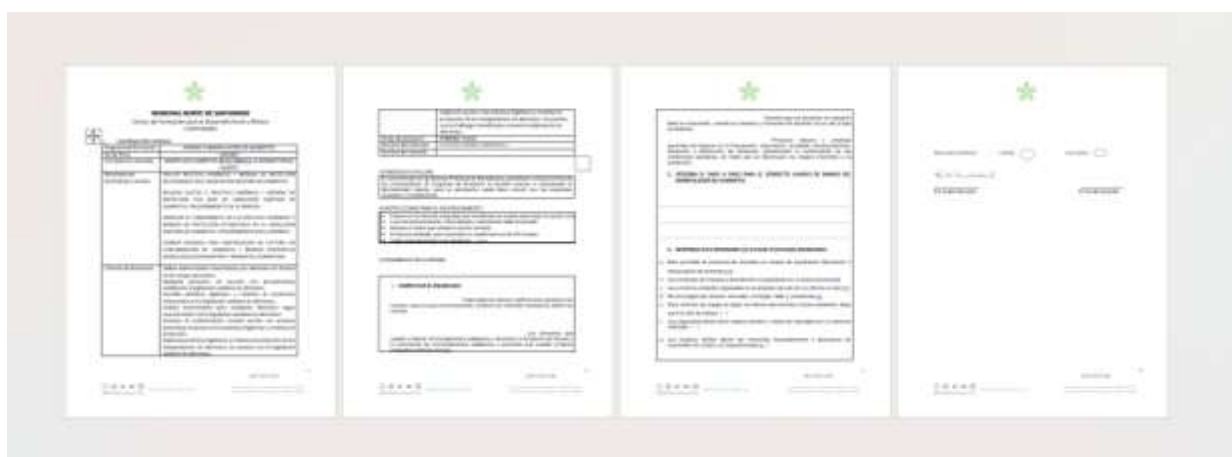
FICHA 3481369, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, CÚCUTA, B. ALONSITO

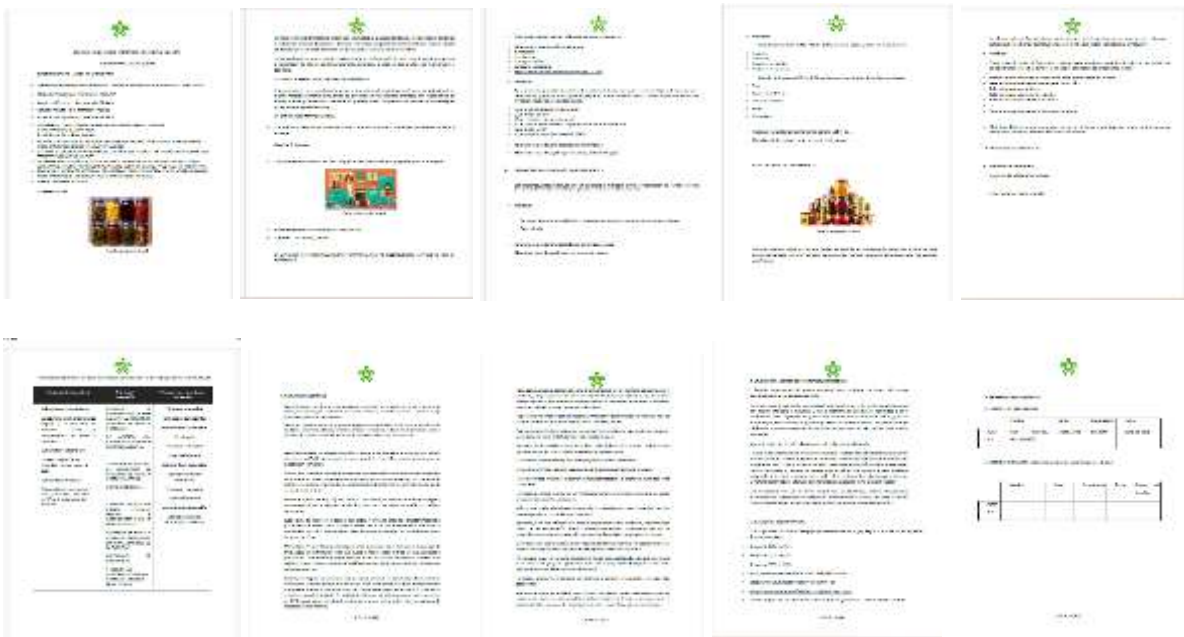
7. Participar activamente cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño curricular, desarrollo curricular de programas de formación profesional integral; asimismo, apoyar la divulgación de las diferentes convocatorias de ofertas educativas y de bienestar al aprendiz del centro y la 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 por bienestar del aprendiz.



