PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Junio de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 20 de junio de 2026

Señora
Yiseth Alexandra Buitrago Salazar
Supervisora contrato nro. CO1.PCCNTR. 8955453 de 2026
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual junio de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR. 8955453 de 2026

Yudy Angelica Echeverri Monsalve, identificada con la cédula de ciudadanía nro. 1.117.508.868 de Florencia, 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 CINCUENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($58.234.693). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de enero (01) de 2026 por valor de QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($549.384), b) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero (02) a noviembre (11) de 2026 por valor de CINCO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($5.493.839) cada uno y c. Un último pago correspondiente al mes de Diciembre (12) de 2026 por un valor de DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE (2.746.919).

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área Elaboración artesanal y semiindustrial de productos de confitería y dulcería, bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable Víctima de la violencia.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de Formación Profesional Integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.	Ejecuté las acciones de formación profesional integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA. **Fichas que inician y terminan en Junio 2026:** **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 03 de junio del 2026 Fecha de terminación: 11 de junio del 2026 Aprendices en matriculados: 24 Aprendices Evaluados: 24 Aprendices Aprobados: 19 Aprendices no aprobados: 5 Horas ejecutadas: 48 en el mes de junio	Gestión de tiempos junio de 2026, 152 horas FPI y 8 horas adicionales de reunión de instructores PV 2026 Carpeta DRIVE Link: 30 YUDY ANGELICA E CHEVERRI MONSALVE

		Numero de Ficha: 3538431 ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS Código del programa: 96151542 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 12 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 19 de junio del 2026 Aprendices en matriculados: 20 Aprendices Evaluados: 20 Aprendices Aprobados: 19 Aprendices no aprobados: 1 Horas ejecutadas: 48 en el mes de Junio **Numero de Ficha: 3549003** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 22 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 27 de Junio del 2026 Nota: Se realiza prescripción, tan pronto me llegue la información de SOFIA PLUS, Los juicios evaluativos se realizan 27 de junio de 2026 al igual que el Acta de cierre y se evidencian en la carpeta DRIVE a 30 de Junio de 2026. **Ficha que inicia en Junio y pasa para el mes de Julio:** **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Código del programa: 93610256 Duración: 48 horas	

		Fecha de inicio: 20 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 07 de Julio del 2026 Nota: Se realiza prescripción, tan pronto me llegue la información de SOFIA PLUS, Los juicios evaluativos se realizan 07 de julio de 2026 al igual que el Acta de cierre y se evidencian en la carpeta DRIVE a 31 de Julio de 2026.	
2	Elaborar, ajustar y ejecutar la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son responsabilidad del instructor, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo.	Elaboré, ajusté y ejecuté la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son mi responsabilidad como instructora, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo, en las siguientes Fichas que inicie en Junio de 2026: **Fichas que inician y terminan en Junio 2026:** **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS Código del programa: 96151542 Duración: 48 horas **Numero de Ficha: 3549003** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas	Planeación pedagógica, y plan de trabajo de las formaciones: **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS **Numero de Ficha: 3549003** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Ubicados en la carpeta DRIVE Link: 30 YUDY ANGELICA E CHEVERRI MONSALVE

		<u>Ficha que inicia en Junio y pasa para el mes de Julio:</u> **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Código del programa: 93610256 Duración: 48 horas	
3	Elaborar las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique.	Elaboré las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique, de las siguientes formaciones complementarias que inicie en Junio de 2026: **<u>Fichas que inician y terminan en Junio 2026:</u>** **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS Código del programa: 96151542 Duración: 48 horas **Numero de Ficha: 3549003** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas	Guías de aprendizaje de las formaciones complementarias e instrumentos de evaluación (cuestionario, lista chequeo y lista verificación): **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS **Numero de Ficha: 3549003** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA

		<u>Ficha que inicia en Junio y pasa para el mes de Julio:</u> **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Código del programa: 93610256 Duración: 48 horas	Ubicados en la carpeta DRIVE Link: 30 YUDY ANGELICA E CHEVERRI MONSALVE
4	Orientar las actividades de aprendizaje, guiando y acompañando pedagógicamente a los aprendices durante el desarrollo de la formación, promoviendo ambientes de aprendizaje respetuosos, seguros y libres de cualquier forma de discriminación o revictimización.	Ejecuté las acciones de formación profesional integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA. **<u>Fichas que inician y terminan en Junio 2026:</u>** **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 03 de junio del 2026 Fecha de terminación: 11 de junio del 2026 **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS Código del programa: 96151542 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 12 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 19 de junio del 2026 **Numero de Ficha: 3549003** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Listados de asistencia. Registro fotográfico. Acta de planeación, concertación y cierre de la formación de las fichas: **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS **Numero de Ficha: 3549003** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Ubicado en la carpeta DRIVE Link:

		Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 22 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 27 de Junio del 2026 **Ficha que inicia en Junio y pasa para el mes de Julio:** **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Código del programa: 93610256 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 20 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 07 de Julio del 2026	30 YUDY ANGELICA E CHEVERRI MONSALVE
5	Registrar de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices).	Registré de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices), de las siguientes formaciones complementarias: **LISTADOS DE PREISCRITOS - CREACION DE RUTA Y ASOCIACION DE APRENDICES:** **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 03 de junio del 2026	Preinscritos Creación de ruta de aprendizaje Asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje. De las siguientes fichas: **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS **Numero de Ficha: 3549003**

		Fecha de terminación: 11 de junio del 2026 **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS Código del programa: 96151542 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 12 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 19 de junio del 2026 **LISTADO DE PREINCRITOS Y CREACIÓN DE RUTA DE APRENDIZAJE DE LA FORMACIÓN:** **Numero de Ficha: 3549003** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 22 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 27 de Junio del 2026 **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Código del programa: 93610256 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 20 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 07 de Julio del 2026	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Ubicadas en carpeta DRIVE Link: 30 YUDY ANGELICA E CHEVERRI MONSALVE
6	Evaluar los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y producto) conforme a la planeación pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas de información institucionales definidos por el SENA tiempo máximo de 5 días.	Evalué los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y producto) conforme a la planeación pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas de información institucionales definidos por el SENA	Registro de juicios evaluativos de las formaciones terminadas

		tiempo máximo de 5 días, de las formaciones complementarias que terminé en el mes de Junio de 2026, ellas son: **REGISTRO JUICIOS EVALUATIVOS:** **Fichas que inician y terminan en junio 2026:** **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 03 de junio del 2026 Fecha de terminación: 11 de junio del 2026 Aprendices en matriculados: 24 Aprendices Evaluados: 24 Aprendices Aprobados: 19 Aprendices no aprobados: 5 Horas ejecutadas: 48 en el mes de junio **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS Código del programa: 96151542 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 12 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 19 de junio del 2026 Aprendices en matriculados: 20 Aprendices Evaluados: 20 Aprendices Aprobados: 19 Aprendices no aprobados: 1 Horas ejecutadas: 48 en el mes de Junio	**Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS **Numero de Ficha: 3549003** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Ubicadas en carpeta DRIVE Link: 30 YUDY ANGELICA E CHEVERRI MONSALVE

