

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE				DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	79455126	NÚMERO PLANILLA:	4649214367	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	ARMENIA	DEPARTAMENTO:	CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS	PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES
CIUDAD/MUNICIPIO:	B LINDARAJA MZ 5 CASA 12	TELÉFONO:	QUINDIO	DÍAS DE MORA:	abril AÑO 2026		abril AÑO 2026
DIRECCIÓN:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	7777777	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/05/04	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9996631297
TIPO APORTANTE:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	I-INDEPENDIENTE				
TIPO EMPRESA:	ÚNICO		Actividades reguladoras y facilitadoras de la act				
FORMA DE PRESENTACIÓN:							
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO				

TOTAL APORTES A PENSIÓN													
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 303.200
SUBTOTALES:										\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 303.200

TOTAL APORTES A SALUD															
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO
EPS041	NUEVA EPS CM	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900
SUBTOTALES:										\$ 236.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 236.900	

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES													
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		TOTALES				
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO	
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900	\$ 9.900	\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900	
SUBTOTALES:										\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 9.900

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES																																																							
DATOS DEL COTIZANTE														NOVEDADES														SEGURIDAD SOCIAL														PARAFISCALES													
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	PENSIÓN				INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	SALUD				ADMIN	DÍAS COT	IBC	ARP									
																														SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO						COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	CENTRO DE TRABAJO				TOTAL APORTE	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE			
1	CC 79455126	LUNA SANTOS CARLOS ALBERTO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		\$ 1.895.000				NO																	25-14 COLPENSIONES	30	1.895.000	\$ 303.200	\$ 0	\$ 0	\$ 0	Normal	\$ 303.200	NUEVA EPS CM	30	1.895.000	\$ 236.900	\$ 0	\$ 236.900	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	30	1.895.000	79455126	\$ 9.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0			

TOTAL PAGADO: \$ 550.000

EFFECTIVO LTDA.
NIT: 830.131.993-1

~~ORDEN DE SERVICIO~~

N. OS: 9641137091
Cliente: 110263 PILA RECAUDO
Fecha: 04/05/2026 08:38:57
PAP: 917856
Identificacion: 79455126
Nombre: CARLOS
Apellido 1: ALBERTO
Apellido 2: LUNA
TIPO DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA
TELEFONO: 7339924
Codigo Planilla: 4649214367
Periodo Pago: 2026/04
Valor Comision: 0
Valor Iva Comision: 0
Referencia: 79455126 Valor: \$550.000,00

Aplica condiciones particulares con el cliente beneficiario

Conserve este recibo, es el unico soporte valido para atender cualquier reclamacion.

Para reclamaciones presente este recibo: tel. (1) 6510101.
servicioalcliente@efecty.com.co.
www.efecty.com.co



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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, mayo de 2026

Señor (a)

JORGE MARIO PARDO CASTRO

Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9051501 del año 2026

Coordinador Académico

Centro Agroindustrial

Armenia, Quindío

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mayo de 2026

Referencia: nro. CO1.PCCNTR.9051501 del año 2026

CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 79455126, 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 SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y PESOS MCTE (\$47.374.970). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y PESOS MCTE (\$4.579.580) b) 9 pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE (\$4.737.497) cada uno. Y c) un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2026 por valor de CIENTO CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS DIECISIETE PESOS MCTE (\$157.917). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta Ahorros No.406000065754 de DAVIVIENDA, cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 1 de diciembre de 2026.



Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal en actividades de instructor, para orientar, evaluar y realizar seguimiento a la Formación Profesional Integral del SENA, en la modalidad asignada por necesidades del servicio, en el área de Procesamiento de Cacao.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1. Planear procesos formativos que respondan a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los Aprendices en formación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO, diseñando y/o actualizando los documentos requeridos para la ejecución de la FPI.	Diseñé y actualicé documentos requeridos para la ejecución de la FPI Guías de aprendizaje, plan concertado, juicios valorativos, como apoyo al programa articulación y complementario	Plataforma LMS
2	2. Entregar los archivos producidos en el desarrollo del objeto y las obligaciones contractuales, manteniendo actualizado el Portafolio del Instructor, utilizando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, emitir y reportar los juicios de evaluación a más tardar el último día de la programación del proceso formativo.	Actualizado en el portafolio del instructor	Plataforma LMS
3	3. Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Diseño y Desarrollo Curricular y proyecto formativo de los programas del área	Ejecuté el proceso de formación profesional integral de acuerdo a la malla curricular diseñada y al proyecto formativo	Plataforma LMS