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 - Drive coordinación académica.

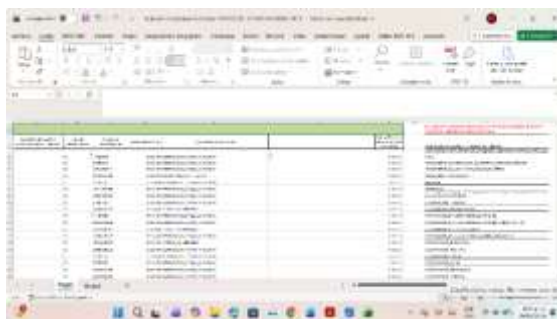




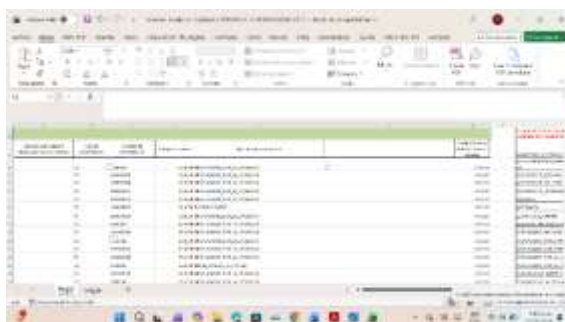
11. Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación profesional.

Formatos de Inscripción de las fichas:

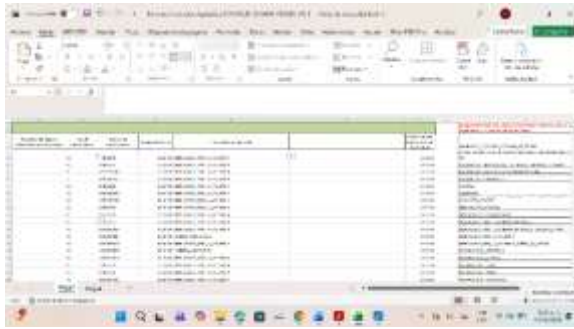
- FICHA 3510404, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, VILLA CARO



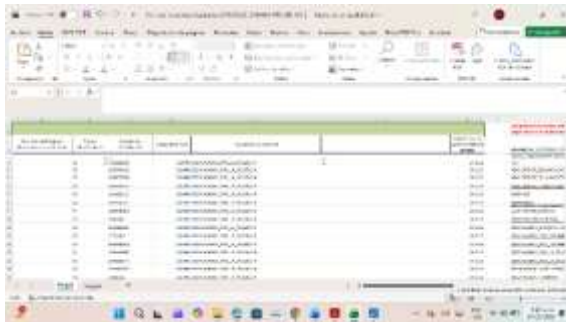
- FICHA 3510399, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, VILLA CARO



- FICHA 3510400, ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, VILLA CARO



- FICHA 3510405, ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTLAIZAS, VILLA CARO



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

- Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en formación.
- Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados.
- Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.
- Cuando 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:

Verificación de la Planilla de asistencia a matrícula, la información de aprendices inscritos y matriculados en los programas de formación, número, tipo de documento, nombres y apellidos de los aprendices.

Solicitud de corrección en datos del aprendiz o actualización de tipo de documento de identidad.

Creación de las rutas de aprendizaje.

Asociar aprendices a la ruta de aprendizaje correspondiente y listar aprendices.

FICHA 3510404, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, VILLA CARO

The image shows two pages of a food hygiene and handling record form. The form is titled 'FICHA 3510404, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, VILLA CARO'. It includes sections for general information, a detailed table for recording food items and their handling, and a section for final remarks.

FICHA 3510399, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, VILLA CARO

The image shows two pages of a food hygiene and handling record form. The form is titled 'FICHA 3510399, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, VILLA CARO'. It includes sections for general information, a detailed table for recording food items and their handling, and a section for final remarks.