		Numero de Ficha: 3549003 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 22 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 27 de Junio del 2026 Horas ejecutadas: 48 en el mes de junio Nota: Se crea la ruta y se preinscriben, tan pronto me llegue la información de SOFIA PLUS, Los juicios evaluativos se realizan 27 de junio de 2026 al igual que el Acta de cierre y se evidencian en la carpeta DRIVE a 30 de junio de 2026. **Ficha que inicia en Junio y pasa para el mes de Julio:** **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Código del programa: 93610256 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 20 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 07 de Julio del 2026 Horas ejecutadas: 8 en el mes de junio Nota: Se realiza prescripción, tan pronto me llegue la información de SOFIA PLUS, Los juicios evaluativos se realizan 07 de julio de 2026 al igual que el Acta de cierre y se evidencian en la carpeta DRIVE a 31 de Julio de 2026.	
7	Comunicar oportunamente a la Coordinación Académica las novedades académicas de los aprendices, tales como inasistencias reiteradas, deserciones, retiros, traslados o	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. No hubo novedad en la FPI ejecutada en Junio de 2026.	No hay evidencias

	inconsistencias en el registro de la información académica.		
8	Programar, solicitar y justificar técnicamente, con la debida oportunidad, los materiales de formación, insumos, equipos y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades formativas, de acuerdo con la planeación pedagógica aprobada y los procedimientos institucionales vigentes, dejando los respectivos soportes de solicitud, uso y control cuando aplique (Actas de recibo, entrega y uso de materiales de formación).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. Fue contratada y los instructores del área agroindustria, cocina, panadería nos reunimos y el 18 de junio de 2026 entregamos consolidado de las cantidades por fichas. Par ejecutar las formaciones a diciembre de 2026. Se espera en julio de 2026 iniciar con materiales de formación.	No hay evidencias
9	Crear y actualizar el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo.	Creé y actualicé el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo, de las siguientes formaciones complementarias: **<u>Fichas que inician y terminan en Junio 2026:</u>** **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 03 de junio del 2026 Fecha de terminación: 11 de junio del 2026 **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS Código del programa: 96151542 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 12 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 19 de junio del 2026 **Numero de Ficha: 3549003**	Pantallazos legibles Portafolios Digital actualizado **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS **Numero de Ficha: 3549003** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Ubicadas en el DRIVE Link:

		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 22 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 27 de Junio del 2026 **Ficha que inicia en Junio y pasa para el mes de Julio:** **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Código del programa: 93610256 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 20 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 07 de Julio del 2026	30 YUDY ANGELICA E CHEVERRI MONSALVE
10	Desarrollar las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, en coherencia con la programación establecida por el Centro de Formación y el desarrollo de la Formación Profesional Integral.	Desarrollé las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, en coherencia con la programación establecida por el Centro de Formación y el desarrollo de la Formación Profesional Integral, en las siguientes formaciones complementarias: **Fichas que inician y terminan en Junio 2026:** **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 03 de junio del 2026 Fecha de terminación: 11 de junio del 2026	**Estructura curricular por formaciones.** **Numero de Ficha: 3537328** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Numero de Ficha: 3538431** ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS **Numero de Ficha: 3549003** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

		Numero de Ficha: 3538431 ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS Código del programa: 96151542 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 12 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 19 de junio del 2026 **Numero de Ficha: 3549003** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Código del programa: 96151529 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 22 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 27 de Junio del 2026 **Ficha que inicia en Junio y pasa para el mes de Julio:** **Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Código del programa: 93610256 Duración: 48 horas Fecha de inicio: 20 de Junio del 2026 Fecha de terminación: 07 de Julio del 2026	**Numero de Ficha: 3541339** ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA Carpeta DRIVE Link: 30 YUDY ANGELICA E CHEVERRI MONSALVE
11	Aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia laboral “Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” o la que la sustituya o actualice, y adjuntar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual, cuando aplique (primer semestre 2026).	Me encuentro en proceso de certificación de la competencia laboral “Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo”.	En proceso de certificación.
12	Presentar los informes de ejecución del contrato que sean requeridos por el	Presenté de manera oportuna el informe de ejecución contractual	Informe de ejecución contractual de Junio de

<table>
<tr><td></td><td>supervisor, relacionados exclusivamente con el desarrollo de las actividades académicas y pedagógicas objeto del contrato.</td><td>correspondiente al mes de Junio de 2026 y pago de SS del mes de Mayo de 2026</td><td>2026 y Planilla de pago de SS mes de Mayo de 2026 Planilla No. 4652381185</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Participar en los procesos de evaluación, autoevaluación y mejoramiento continuo del proceso formativo, en el marco del Sistema Integrado de Gestión – SIGA, cuando estén directamente relacionados con la ejecución de la formación y sea requerido por la supervisión del contrato.</td><td>Recibí la invitación a la reunión de instructores programa de atención a población víctima, la cual se desarrollará el día 30 de junio de 2026</td><td>Correo de invitación a la reunión de instructores PV</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato. 9 GTH-F-075 V09</td><td>Cumplida en el mes de enero de 2026 cancele el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato.
<table><tr><th>VALOR CONTRATO</th><th>1,5% PAGO ESTAMPILLA</th></tr><tr><td>$ 58.234.693</td><td>$ 874.000</td></tr></table></td><td>La evidencia esta subida a SECOP II y en el informe de ejecución mes de enero de 2026, subido al DRIVE.</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Las demás que requiera el supervisor de acuerdo con el objeto contractual</td><td>Realicé las diferentes actividades de la ejecución de la FPI de acuerdo con el procedimiento y presenté de manera oportuna el informe de ejecución del contrato del mes de Junio de 2026.

Registre en la planilla SI CONTRATISTA la orden de viaje No 64626. El informe de legalización lo anexo en el mes de julio de 2026.</td><td>Obligación 1,2,3,5,6,7,8,9,10

Link ubicación Portafolio de evidencias.

30 YUDY ANGELICA E CHEVERRI MONSALVE</td></tr>
</table>

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	64626	San Vicente del Caguán - Caquetá	16 de junio de 2026	19 de junio de 2026

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. 4652381185, del operador SOI, referente al mes de Mayo de 2026.

Cordialmente,

Yudy A. Echeverri

Yudy Angelica Echeverri Monsalve
Contratista
C.C. No. 1.117.508.868 de Florencia

Yiseth A. Buitrago S.

Yiseth Alexandra Buitrago Salazar
Supervisor del contrato **CO1.PCCNTR. 8955453 de 2026**

EVIDENCIAS CONTRACTUALES YUDY ANGELICA ECHEVERRI MONSALVE
MES: JUNIO 2026

1. **Ejecutar las acciones de Formación Profesional Integral complementaria asignadas por el Centro de Formación, dirigidas a población víctima del conflicto armado y población vulnerable, conforme a la programación académica y a los lineamientos institucionales del SENA.**

1.1 Gestión de Tiempos



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YUDY ANGELICA ECHEVERRI MONSALVE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3538431 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3537328 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

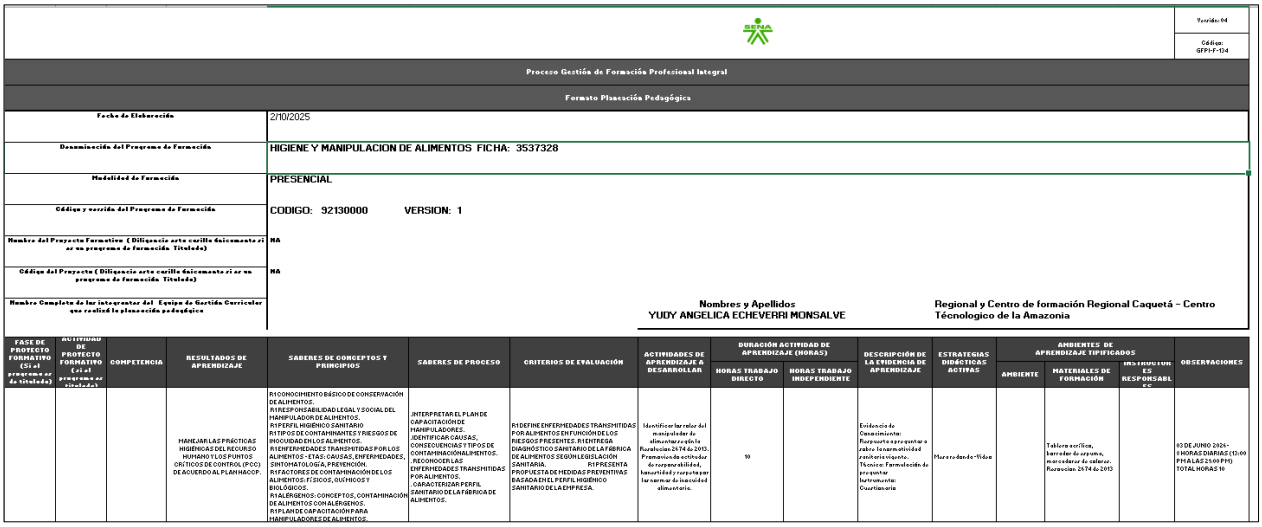
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21/06/26 14:37 Page 1 of 2