	temática objeto del contrato, aplicando según la modalidad las estrategias de enseñanza - aprendizaje, seguimiento y evaluación continua del proceso, reportando en oportunidad al Aprendiz su avance en el proceso formativo, teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO.	para la ficha 3434156 en el programa de doble titulación del municipio de Córdoba	
4	4. Ejecutar la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y lugar establecidos por necesidades del servicio.	Apliqué estrategias de enseñanza, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos, fichas 3468768, 3485791, 3493304 y 3501058	Plataforma LMS
5	5. Reportar en el aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Ingresé y/o reporté actividades académicas realizadas con los diferentes grupos en el aplicativo SOFIA PLUS oportunamente, reportando 160 horas	Informe de apoyo a la formación en Sofia Plus mes de mayo /2026
6	6. En caso de ser requerido, participar de las jornadas de desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, Apoyo y Seguimiento a Proyectos Productivos y demás actividades programadas por la Coordinación Académica y/o	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica



	Supervisores para fortalecer los procesos de formación.		
7	7. Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores.	Se da respuestas oportunas a solicitudes contractuales	Plataforma Sofia plus
8	8. Aplicar el Reglamento del Aprendiz SENA y en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, reportar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación.	Reporto actividades y novedades en proceso formativo	Plataforma LMS
9	9. Promover y divulgar activa y oportunamente el Portafolio de Servicios Institucionales y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA, para garantizar el proceso de inscripción de Aprendices.	Aplique para este mes promoción del portafolio de servicio en formación complementaria	LMS, Drive
10	10. Mantener actualizados los pagos al sistema de Seguridad Social (Salud, Pensión y ARL) y presentar los debidos soportes en oportunidad, de acuerdo con la normatividad legal vigente.	Realicé el pago de la seguridad social a un operador autorizado.	Planilla de pago de seguridad social, Recibos de Pago No 4649214367 de SOI mes de abril / 2026
11	11. Presentar y entregar en las fechas establecidas, a la supervisión de contrato los informes mensuales de ejecución de las actividades realizadas, novedades o inconvenientes que se presenten durante la ejecución del contrato; con los soportes correspondientes, y atender oportunamente todos los demás requerimientos	Presento y entrego informe mensual de ejecución contractual y soportes correspondientes	Plataforma LMS



	solicitados para el pago de honorarios.		
12	12. Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones de uso de los ambientes y plataformas de formación, así como velar por el aseo y el cuidado de los equipos y elementos que hacen parte de estos.	Velé por el uso correcto de los ambientes de aprendizaje	Plataforma LMS
13	13. Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y participar de las jornadas programadas.	Acaté los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo	Certificados entregados para primer pago
14	14. Acompañar e incentivar la participación de los aprendices en las actividades programadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, cuando se requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
15	15. Participar activamente en el logro de los indicadores establecidos para el Centro de Formación.	Mantuve la autonomía y participación activa en cumplimiento del objeto del contrato	Plataforma LMS
16	16. Responder por los bienes y elementos asignados en la vigencia de ejecución de su contrato y quedar a paz y salvo con el Almacén antes de la finalización de este.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	www.miinventario.sena.edu.co
17	17. Presentar la certificación vigente de la norma técnica de competencia, para la ejecución	Se presenta la Norma Orientar formación presencial de acuerdo	Plataforma LMS



	de su contrato, según requerimientos de la entidad.	con procedimientos técnicos y normativa	
18	18. Permanecer identificado con su carné, dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde se desarrolle el objeto contractual.	Presenta oportunamente los documentos requeridos	Aplica para todos los meses
19	19. Informar al supervisor y/o coordinación académica, inmediatamente hechos y circunstancias, que puedan incidir en la oportuna o debida ejecución de las obligaciones contractuales o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
20	20. En caso de ser requerido, participar en eventos convocados por el SENA a nivel nacional y/o internacional, para fortalecer y contribuir al cumplimiento de la misión institucional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica

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. **4649214367**, operador SOI referente al mes de abril.