FICHA 3510400, ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, VILLA CARO

The image shows a single page of a food preservation record form. The form is titled 'FICHA 3510400, ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, VILLA CARO'. It includes sections for general information, a detailed table for recording food items and their preservation, and a section for final remarks.

FICHA 3510405, ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, VILLA CARO

The image shows a single page of a food preservation record form. The form is titled 'FICHA 3510405, ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, VILLA CARO'. It includes sections for general information, a detailed table for recording food items and their preservation, and a section for final remarks.

REGISTRO EN SOFIA PLUS Y CORRECCIÓN DE DATOS:

The image shows two screenshots of the Sofia Plus software interface. The left screenshot displays a confirmation dialog box with the text '¿Seguro de borrar?' (Are you sure to delete?). The right screenshot displays a confirmation dialog box with the text '¿Seguro de guardar?' (Are you sure to save?). Both screenshots show the 'Sofia Plus' logo and a green button to proceed.

The screenshot shows a presentation slide with a light blue background. At the top, there is a header bar with the text "THE UNIVERSITY OF" on the left and "THE UNIVERSITY OF" on the right. Below the header, there is a large, stylized graphic of a building or structure. The slide contains several lines of text, including "THE UNIVERSITY OF" and "THE UNIVERSITY OF". The overall layout is clean and professional.

[illegible][illegible][illegible]

01 - 01 - 01.docx

Thesis for the semester: II (II) Account: Petya Kovalenko

ANALISIS KUALITAS AIR DI WILAYAH KOTA SURABAYA

DISERTASI

KELOMPOK: NAMA NAMA

DI SAMPUNGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS SURABAYA

TAHUN 2019

[illegible]

Reporte de Inscripciones		
Entidad Federativa	SE	SE
Programa de Posgrado	ELABORACIÓN DE COORDINACIÓN DE PROYECTOS Y NORMALIZAS	
Matrícula	Nombre	Estado
CU-150749182	ANA PATRICIA DE LA UN MORALES	Morelia
CU-150749189	ARMILA LÓPEZ SERRANO	Morelia
CU-150749184	CLAUDIA PATRICIA BUSTOS LOZANOS	Morelia
CU-150749187	EDITH PATRICIA LOZANOS	Morelia
CU-150749219	YOLANDA ALEJANDRA GARCÍA JIMÉNEZ	Morelia
CU-150749201	ELIOT ALEJANDRO LÓPEZ DE MORA	Morelia
CU-150749193	EMMA ALEJANDRA GARCÍA	Morelia
CU-150749188	ESTHER DE LA PAZ AGUIRRE-DE LA	Morelia
CU-150749185	GUADALUPE MARÍA SERRANO	Morelia
CU-150749181	ISABEL PATRICIA GARCÍA GARCÍA	Morelia
CU-150749186	LUCIA PATRICIA AGUILAR AGUILAR	Morelia
CU-150749190	LIVIA DE LA PAZ AGUIRRE-DE LA	Morelia
CU-150749180	MARCELA YIMMY GARCÍA SERRANO	Morelia
CU-150749172	MARÍA JOSÉ GARCÍA SERRANO	Morelia
CU-150749204	MARÍA ROSA DE LA PAZ AGUIRRE	Morelia
CU-150749183	MARCELA AGUILAR AGUILAR	Morelia
CU-150749203	MARCELA BUSTOS LOZANOS	Morelia
CU-150749178	ENRIQUE PAOLA GUERRERO SERRANO	Morelia

CREACIÓN RUTAS:

FICHA 3510404: HIGIENE, 3510404, VILLA CARO 1



FICHA 3510399: HIGIENE, 3510399, VILLA CARO 2



FICHA 3510400: FRUVER, 3510400, VILLA CARO 1

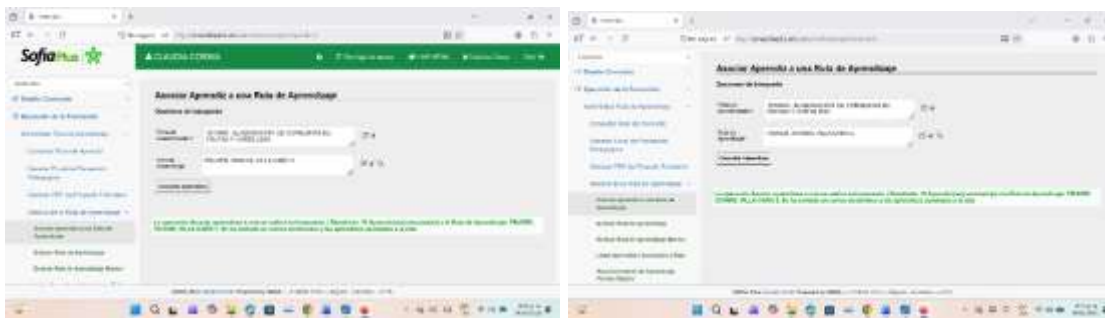


FICHA 3510405: FRUVER, 3510405, VILLA CARO 2



ASOCIAR, LISTAR APRENDICES A RUTA DE APRENDIZAJE





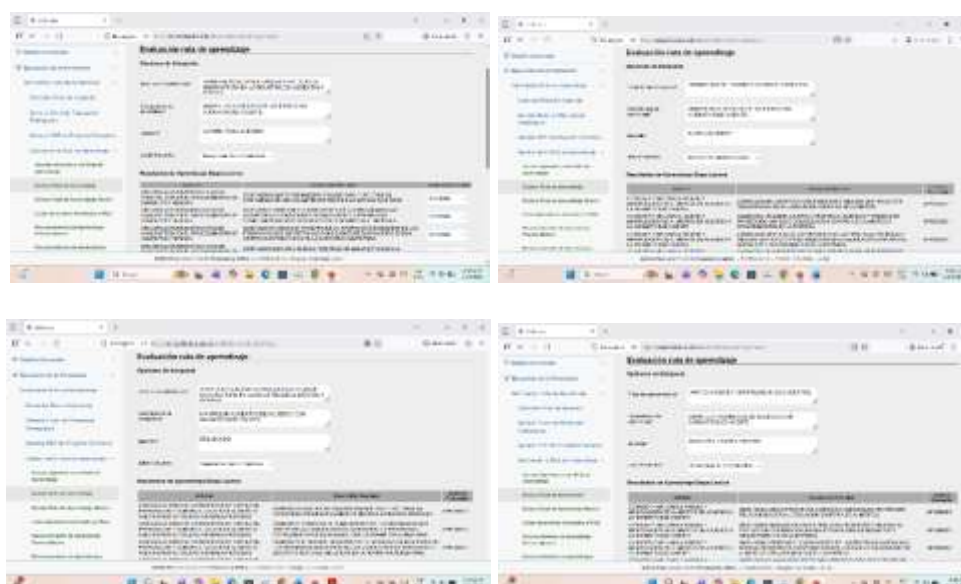
14. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz.

Se socializó con los aprendices sus derechos y deberes como aprendices SENA, para poder garantizar la ejecución adecuada de la formación profesional integral y crear un ambiente adecuado.



17. Utilizar la plataforma, Sofia Plus, Territorium LMS 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 portafolio del instructor según lineamientos institucionales.

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



18. Entregar de forma digital la programación mensual, el cual debe coincidir con el desarrollo curricular planteado inicialmente.

PROGRAMACIÓN MES DE ABRIL 2026 Realizar la programación mensual asignada por la coordinación académica donde se relacionan las competencias, resultados de aprendizaje y cantidad de horas impartidas.



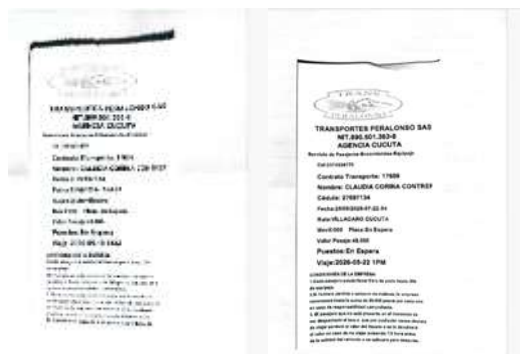
21. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

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



26. Para el cumplimiento del contrato al ser sujeto de comisión de servicios, los desplazamientos del contratista se deben adelantar en transporte publico debidamente acreditado.

Se adjuntan los pasajes de la empresa Peralonso.



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.





Las formaciones se desarrollaron en Villa Caro.

Claudia Corina Contreras C.

CLAUDIA CORINA CONTRERAS CONTRERAS

INSTRUCTORA CONTRATISTA AGROINDUSTRIA