2. **Elaborar, ajustar y ejecutar la planeación pedagógica de la formación, incluyendo guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo, de acuerdo con el enfoque por competencias laborales y los procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión – SIGA que son responsabilidad del instructor, garantizando la calidad y coherencia de la información con el proceso formativo.**

2.1 Planeación pedagógica, plan de trabajo. Ficha: 3537328



Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	2/10/2025
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3537328
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	CODIGO: 92130000 VERSION: 1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencia solo cuello únicamente si es un programa de formación Titulada)	NA
Código del Proyecto (Diligencia solo cuello únicamente si es un programa de formación Titulada)	NA
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos: YUDY ANGELICA ECHEVERRI MONSALVE — Regional y Centro de formación: Regional Caquetá - Centro Tecnologico de la Amazonia

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	R1 CONOCIMIENTO BÁSICO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. R1 RESPONSABILIDAD LEGAL Y SOCIAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. R1 PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO R1 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS. R1 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS -ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN. R1 FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS R1 ALÉRGENOS: CONCEPTOS, CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON ALÉRGENOS. R1 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.	INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES. IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTOS. RECONOCER LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. CARACTERIZAR PERFIL SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS.	R1 DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES. R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA. R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA.	Identificar los roles del manipulador de alimentos según la Resolucion 2674 de 2013. Promoviendo actitudes de responsabilidad, honestidad y respeto por las normas de inocuidad alimentaria.	10		Evidencia de Conocimiento: Responde a preguntas a sobre la normatividad sanitaria vigente. Técnica: Formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario	Mural de dando-Video	Tablero acrílico, borrador de arrume, marcadores de colores. Resolucion 2674 de 2013		03 DE JUNIO 2026- 5 HORAS DIARIAS (13:00 PM A LAS 18:00 PM) TOTAL HORAS 10

SERVICIO NACIONAL DE PRENDIZAJE

Regional Caquetá

CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA

PLAN DE TRABAJO

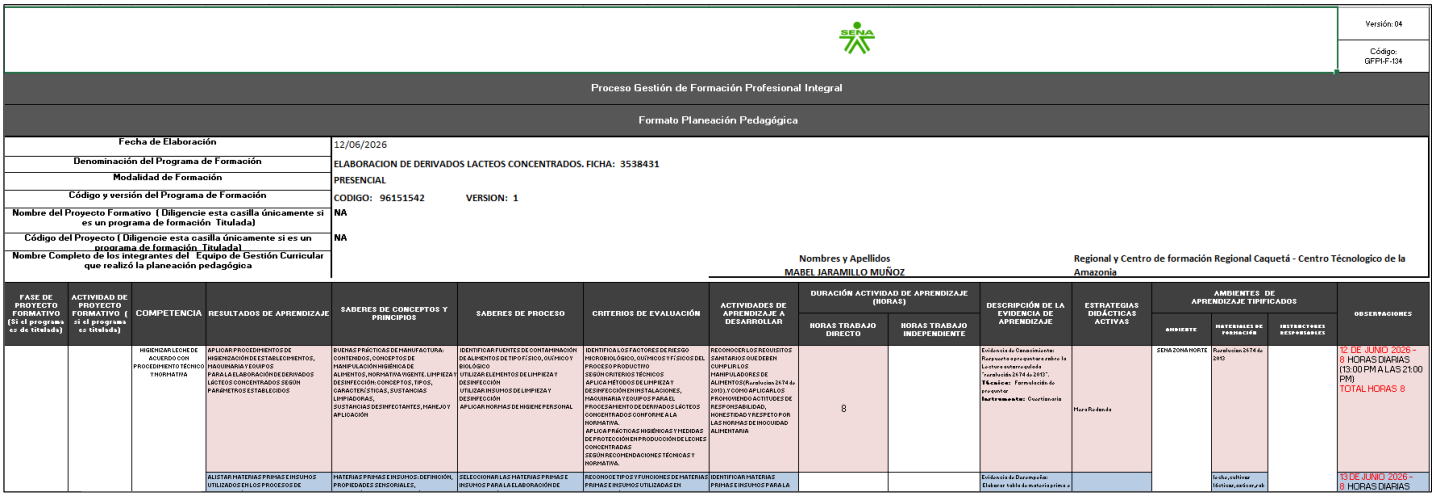
TABLA 1 : Descriptores para el desarrollo de la Ruta de Aprendizaje.

NOMBRE PROGRAMA:	COMPLEMENTARIA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	FICHA:	3537328
COMPETENCIA:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	GUIA DE APRENDIZAJE No:	1
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.		
	IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.		
	PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.		
	ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.		
PROYECTO FORMATIVO:	N.A	CODIGO:	N.A
FASE:	N.A	ACTIVIDAD DE PROYECTO:	N.A

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE A ENTREGAR	FORMA ENTREGA EVIDENCIA		FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	
			FISICO	DIGITAL		SI	NO
	Identificar los roles del manipulador de alimentos según la Resolucion 2674 de 2013. Promoviendo actitudes de responsabilidad, honestidad y respeto por las normas de inocuidad alimentaria.	Respuesta a preguntas a sobre la normatividad sanitaria vigente.Técnica: Formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario			03/06/2026-04/06/2026		

Página 1

2.2 Planeación pedagógica, plan de trabajo. Ficha: 3538431



Versión: 04

Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	12/06/2026
Denominación del Programa de Formación	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS. FICHA: 3538431
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	CODIGO: 96151542 VERSION: 1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	NA
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	NA
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos: MABEL JARAMILLO MUÑOZ — Regional y Centro de formación: Regional Caquetá - Centro Técnologico de la Amazonia

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIAS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: CONTENIDOS, CONCEPTOS DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS, NORMATIVA VIGENTE. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, SUSTANCIAS LIMPIADORAS, SUSTANCIAS DESINFECTANTES, MANEJO Y APLICACIÓN	IDENTIFICAR FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO Y BIOLÓGICO UTILIZAR ELEMENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN UTILIZAR INSUMOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL	IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS CONFORME A LA NORMATIVA. APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PRODUCCIÓN DE LECHES CONCENTRADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.	RECONOCER LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS(Resolucion 2674 de 2013.) Y COPIO APLICARLOS PROMOVIENDO ACTITUDES DE RESPONSABILIDAD, HONESTIDAD Y RESPETO POR LAS NORMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	8		Evidencia de Conocimiento: Respuesta a preguntas sobre la Lectura autorregulada "resolución 2674 de 2013". **Técnica:** Formulación de preguntas **Instrumento:** Cuestionario	Hora Pedagogica	SENA ZONA NORTE	Resolucion 2674 de 2013		12 DE JUNIO 2026 - 8 HORAS DIARIAS (13:00 PM A LAS 21:00 PM) TOTAL HORAS 8
			ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: DEFINICIÓN, PROPIEDADES SENSORIALES,	SELECCIONAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE	RECONOCE TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADAS EN	IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA			Evidencia de Desempeño: Elaborar tabla de materias primas e			lecha y utilizar láminas, videos y pt		13 DE JUNIO 2026 - 8 HORAS DIARIAS

Agregar encabezado

Regional Caquetá	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA PLAN DE TRABAJO			
TABLA 1: Descriptores para el desarrollo de la Ruta de Aprendizaje.				
NOMBRE PROGRAMA:	PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRAD	*FICHA:*	3538431	
COMPETENCIA:	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	GUIA DE APRENDIZAJE No	1	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	1. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos. 2. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida. 3. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. 4. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación			
PROYECTO FORMATIVO	NA	*CODIGO:*	NA	
FASE:		ACTIVIDAD DE PROYECTO:	NA	

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE A ENTREGAR	FORMA ENTREGA EVIDENCIA		FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	
			FISICO	DIGITAL(foto)		SI	NO
	ACTIVIDAD 1 RECONOCER LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS(Resolucion	Evidencias de Conocimiento : Respuesta a preguntasa sobre la Lectura autorregulada "resolución 2674 de 2013"	X		12 de Junio 2026		