Nota 1: 9) Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido, 33,4 horas adicionales que corresponden a socialización de ofertas de programas en formación complementaria, conformación de grupos, alistamiento de las formaciones y solicitud de número de ficha, formación integral a partir de los diseños curriculares asignados por el Coordinador del programa en diferentes instituciones y comunidades en el departamento.

5) Apoyo a la formación con 106,6 horas a los programas de articulación con la media básica en instituciones educativas del departamento, formación complementaria en procesamiento de cacao y apoyo en la Escuela Nacional de la Calidad del Cacao en el centro Agroindustrial de Armenia, Quindío.

11) Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios, 20 horas en la consecución de documentos para la elaboración de informes, para presentar oportunamente documentos requeridos

Cordialmente,

CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS
Contratista
C.C. No. 79455126

JORGE MARIO PARDO CASTRO
Supervisor del contrato nro. **CO1.PCCNTR.9051501 de 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.”



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL DOCUMENTO					
CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCIÓN DE COLOMBIA-PACO					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

Armenia Quindío, mayo de 2026

En desarrollo del principio de debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, me permito informar que al revisar la información registrada y declarada en las plataformas tecnológicas del Estado disponibles, incluyendo las modificaciones ocurridas durante el tiempo de ejecución, para identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión riesgos en la toma de decisiones, que el contratista Carlos Alberto Luna Santos, identificada con la cédula de ciudadanía No. 79.455.126, cuenta con los contratos registrados en el documento anexo que expide el Portal Anticorrupción de Colombia – PACO, link: <https://portal.paco.gov.co/>.

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato CO1.PCCNTR.9051501 de 2026

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

Supervisor(a)

Firma

JORGE MARIO PARDO CASTRO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 9051501 de 2026
Coordinador Académico

PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$48,294,866	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-03	2025-12-17	QUINDIO	
2	\$47,781,332	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR LA FORMACION ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2024-01-24	2024-12-14	QUINDIO	
3	\$47,374,970	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL EN ACTIVIDADES DE INSTRUCT ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2026-02-02	2026-12-01	QUINDIO	
4	\$41,375,100	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANIFICAR Y ORIENTAR ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2023-02-07	2023-12-15	QUINDIO	
5	\$14,182,400	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR BAJO LA MODALI ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2018-02-01	2018-05-12	BOGOTA DC	
6	\$9,935,343	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES TEMPORALES PARA ORIENTAR ACTIVIDADES PEDAGOGICA ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-10-10	2020-12-15	BOGOTA DC	

CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO
EVIDENCIAS AL INFORME DE GESTIÓN
DOCUMENTO DE APOYO AL INFORME CONTRACTUAL

Nombre del instructor: Carlos Alberto Luna Santos

Mes: mayo / 2026

En este documento de apoyo el instructor evidencia las actividades realizadas a lo largo de la formación profesional integral para fomentar la retención de aprendices, motivar la certificación y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

EVIDENCIA INFORME MENSUAL

Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con los programas de formación, apoyo a la articulación con la media en Técnico en Agroindustria Alimentaria, cursos complementarios en el área de cacao y área de higiene de los alimentos



Foto 1 Taller de Formación integral, ficha 3485791, Desarrollo de habilidades sensoriales en cacao, Urbanización Villa Esperanza, Armenia

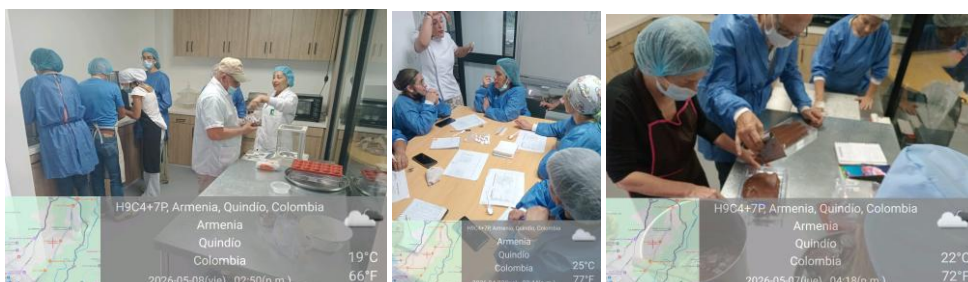


Foto 2 Formación integral ficha 3493304, elaboración artesanal de agregados de cacao fino de aroma, cata de cacao y chocolates, Centro Agroindustrial, Armenia



Foto 3 Formación profesional integral, Inducción etapa practica, programa de articulación ficha 3434156, Institución Educativa José María Córdoba, Cordoba, Quindío

Limpieza y desinfección de ambientes de formación



Foto 4 Ambientes con limpieza y desinfección antes y después de practicas alimenticias

Uso de indumentaria de seguridad y salud



Foto 5 Indumentaria apropiada para los procesos de formación

Formación como aprendiz a instructores en Desarrollo Curricular Sena



Foto 6 Aprendiz en formación para instructores en desarrollo curricular institucional Sena

Anexo

ACTAS DE SOCIALIZACION, CONCERTACION Y ASISTENCIAS



ACTA No. 4

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: *Presentación del programa y concertación con aprendices de la formación en habilidades sensoriales en cacao, urbanización Villa Esperanza, Armenia, de la ficha 3485791*

CIUDAD Y FECHA: *Armenia 20 Abril 2026* HORA INICIO: *13:00* HORA FIN: *16:00*

LUGAR Y/O ENLACE: *Urbanización Villa Esperanza* DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: *Agronegocios*

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: *Presentar y concertar el programa de formación en habilidades sensoriales. Proposiciones y varios*

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: *Presentar y concertar el programa de formación integral en habilidades sensoriales en cacao*

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludo cordiales con los aprendices y el instructor SENA para dar inicio a PFI-SENA

Presentación del programa de formación en habilidades sensoriales en cacao, sus competencias y resultados de aprendizajes, con duración de 48 horas, para asistencia urbanización Villa Esperanza, sur de Armenia, y el centro Agronegocios Escuela de la Calidad del Cacao, los insumos son suministrados por los aprendices, igual que implementos a utilizar en el procesamiento del cacao - los aprendices e instructores cumplen con la higiene personal y de planta de procesamiento, se sugiere cumplimiento por los partes en los horarios - los productos terminados son distribuidos por los asistentes al proceso

Proposiciones: Continuar con la formación como procesadores de cacao ofrecidos por el SENA y terminarse en mercados de productos de cacao

GOR-F-084 V02



CONCLUSIONES

Se presentó el programa y concertación de la formación, igual y hora de formación en el desarrollo de habilidades sensoriales en cacao, cumplimiento de objetivo

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD / DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Presentación del programa</i>	<i>Abril-2026</i>	<i>Instructor</i>	<i>Pablo Alberto Luna</i>

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Ledy Ibáñez González</i>	<i>Aludía</i>	<i>SI</i>		<i>Ledy Ibáñez</i>
<i>Andrés</i>	<i>aludía</i>	<i>SI</i>		<i>Andrés</i>
<i>Carlos Luna</i>	<i>SENA</i>	<i>SI</i>		<i>Pablo Alberto Luna</i>

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 los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

GOR-F-084V02

Acta de concertación de la ficha 3485791, Desarrollo de habilidades sensoriales en cacao



ACTA No. 4

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: *Presentación del programa y concertación de la formación integral en elaboración artesanal de agregados de cacao fino de aroma, de la ficha 3493304, en la Escuela de Cacao, Centro Agronegocios*

CIUDAD Y FECHA: *Armenia 17 Abril 2026* HORA INICIO: *13:00* HORA FIN: *16:00*

LUGAR Y/O ENLACE: *Centro Agronegocios* DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: *Agronegocios*

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: *Saludo Presentación del programa y concertación con los asistentes. Proposiciones y varios*

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: *Presentar y concertar el programa de formación integral en elaboración artesanal de agregados de cacao fino de aroma, de la ficha 3493304, Centro Agronegocios*

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludos cordiales por parte de los aprendices presentes y el instructor Carlos Luna del SENA Agronegocios, Escuela Nacional de la Calidad del Cacao, Armenia

Presentación y concertación del programa PFI SENA la guía de aprendizaje con sus competencias y resultados de aprendizajes, con duración de 48 horas, dados los jueves y/o viernes, en la escuela de cacao, Centro Agronegocios de Armenia, los insumos en las prácticas son aportados por los aprendices, los productos terminados son de los aprendices que asisten a la formación, los insumos de laboratorio y de higiene personal son de responsabilidad de los aprendices, aprobado por el instructor, cumplimiento en la F.P.E. y la asistencia cumplida por los partes