2.3 Planeación pedagógica, plan de trabajo. Ficha: 3541339

		Versión: 04	
		Código: GFPI-F-134	
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral			
Formato Planeación Pedagógica			
Fecha de Elaboración	20/06/2026		
Denominación del Programa de Formación	ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA FICHA: 3541339		
Modalidad de Formación	PRESENCIAL		
Código y versión del Programa de Formación	CODIGO: 93610256 VERSION: 1		
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie este casillo únicamente si se un programa de formación Titulado)	NA		
Código del Proyecto (Diligencie este casillo únicamente si se un programa de formación Titulado)	NA		
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos YUDY ANGELICA ECHEVERRI MONSALVE	Regional y Centro de formación Regional Caquetá – Centro Tecnologico de la Amazonia	

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulado)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es titulado)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	R1 CONOCIMIENTO BÁSICO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. R1 RESPONSABILIDAD LEGAL Y SOCIAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. R1 PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO R1 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS. R1 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN. R1 FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. R1 ALÉRGENOS: CONCEPTOS, CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON ALÉRGENOS. R1 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.	.INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES. .IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTOS. . RECONOCER LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. . CARACTERIZAR PERFIL SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS.	R1 DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES. R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA. R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA.	Identificar los roles del manipulador de alimentos según la Resolucion 2674 de 2013. Promoviendo actitudes de responsabilidad, honestidad y respeto por las normas de inocuidad alimentaria.	10		Evidencia de Conocimiento: Respuesta a preguntas sobre la normatividad sanitaria vigente. Técnica: Formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario	Mural-Lluvia de Ideas		Tablero acrílico, borrador de arcasa, marcadores de colores. Resolucion 2674 de 2013		03 DE JUNIO 2026- 5 HORAS DIARIAS (13:00 PM A LAS 21:00 PM) TOTAL HORAS 10

SERVICIO NACIONAL DE PRENDIZAJE

Regional Caquetá

CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA

PLAN DE TRABAJO

TABLA 1 : Descriptores para el desarrollo de la Ruta de Aprendizaje.

NOMBRE PROGRAMA:	:NTARIA ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y	FICHA:	3541339
COMPETENCIA:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	GUIA DE APRENDIZAJE No:	1
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	29080500101 INSPECCIONAR LAS VARIABLES DE PROCESO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA		
	29080500104 AJUSTAR PROCESOS DE CONFITERÍA SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE		
	29080500102 PREPARAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPAMIENTO, INSTALACIONES E INSUMOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS..		
	29080500103 PROCESAR MEZCLAS Y/O JARABES DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS DE TEMPERATURA Y ACONDICIONAMIENTO CONFITERO.		
PROYECTO FORMATIVO:	N.A	CODIGO:	N.A
FASE:	N.A	ACTIVIDAD DE PROYECTO:	N.A

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE A ENTREGAR	FORMA ENTREGA EVIDENCIA		FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	
			FISICO	DIGITAL		SI	NO
	Identificar los roles del manipulador de alimentos según la Resolucion 2674 de 2013. Promoviendo actitudes de responsabilidad, honestidad y respeto por las normas de inocuidad alimentaria.	Respuesta a preguntas a sobre la normatividad sanitaria vigente.Técnica: Formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario			20/06/2026-01/06/2026		

Página 1

2.4 Planeación pedagógica, plan de trabajo. Ficha: 3549003

Versión: 04	
Código: GFPI-F-134	

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	22/06/2026
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3549003
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	CODIGO: 92130000 VERSION: 1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulado)	NA
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulado)	NA
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos: YUDY ANGELICA ECHEVERRI MONSALVE — Regional y Centro de formación: Regional Caquetá – Centro Tecnologico de la Amazonia

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulado)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulado)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	R1 CONOCIMIENTO BÁSICO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. R1 RESPONSABILIDAD LEGAL Y SOCIAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. R1 PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO R1 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS. R1 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN. R1 FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. R1 ALÉRGENOS: CONCEPTOS, CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON ALÉRGENOS. R1 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.	INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES. IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTOS. RECONOCER LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. CARACTERIZAR PERFIL SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS.	R1 DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES. R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA. R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA.	Identificar los roles del manipulador de alimentos según la Resolucion 2674 de 2013. Promoviendo actitudes de responsabilidad, honestidad y respeto por las normas de inocuidad alimentaria.	10		Evidencia de Conocimiento: Respuesta a preguntas sobre la normatividad sanitaria vigente. Técnica: Formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario	Mural redondo Video		Tablero acrílico, borrador de arpoma, marcadores de colores. Duración: 2674 de 2013		22 DE JUNIO 2026 - 8 HORAS DIARIAS (13:00 PM A LAS 21:00 PM) TOTAL HORAS 10

SERVICIO NACIONAL DE PRENDIZAJE

Regional Caquetá

CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA

PLAN DE TRABAJO

TABLA 1 : Descriptores para el desarrollo de la Ruta de Aprendizaje.

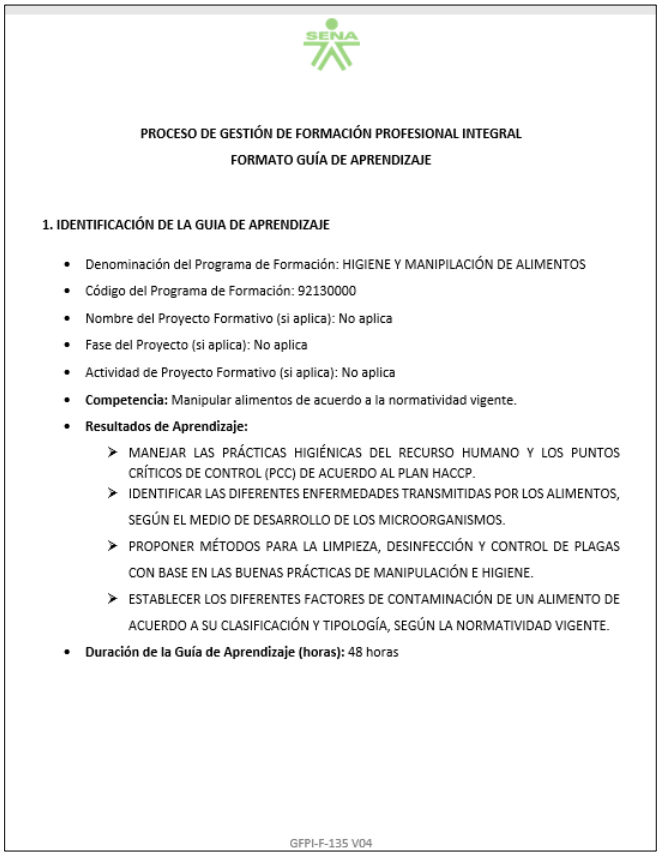
NOMBRE PROGRAMA:	**COMPLEMENTARIA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**FICHA:**	3549003
COMPETENCIA:	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.**	**GUIA DE APRENDIZAJE No:**	1
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.		
	IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.		
	PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.		
	ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.		
PROYECTO FORMATIVO:	N.A	**CODIGO:**	N.A
FASE:	N.A	**ACTIVIDAD DE PROYECTO:**	N.A

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE A ENTREGAR	FORMA ENTREGA EVIDENCIA		FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	
			FISICO	DIGITAL		SI	NO
	Identificar los roles del manipulador de alimentos según la Resolucion 2674 de 2013. Promoviendo actitudes de responsabilidad, honestidad y respeto por las normas de inocuidad alimentaria.	Respuesta a preguntas a sobre la normatividad sanitaria vigente.Técnica: Formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario			22/06/2026-23/06/2026		

Página 1

3. **Elaborar las guías de aprendizaje aplicando las orientaciones establecidas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, para su cargue en las plataformas institucionales dispuestas por el SENA o para su disponibilidad en medio físico cuando aplique.**