Proposiciones y varios

Continuar con el proceso de formación como procesadores de cacao y su mercadeo

GOR-F-084 V02



CONCLUSIONES

Se presentó programa y concertación de la formación en elaboración de agregado de cacao fino de aroma en las instalaciones de la Escuela Nacional de la Calidad del Cacao, de la ficha 3493304, se aprobó responsabilidad de los partes en la F.P.E.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD / DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Presentación del programa y concertación</i>	<i>23 Abril 2026</i>	<i>Instructor</i>	<i>Carlos Alberto Luna S.</i>

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Blanca Arellano</i>	<i>ASRE GUIAO</i>	<i>SI</i>		<i>Blanca Arellano</i>
<i>Blanca Arellano</i>	<i>ALCALDIA</i>	<i>SI</i>		<i>Blanca Arellano</i>

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 los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

GOR-F-084V02

Acta de concertación de la ficha 3493304, Elaboración artesanal de agregados de cacao fino de aroma



ACTA No. 7

NOMBRE DEL COMITÉ DE LA REUNIÓN: *Hacer el acompañamiento técnico y pedagógico con el docente del área de idiomas, inglés, indicando la competencia y resultados de aprendizaje durante el semestre en el grado decimo en articulación IE Córdoba y Sena Agrícola.*

CIUDAD Y FECHA: *Córdoba* **HORA INICIO:** *7:00* **HORA FIN:** *13:00*

LUGAR Y/O ENLACE: *Institución Educativa Córdoba* **DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** *Agrícola*

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
*Saludo
 Acompañamiento técnico y pedagógico en área de inglés
 Proposiciones y varios.*

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: *Realizar el acompañamiento técnico y pedagógico en competencia comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva en la ficha 3434156 en la IE Córdoba, grado decimo.*

DESARROLLO DE LA REUNIÓN
Saludo cordiales entre los participantes docente Juan Antequa de la Institución Educativa Córdoba, y Carlos Luna Instructor Sena Agrícola.
El instructor del Sena presenta el programa de formación en relación a la competencia de formación comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva y el resultado de aprendizaje comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas relacionados a la agricultura alimentaria, vocabulario técnico, los horarios según disposición institucional Educativa, parte del vocabulario técnico se dará por el instructor y docente, materiales de formación se dan por parte de la Institución Educativa, los aprendices están en capacidad de interpretar y comunicarse en el idioma inglés con el instructor Sena. Se harán algunos talleres o ejercicios en inglés durante la formación Sena.
Proposiciones: cumplimiento en horario y asistencia en la formación Sena y clase por parte de la Institución Educativa

GOR-F-084 V02

CONCLUSIONES
Se realizó la presentación de la competencia y resultado de aprendizaje propuesto para el trimestre y el área de inglés según formato actualización currículo educación media - programa de formación Sena.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD / DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Acompañamiento técnico y pedagógico</i>	<i>10/12/2022</i>	<i>Instituto Sena</i>	<i>Carlos Alberto Luna</i>

DE ASISTENTES Y APROBACIÓN DE DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIONES	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<i>Juan CASY</i>	<i>SED</i>	<i>SI</i>		<i>Juan CASY</i>
<i>Carlos Alberto Luna</i>	<i>Sena</i>	<i>SI</i>		<i>Carlos Alberto Luna</i>

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.

ANEXIOS

GOR-F-084V02

Acta de acompañamiento técnico y pedagógico ficha 3434156, apoyo a articulación grado decimo, IE Córdoba

ASISTENCIAS



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 22 DEL MES DE *nov* DEL AÑO 2022

NO	NOMBRE Y APELLIDOS	NO DOCUMENTO	PLANTA	CIUDAD	REGIÓN	SECTOR	PROGRAMA DE FORMACIÓN	GRADO	FECHA DE ASISTENCIA	ASISTENTE
	<i>Johana Huerta</i>	<i>108163828</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>22/11/2022</i>	<i>Johana Huerta</i>
	<i>Leidy González</i>	<i>5022102</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>22/11/2022</i>	<i>Leidy González</i>
	<i>Ilsebeth Pérez</i>	<i>41909046</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>22/11/2022</i>	<i>Ilsebeth Pérez</i>
	<i>Silvia Ospina</i>	<i>41141852</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>22/11/2022</i>	<i>Silvia Ospina</i>
	<i>Diego Rodríguez</i>	<i>2558998</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>22/11/2022</i>	<i>Diego Rodríguez</i>
	<i>Alfonso Baez</i>	<i>1028291</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>22/11/2022</i>	<i>Alfonso Baez</i>
	<i>Leidy González</i>	<i>1028291</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>22/11/2022</i>	<i>Leidy González</i>
	<i>Paula Pulido</i>	<i>1028291</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>22/11/2022</i>	<i>Paula Pulido</i>
	<i>Roberto Salgado</i>	<i>2055911</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>22/11/2022</i>	<i>Roberto Salgado</i>

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 encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 20 DEL MES DE *Nov* DEL AÑO 2022

NO	NOMBRE Y APELLIDOS	NO DOCUMENTO	PLANTA	CIUDAD	REGIÓN	SECTOR	PROGRAMA DE FORMACIÓN	GRADO	FECHA DE ASISTENCIA	ASISTENTE
	<i>Leidy González</i>	<i>10554826</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Leidy González</i>
	<i>Jessica Pérez</i>	<i>10791790</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Jessica Pérez</i>
	<i>Silvia Ospina</i>	<i>41141852</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Silvia Ospina</i>
	<i>Paula Pulido</i>	<i>1028291</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Paula Pulido</i>
	<i>Diego Rodríguez</i>	<i>2558998</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Diego Rodríguez</i>
	<i>Alfonso Baez</i>	<i>1028291</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Alfonso Baez</i>
	<i>Leidy González</i>	<i>1028291</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Leidy González</i>
	<i>Paula Pulido</i>	<i>1028291</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Paula Pulido</i>
	<i>Roberto Salgado</i>	<i>2055911</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Roberto Salgado</i>
	<i>Alfonso Baez</i>	<i>1028291</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Alfonso Baez</i>
	<i>Leidy González</i>	<i>1028291</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Leidy González</i>
	<i>Paula Pulido</i>	<i>1028291</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Paula Pulido</i>
	<i>Roberto Salgado</i>	<i>2055911</i>		<i>Medellín</i>	<i>Medellín</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>Agropecuaria</i>	<i>10</i>	<i>20/11/2022</i>	<i>Roberto Salgado</i>

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 encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

INFORMACIÓN GENERAL		INFORMACIÓN DE CONTACTO		INFORMACIÓN DE CONTACTO		INFORMACIÓN DE CONTACTO	
11	109170507	CRISTIAN	Sara Vargas	Arceño	3172500250	3172500250	CRISTIAN
12	109170510	Juan Felipe	Jayra Araya	Verde	3174684323	3174684323	Juan Felipe
13	109170509	mauricio	RIVERA	Verde	3151046055	3151046055	mauricio
14	109170505	miroslav	AGUIAR	CAPI	3151046055	3151046055	miroslav

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 6 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PARTE	CONVENIO	CIUDAD	SEMPEROPARTE EMPRESA	CIUDAD DE ESTUDIO	INSTRUMENTOS	AUTORA O CALIFICADA	FECHA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Pablo O.	109170507			Arceño	SENA	Arceño	SENA	Juan Pablo O.	
	Mauricio Araya	109170510			Arceño	SENA	Arceño	SENA	Mauricio Araya	
	Juan Felipe R.	109170509			Arceño	SENA	Arceño	SENA	Juan Felipe R.	
	Mauro Cuervo	109170508			Arceño	SENA	Arceño	SENA	Mauro Cuervo	
	Michel Delacruz	109170505			Arceño	SENA	Arceño	SENA	Michel Delacruz	
	Mariana Rojas	109170504			Arceño	SENA	Arceño	SENA	Mariana Rojas	
	Silvia Araya	109170503			Arceño	SENA	Arceño	SENA	Silvia Araya	
	Carla Escobar	109170502			Arceño	SENA	Arceño	SENA	Carla Escobar	
	CRISTIAN SAZUA	109170501			Arceño	SENA	Arceño	SENA	CRISTIAN SAZUA	
	Mariana Rojas	109170500			Arceño	SENA	Arceño	SENA	Mariana Rojas	
	Juan Jose S.	109170499			Arceño	SENA	Arceño	SENA	Juan Jose S.	
	Mariana O.	109170498			Arceño	SENA	Arceño	SENA	Mariana O.	
	Silvia P.	109170497			Arceño	SENA	Arceño	SENA	Silvia P.	