3.1 Guía de Aprendizaje e instrumentos evaluativos. Ficha: 3537328



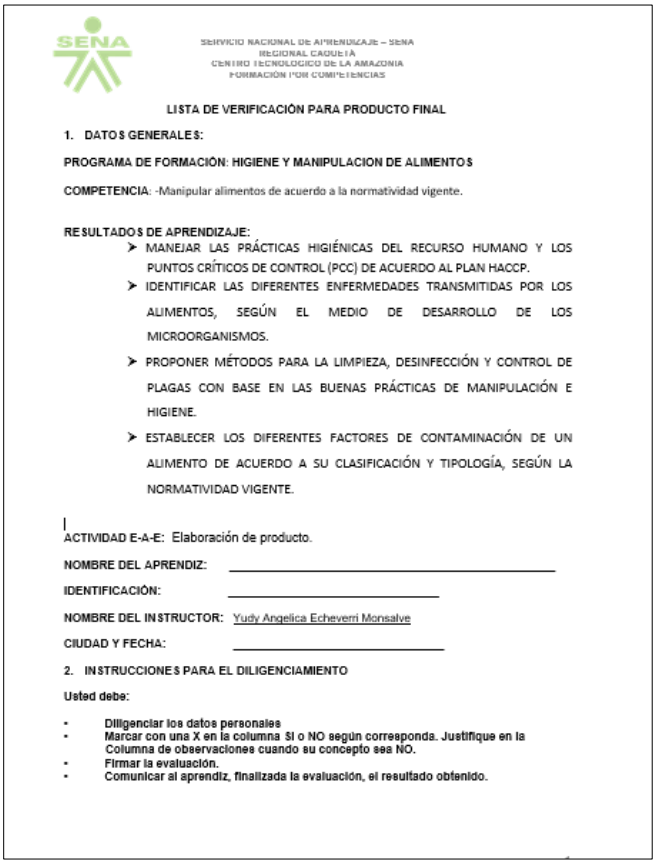
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPILACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 92130000
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): No aplica
- Fase del Proyecto (si aplica): No aplica
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): No aplica
- **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje:**
  - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.
  - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.
  - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.
  - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 48 horas

GFPI-F-135 V04



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
REGIONAL CAQUETÁ
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
FORMACIÓN POR COMPETENCIAS

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA PRODUCTO FINAL

1. DATOS GENERALES:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

COMPETENCIA: -Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.
- IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.
- PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.
- ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ACTIVIDAD E-A-E: Elaboración de producto.

NOMBRE DEL APRENDIZ: _____

IDENTIFICACIÓN: _____

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Yudy Angelica Echeverri Monsalve

CIUDAD Y FECHA: _____

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Usted debe:

- **Diligenciar los datos personales**
- **Marcar con una X en la columna SI o NO según corresponda. Justifique en la Columna de observaciones cuando su concepto sea NO.**
- **Firmar la evaluación.**
- **Comunicar al aprendiz, finalizada la evaluación, el resultado obtenido.**

3.2 Guía de Aprendizaje e instrumentos evaluativos. Ficha: 3538431

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboracion de Derivados Lacteos Concentrados.
- Código del Programa de Formación: 96151542
- Nombre del Proyecto Formativo:NA
- Fase del Proyecto :NA
- Actividad de Proyecto Formativo :NA
  Competencia: Higienizar Leche de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativa.
- **Resultados de Aprendizaje:**
  1-.Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos.
  2.-Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.
  3-.Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
  4-.Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz:
¡Te damos la más cordial bienvenida a esta guía de aprendizaje! En ella, te embarcarás en el desarrollo de la competencia "Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa". Esta formación es crucial para preparar a los futuros profesionales en la manipulación segura y eficiente de alimentos.



El objetivo de esta guía es proporcionarte un conocimiento integral sobre la normativa relacionada, en especial la resolución 2674 de 2013 y el decreto 3075 de 1997, que establecen los criterios necesarios para los manipuladores de alimentos. A lo largo de este recorrido, podrás identificar conceptos esenciales vinculados a la leche y sus derivados, así como comprender a fondo sus características físico-químicas y organolépticas.

Además, aprenderás a calcular y seleccionar los implementos e ingredientes adecuados para la elaboración de productos lácteos. Desarrollarás habilidades y destrezas prácticas en la producción

GFPI-F-135 V04

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
REGIONAL CAQUETÁ
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
FORMACIÓN POR COMPETENCIAS

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA PRODUCTO FINAL

1. DATOS GENERALES:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS

COMPETENCIA: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- **Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.**
- **Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.**

ACTIVIDAD E-A-E: Análisis de la acidez y densidad de la leche

NOMBRE DEL APRENDIZ: _____

IDENTIFICACIÓN: _____

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Yudy Angelica Echeverri Monsalve

CIUDAD Y FECHA: _____

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Usted debe:

- **Diligenciar los datos personales**
- **Marcar con una X en la columna SI o NO según corresponda. Justifique en la Columna de observaciones cuando su concepto sea NO.**
- **Firmar la evaluación.**
- **Comunicar al aprendiz, finalizada la evaluación, el resultado obtenido.**

3. TIPO DE EVIDENCIA: Desempeño ------- Producto: X

No.	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Utilizar vestimenta adecuada (gorro, tapaboca, Bata, calzado adecuado).			
	Dispone de todos instrumentos y reactivos para la toma de acidez por el método de alcohol al 68% y/o 70% y Densidad en el laboratorio o área destinada para el procesamiento de las muestras			
	Dispone del alcohol adecuado para la toma de acidez de la leche			

1

3.3 Guía de Aprendizaje e instrumentos evaluativos. Ficha: 3541339

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA
- Código del Programa de Formación: 93610256
- Nombre del Proyecto Formativo:NA
- Fase del Proyecto :NA
- Actividad de Proyecto Formativo :NA
  Competencia: FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje:**
  1. 29080500101 INSPECCIONAR LAS VARIABLES DE PROCESO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
  2. 29080500104 AJUSTAR PROCESOS DE CONFITERÍA SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
  3. 29080500102 PREPARAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPAMIENTO, INSTALACIONES E INSUMOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
  4. 29080500103 PROCESAR MEZCLAS Y/O JARABES DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS DE TEMPERATURA Y ACONDICIONAMIENTO CONFITERO.

Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz:
¡Te damos la más cordial bienvenida a esta guía de aprendizaje! En ella, te embarcarás en el desarrollo de la competencia "FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.". Esta formación es crucial para preparar a los futuros profesionales en la manipulación segura y eficiente de alimentos.



El objetivo de esta guía es proporcionarte un conocimiento integral sobre la normativa relacionada, en especial la resolución 2674 de 2013 , que establecen los criterios necesarios para

GFPI-F-135 V04

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
REGIONAL CAQUETÁ
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
FORMACIÓN POR COMPETENCIAS

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA PRODUCTO FINAL

1. DATOS GENERALES:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION ARTESANAL ~~Y SEMINDUSTRIAL~~ DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA

COMPETENCIA: FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. 29080500101 INSPECCIONAR LAS VARIABLES DE PROCESO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. 29080500104 AJUSTAR PROCESOS DE CONFITERÍA SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
3. 29080500102 PREPARAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPAMIENTO, INSTALACIONES E INSUMOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
4. 29080500103 PROCESAR MEZCLAS Y/O JARABES DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS DE TEMPERATURA ~~Y ACONDICIONAMIENTO~~ CONFITERO.

ACTIVIDAD E-A-E: Preparar mezclas y/o jarabes de acuerdo a especificaciones técnicas y programa de producción.

NOMBRE DEL APRENDIZ: _____

IDENTIFICACIÓN: _____

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Yudy Angelica Echeverri Monsalve

CIUDAD Y FECHA: _____

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Usted debe:

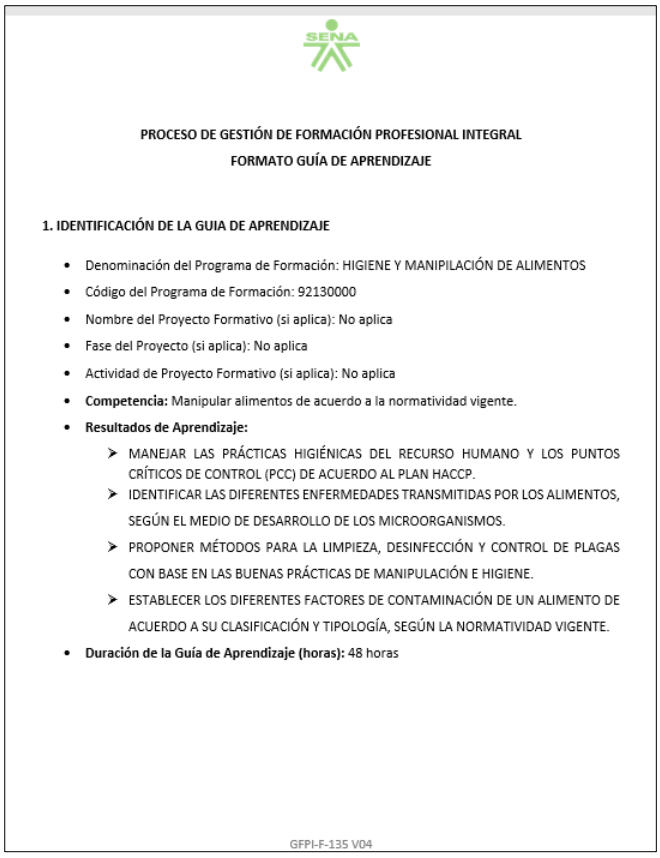
- **Diligenciar los datos personales**
- **Marcar con una X en la columna SI o NO según corresponda. Justifique en la Columna de observaciones cuando su concepto sea NO.**
- **Firmar la evaluación.**
- **Comunicar al aprendiz, finalizada la evaluación, el resultado obtenido.**

3. TIPO DE EVIDENCIA: Desempeño ------- Producto: X

No.	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Utilizar vestimenta adecuada (gorro, tapaboca, Bata, calzado adecuado).			

1

3.4 Guía de Aprendizaje e instrumentos evaluativos. Ficha: 3549003



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPILACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 92130000
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): No aplica
- Fase del Proyecto (si aplica): No aplica
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): No aplica
- **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje:**
  - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.
  - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.
  - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.
  - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 48 horas

GFPI-F-135 V04



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
REGIONAL CAQUETÁ
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
FORMACIÓN POR COMPETENCIAS

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA PRODUCTO FINAL

1. DATOS GENERALES:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

COMPETENCIA: -Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.
- IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.
- PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.
- ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ACTIVIDAD E-A-E: Elaboración de producto.

NOMBRE DEL APRENDIZ: _____

IDENTIFICACIÓN: _____

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Yudy Angelica Echeverri Monsalve

CIUDAD Y FECHA: _____

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Usted debe:

- Diligenciar los datos personales
- Marcar con una X en la columna SI o NO según corresponda. Justifique en la Columna de observaciones cuando su concepto sea NO.
- Firmar la evaluación.
- Comunicar al aprendiz, finalizada la evaluación, el resultado obtenido.

4. Orientar las actividades de aprendizaje, guiando y acompañando pedagógicamente a los aprendices durante el desarrollo de la formación, promoviendo ambientes de aprendizaje respetuosos, seguros y libres de cualquier forma de discriminación o revictimización.

4.1 Listados de asistencia, Registro fotográfico, Acta de planeación, concertación y cierre. Ficha 3537328

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

Programa:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**No. De Ficha:**	3537328
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	**Código:** 290801023	**Horas:** 48 HORAS
Resultado de Aprendizaje	-MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)DE ACUERDO AL PLAN HACCP. -IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS. -PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE. -ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar:** Barrio Villa Clara	**Ambiente:** Barrio Villa Clara
Instructor:	YUDY ANGELICA ECHEVERRI MONSALVE	**No. Doc. Identidad**	1.117.508.868

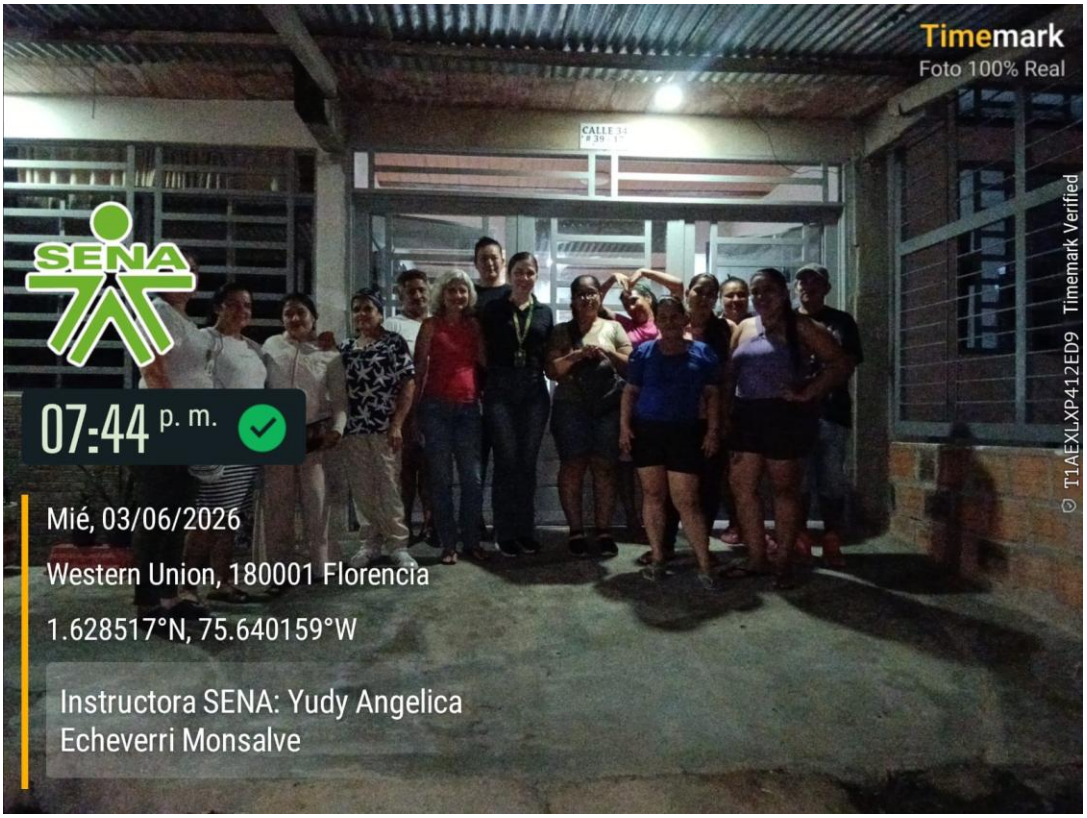
No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 03 de junio de 2026 al 11 de junio de 2026 — FIRMA APRENDIZ					
				Miércoles 03	Jueves 04	Sábado 06	Martes 09	Miércoles 10	Jueves 11
01	CONSTANZA	TORREJANO COTACIO	55177330						
02	DEYNER	ANTURY GUILLEN	80143904	Deyner A	Deyner A	Deyner A.	Deyner A	Deyner A	Deyner A
03	DIANA MARITZA	MORANTES NUÑEZ	1098648876	Diana Morantes	Diana Morantes	Diana Morantes	Diana Morantes	Diana Morantes	Diana Morantes
04	EDNA YAZMIN	VARGAS VARGAS	1117495607	Edna Vargas	Edna Vargas	Edna Vargas	Edna Vargas	Edna Vargas	Edna Vargas
05	EDUVINA	CHAVEZ RODRIGUEZ	26624772	Eduvina	Eduvina	Eduvina	Eduvina	Eduvina	Eduvina
06	FLOR ALCIRA	RODRIGUEZ MONTERO	40075117						
07	GILMA	CERQUERA MONJE	40758967	Gilma	Gilma	Gilma	Gilma	Gilma	Gilma
08	GISELLA	BAHOS FERNANDEZ	1029560050						
09	JOAN SEBASTIAN	ALMARIO RODRIGUEZ	1006502132						
10	JULIO CESAR	IPUZ TRUJILLO	12238142	Julio Cesar Ipuz	Julio Cesar Ipuz	Julio Cesar Ipuz	Julio Cesar Ipuz	Julio Cesar Ipuz	Julio Cesar Ipuz
11	LEONELA ALEXANDRA	VELASQUEZ DAVILA	34065756	Leonela Velasquez	Leonela Velasquez	Leonela Velasquez	Leonela Velasquez	Leonela Velasquez	Leonela Velasquez
12	LUZ AMPARO	VARGAS ROJAS	40766771		Luz AR	Luz AR	Luz AR	Luz AR	Luz AR