De acuerdo con la Ley 1551 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 no dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de la legislación legalmente.

GOR-F-085 V02

Asistencia de ficha 3501058, Elaboracion artesanal de agregados de cacao fino de aroma, Cordoba

Promocion activa del portafolio Sena

GRATIS

Mejora y certifica tus habilidades en **ELABORACION ARTESANAL DE AGREGADOS DE CACAO FINO DE AROMA**

Aprende a Obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 48 horas
Jueves o viernes de 2 a 6 pm
Fecha de Inicio: mayo de 2026

Inscríbete ya
 Instructor Carlos Luna
 WhatsApp 3114920016
 Centro Agroindustrial, Armenia

GRATIS

Mejora y certifica tus habilidades en **DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CACAO**

Aprende a Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 48 horas
Lunes y/o miércoles de 2 a 6 pm
Fecha de Inicio: mayo de 2026

Inscríbete ya
 Instructor Carlos Luna
 WhatsApp 3114920016
 Centro Agroindustrial, Armenia

GRATIS

Mejora y certifica tus habilidades en **ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL**

Aprende a Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 40 horas
Jueves o viernes de 2 a 6 pm
Fecha de Inicio: mayo de 2026

Inscríbete ya
 Instructor Carlos Luna
 WhatsApp 3114920016
 Centro Agroindustrial, Armenia

Mejora y certifica tus habilidades en **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

GRATIS

Aprende a manipular alimentos de Acuerdo con normatividad, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades.

Duración: 48 horas
Lunes a viernes de 2 a 6 pm
Fecha de Inicio: mayo de 2026

Inscríbete ya
 Instructor Carlos Luna
 WhatsApp 3114920016
 Centro Agroindustrial, Armenia

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3485791 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CACAO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA.1 RECONOCER LOS PROCESOS QUE HACEN PARTE DE LA DETERMINACIÓN DE LAS HABILIDADES Y PRUEBAS SENSORIALES Y FÍSICOS EN EL GRANO DE CACAO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE

RA.2 IDENTIFICAR ATRIBUTOS SENSORIALES Y DEFECTOS FÍSICOS DEL GRANO DE CACAO SEGÚN NORMATIVIDAD DE CALIDAD VIGENTE

RA.3 EVALUAR LA CALIDAD SENSORIAL Y FÍSICA DEL GRANO DE CACAO SEGÚN NORMATIVIDAD DE CALIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3468768 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3493304 - ELABORACION ARTESANAL DE AGREGADOS DE CACAO FINO DE AROMA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1. SELECCIONAR ALMENDRAS DE CACAO FINO DE AROMA PARA SUBPRODUCTOS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES ESTABLECIDOS, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RA2. REALIZAR PROCESOS DE TOSTION DE CACAO A TEMPERATURAS CONTROLADAS Y TIEMPOS DETERMINADOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS, MANUALES TÉCNICOS DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

RA3. EXTRAER SUBPRODUCTOS DE CACAO FINO DE AROMA, MEDIANTE METODOS ALTERNATIVOS, PROCEDIMIENTO TÉCNICO, MANUAL DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

RA4. COMPROBAR CALIDAD DE SUBPRODUCTOS DEL AROMA SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 17,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3434156 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.

ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.

ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.

ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.

CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.

DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.

DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.

GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.

GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.

GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.

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 DEL SENA

REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,90

FICHA 3501058 - ELABORACION ARTESANAL DE AGREGADOS DE CACAO
DE APRENDIZAJE: FINO DE AROMA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Obtener licor de cacao según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1. SELECCIONAR ALMENDRAS DE CACAO FINO DE AROMA PARA SUBPRODUCTOS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES ESTABLECIDOS, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RA2. REALIZAR PROCESOS DE TOSTION DE CACAO A TEMPERATURAS CONTROLADAS Y TIEMPOS DETERMINADOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS, MANUALES TÉCNICOS DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