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 03 de junio de 2026 al 11 de junio de 2026 — FIRMA APRENDIZ					
				Miércoles 03	Jueves 04	Sábado 06	Martes 09	Miércoles 10	Jueves 11
13	LUZ ELENA	GAITAN OLAYA	40614856	Luz Elena G.	Luz Elena G.	Luz Elena G.	Luz Elena G.	Luz Elena G.	Luz Elena G.
14	LUZ MARINA	VARON CABRERA	40764939	Luz Marina	Luz Marina	Luz Marina	Luz Marina	Luz Marina	Luz Marina
15	MARIA DEL CARMEN	PORTILLO CHAVARRO	55177043	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria
16	NANCY MOLANO	CASTIBLANCO	40784362	Nancy MC	Nancy MC	Nancy MC	Nancy M.C	Nancy M.C	Nancy M.C
17	NAZLY JOHANNA	VIDAL PORTILLO	1075793673	Nazly V.	Nazly V.	Nazly V.	Nazly V.	Nazly V.	Nazly V.
18	NELLY	ORTEGON	1117494311						
19	OFIR	BAHOS CABRERA	30505961	Ofir Bahos	Ofir Bahos	Ofir Bahos	Ofir Bahos	Ofir Bahos	Ofir Bahos
20	PAOLA ANDREA	ALVARADO CASTAÑO	1117524058						
21	ROMELIA	GARNICA MONTEALEGRE	40740611	Romelia	Romelia	Romelia	Romelia	Romelia	Romelia
22	VIVIANA ANDREA	CARDONA CASTAÑO	1119583072						
23	YINA MARCELA	LLANOS REYES	40611212	Yina Llanos	Yina Llanos	Yina Ll.	Yina Ll.	Yina Llanos	Yina Llanos
24	ZAHIRA SOFIA	MEJIA LLANOS	1117513077	Zahira M.	Zahira M.	Zahira M.	Zahira M.	Zahira M.	Zahira M.

Firma Instructor (a): Yudy A. Echeverri


Timemark
Foto 100% Real
SENA
07:44 p. m.
Mié, 03/06/2026
Western Union, 180001 Florencia
1.628517°N, 75.640159°W
Instructora SENA: Yudy Angelica Echeverri Monsalve
T1AEXLXP412ED9 Timemark Verified


SENA
07:42 p. m.
Mar, 09/06/2026
Cl. 33A # 30-10, Florencia, Caquetá
1.628010°N, 75.640675°W
Instructora SENA: Yudy Angelica Echeverri Monsalve
TG9BRWG14LPXY Timemark

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: FICHA: 3537328			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá, 03 de Junio de 2026	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Barrio Villa Clara	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Información general del programa de formación
2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada)
3. Horario de Formación
4. Aprendices matriculados
5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación)
6. Requerimiento de recursos
   - 6.1. Talento Humano
   - 6.2. Ambiente de formación
   - 6.3. Materiales de formación, equipos y herramientas

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Yudy Angelica Echeverri Monsalve, instructora responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	NIVEL DE FORMACIÓN
92130000	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	COMPLEMENTARIA

GOR-F-084 V02

ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FICHA 3537328			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá, 03 de junio de 2026	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Barrio Villa Clara	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción institucional.
2. Presentación del programa de formación.
3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos
4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 3537328

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (Barrio Villa Clara) La Sr(a) Yudy Angelica Echeverri Monsalve, en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Higiene y manipulación de alimentos, identificada con ficha: 3537328, para concertar el horario en que se realizarán las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción: (temas a tratar en la inducción, reglamento, derechos y deberes).

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Higiene y manipulación de alimentos
MUNICIPIO:	Florencia
VEREDA:	N/A
SITIO PARA CLASES:	Barrio Villa Clara
HORARIO:	De lunes a viernes de las 13 a las 21 horas.
INSTRUCTOR:	Yudy Angelica Echeverri Monsalve
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	03 de junio de 2026
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	11 de junio de 2026

GOR-F-084 V02

ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN DE CIERRE – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3537328			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia Caquetá, 03 de Junio de 2026	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Barrio Villa Clara	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados).
2. Verificación de las competencias desarrolladas.
3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación
5. Valoración de aspectos generales del grupo.
6. Actualización de la información en SOFIA PLUS
7. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar cierre del programa de formación complementario: Higiene y manipulación de alimentos FICHA: 3537328

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

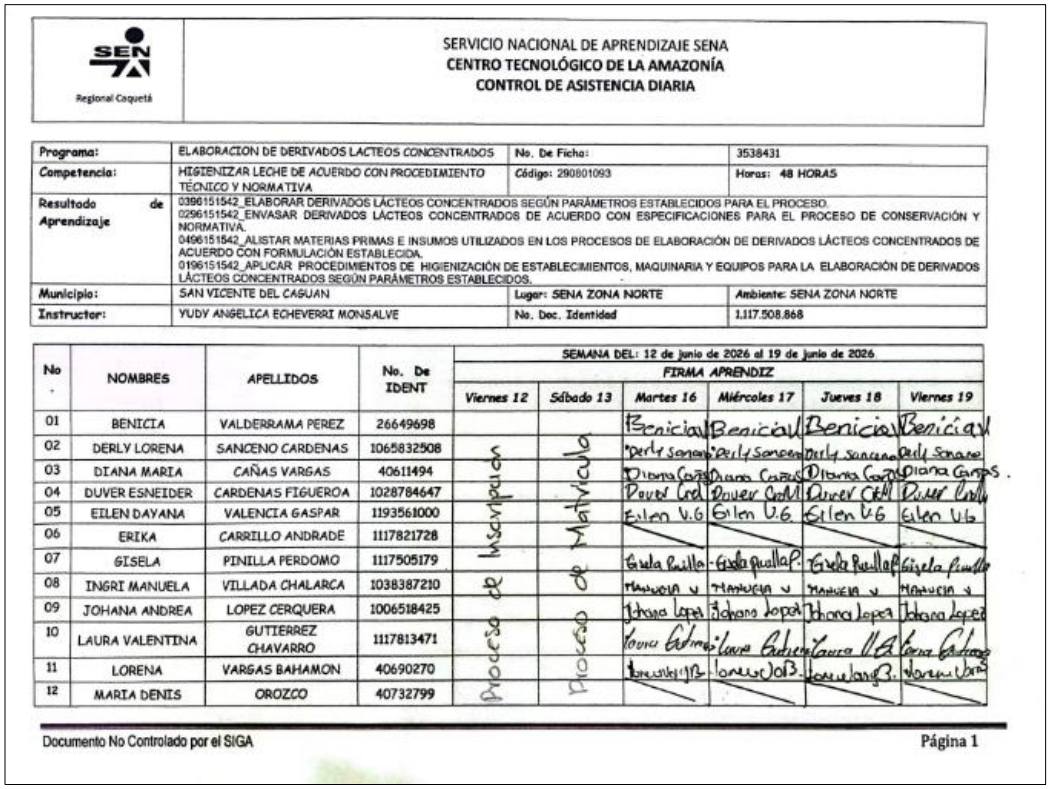
El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa Higiene y manipulación de alimentos: Formulación y practica de limpieza y desinfección. Y el estado de los productos son:

- **Producto 1:** Respuesta a preguntas a sobre la normatividad sanitaria vigente.
- **Producto 2:** Realizar ejercicios de formulación de limpieza y desinfección en las diferentes áreas de procesos y la aplicación correcta de prácticas higiénicas y medidas de protección personal en la elaboración de un producto alimenticio.
- **Producto 3**: Informe de verificación sanitaria con hallazgos, riesgos y acciones correctivas.