RA3. EXTRAER SUBPRODUCTOS DE CACAO FINO DE AROMA, MEDIANTE METODOS ALTERNATIVOS, PROCEDIMIENTO TÉCNICO, MANUAL DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

RA4. COMPROBAR CALIDAD DE SUBPRODUCTOS DEL AROMA SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 6,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3468536 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 124,60

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
-------	--------------	-------------	--------	-------

TOTAL TIEMPO EDT's: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/04/2026	30/04/2026	OTROS	35,00


TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 35,00

INSTRUCTOR: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

Sofia plus +

No seguro <http://sensofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces>

Sofia Plus  **CARLOS ALBERTO LUNA** Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor ▼

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
 - Gestion Ambientes
 - Consultar Fichas Instructor
 - Consultar horas programadas
 - Diagramar Horario Instructor**
 - Reporte de Instructores por Ficha
 - Reporte Ejecución Horas Instructor
 - Solicitar Eventos
- Gestión de Tiempos
- LMS
- Matricula
- Planeación de la Formación
- Reportes

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS: 1121775
 Nombre del Instructor: CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS
 Tipo Documento: CC
 Número de Documento: 79455126
 Responsabilidad: INSTRUCTOR COMPLEMENTARIA

Fecha Inicial: 01/05/2026
 Fecha Final: 31/05/2026

Horario

Vista del Horario: Mensual ▼

Tiempo Disponible
 Evento Asignado
 Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
27/04/26	28/04/26	29/04/26	30/04/26	01/05/26 07:00 - 13:00: Disponible	02/05/26 07:00 - 23:00: Disponible

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a204,

Sofia plus +

No seguro <http://sensofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces>

Consultar horas programadas

- Diagramar Horario Instructor
- Reporte de Instructores por Ficha
- Reporte Ejecución Horas Instructor
- Solicitar Eventos
- Gestión de Tiempos
- LMS
- Matricula
- Planeación de la Formación
- Reportes
- SGS

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
27/04/26	28/04/26	29/04/26	30/04/26	01/05/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3485791] APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS 17:59 - 22:00: Disponible	02/05/26 07:00 - 22:00: Disponible
04/05/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: [3485791] APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS 17:59 - 22:00: Disponible	05/05/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: [3434156] ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO 17:59 - 22:00: Disponible	06/05/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3501058] OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 17:59 - 22:00: Disponible	07/05/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3493304] OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 17:59 - 22:00: Disponible	08/05/26 17:59 - 22:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3493304] OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 17:59 - 22:00: Disponible	09/05/26 07:00 - 22:00: Disponible 10/05/26 07:00 - 22:00: Disponible
11/05/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: [3485791] APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS 17:59 - 22:00: Disponible	12/05/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: [3434156] ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO 17:59 - 22:00: Disponible	13/05/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3501058] OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 17:59 - 22:00: Disponible	14/05/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3493304] OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 17:59 - 22:00: Disponible	15/05/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3493304] OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 17:59 - 22:00: Disponible	16/05/26 07:00 - 22:00: Disponible 17/05/26 07:00 - 22:00: Disponible
18/05/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: [3485791] APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS 17:59 - 22:00: Disponible	19/05/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: [3434156] ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO 17:59 - 22:00: Disponible	20/05/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3501058] OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 17:59 - 22:00: Disponible	21/05/26 07:00 - 22:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3493304] OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 17:59 - 22:00: Disponible	22/05/26 07:00 - 22:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3493304] OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 17:59 - 22:00: Disponible	23/05/26 07:00 - 22:00: Disponible 24/05/26 07:00 - 22:00: Disponible
25/05/26 07:00 - 22:00: Disponible 10:00 - 17:59: [3485791] APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS 17:59 - 22:00: Disponible	26/05/26 07:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 17:59: [3434156] ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO 17:59 - 22:00: Disponible	27/05/26 07:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3501058] OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 17:59 - 22:00: Disponible	28/05/26 07:00 - 22:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3493304] OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 17:59 - 22:00: Disponible	29/05/26 07:00 - 22:00: Disponible 12:00 - 17:59: [3493304] OBTENER LICOR DE CACAO SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 17:59 - 22:00: Disponible	30/05/26 07:00 - 22:00: Disponible 31/05/26 07:00 - 22:00: Disponible

Anterior ◀ ▶ Siguiendo

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a204,