1. **VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:**

GOR-F-084 V02

4.2 Listados de asistencia, Registro fotográfico, Acta de planeación, concertación y cierre. Ficha: 3538431



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

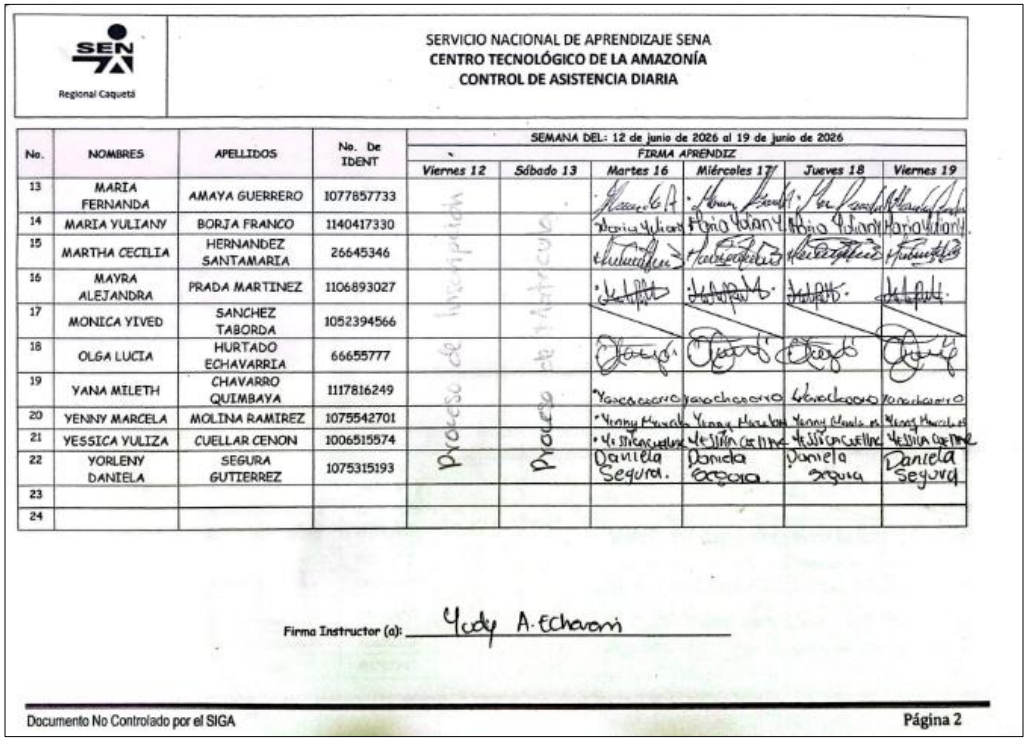
Regional Caquetá

Programa:	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	No. De Ficha:	3538431
Competencia:	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	Código: 290801093	Horas: 48 HORAS
Resultado de Aprendizaje	0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO. 0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA. 0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA. 0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.		
Municipio:	SAN VICENTE DEL CAGUAN	Lugar: SENA ZONA NORTE	Ambiente: SENA ZONA NORTE
Instructor:	YUDY ANGELICA ECHEVERRI MONSALVE	No. Doc. Identidad	1.117.508.868

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 12 de junio de 2026 al 19 de junio de 2026 FIRMA APRENDIZ					
				Viernes 12	Sábado 13	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
01	BENICIA	VALDERRAMA PEREZ	26649698	Proceso de Inscripción	Proceso de Matrícula	Benicia V.	Benicia V.	Benicia V.	Benicia V.
02	DERLY LORENA	SANCENO CARDENAS	1065832508			Derly Sanceno	Derly Sanceno	Derly Sanceno	Derly Sanceno
03	DIANA MARIA	CAÑAS VARGAS	40611494			Diana Cañas	Diana Cañas	Diana Cañas	Diana Cañas
04	DUVER ESNEIDER	CARDENAS FIGUEROA	1028784647			Duver Card.	Duver Card.	Duver Card.	Duver Card.
05	EILEN DAYANA	VALENCIA GASPAR	1193561000			Eilen V.G	Eilen V.G	Eilen V.G	Eilen V.G
06	ERIKA	CARRILLO ANDRADE	1117821728						
07	GISELA	PINILLA PERDOMO	1117505179			Gisela Pinilla	Gisela Pinilla	Gisela Pinilla	Gisela Pinilla
08	INGRI MANUELA	VILLADA CHALARCA	1038387210			Manuela V.	Manuela V.	Manuela V.	Manuela V.
09	JOHANA ANDREA	LOPEZ CERQUERA	1006518425			Johana Lopez	Johana Lopez	Johana Lopez	Johana Lopez
10	LAURA VALENTINA	GUTIERREZ CHAVARRO	1117813471			Laura Gutiérrez	Laura Gutiérrez	Laura Gutiérrez	Laura Gutiérrez
11	LORENA	VARGAS BAHAMON	40690270			Lorena V.B.	Lorena V.B.	Lorena V.B.	Lorena V.B.
12	MARIA DENIS	OROZCO	40732799						

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 12 de junio de 2026 al 19 de junio de 2026 FIRMA APRENDIZ					
				Viernes 12	Sábado 13	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
13	MARIA FERNANDA	AMAYA GUERRERO	1077857733	Proceso de Inscripción	Proceso de Matrícula				
14	MARIA YULIANY	BORJA FRANCO	1140417330			Maria Yuliany	Maria Yuliany	Maria Yuliany	Maria Yuliany
15	MARTHA CECILIA	HERNANDEZ SANTAMARIA	26645346						
16	MAYRA ALEJANDRA	PRADA MARTINEZ	1106893027						
17	MONICA YIVED	SANCHEZ TABORDA	1052394566						
18	OLGA LUCIA	HURTADO ECHAVARRIA	66655777						
19	YANA MILETH	CHAVARRO QUIMBAYA	1117816249			Yana Chavarro	Yana Chavarro	Yana Chavarro	Yana Chavarro
20	YENNY MARCELA	MOLINA RAMIREZ	1075542701			Yenny Marcela	Yenny Marcela	Yenny Marcela	Yenny Marcela
21	YESSICA YULIZA	CUELLAR CENON	1006515574			Yessica Cuellar	Yessica Cuellar	Yessica Cuellar	Yessica Cuellar
22	YORLENY DANIELA	SEGURA GUTIERREZ	1075315193			Daniela Segura	Daniela Segura	Daniela Segura	Daniela Segura
23									
24									

Firma Instructor (a): Yudy A. Echaverri

Documento No Controlado por el SIGA

Página 2


Timemark
Foto 100% Real
SENA
06:06 p. m.
Mar, 16/06/2026
Cl. 4 # 3-12, San Vicente Del Caguán, Caquetá
2.113770°N, 74.767892°W
Instructora SENA: Yudy Angelica Echeverri Monsalve
Timemark Verified


Timemark
Foto 100% Real
SENA
BIENVENIDOS
ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE VÍCTIMA
SENA
05:43 p. m.
Jue, 18/06/2026
Cra. 4 # 4-60, San Vicente Del Caguán, Caquetá
2.114223°N, 74.768163°W
Instructora SENA: Yudy Angelica Echeverri Monsalve
Timemark Verified



ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS: FICHA: 3538431			
CIUDAD Y FECHA:	San Vicente del Caguán Caquetá, 16 de Junio de 2026	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	SENA ZONA NORTE	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Información general del programa de formación
2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada)
3. Horario de Formación
4. Aprendices matriculados
5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación)
6. Requerimiento de recursos
   - 6.1. Talento Humano
   - 6.2. Ambiente de formación
   - 6.3. Materiales de formación, equipos y herramientas

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Yudy Angelica Echeverri Monsalve, instructora responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	NIVEL DE FORMACIÓN
96151542	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	COMPLEMENTARIA



ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS: FICHA: 3538431			
CIUDAD Y FECHA:	San Vicente del Caguán Caquetá, 16 de Junio de 2026	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	SENA ZONA NORTE	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción institucional.
2. Presentación del programa de formación.
3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos
4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 3538431

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (SENA ZONA NORTE) La Sr(a) Yudy Angelica Echeverri Monsalve, en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Higiene y manipulación de alimentos, identificada con ficha: 3538431, para concertar el horario en que se realizarán las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción: (temas a tratar en la inducción, reglamento, derechos y deberes).

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS
MUNICIPIO:	SAN VICENTE DEL CAGUAN
VEREDA:	N/A
SITIO PARA CLASES:	SENA ZONA NORTE
HORARIO:	De lunes a viernes de las 13 a las 21 horas.
INSTRUCTOR:	Yudy Angelica Echeverri Monsalve
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	12 de junio de 2026

GOR-F-084 V02



ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN DE CIERRE – ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS: FICHA: 3538431			
CIUDAD Y FECHA:	El Paujil Caquetá, 19 de Junio de 2026	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	SENA ZONA NORTE	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados).
2. Verificación de las competencias desarrolladas.
3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación
5. Valoración de aspectos generales del grupo.
6. Actualización de la información en SOFIA PLUS
7. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar cierre del programa de formación complementario: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS FICHA: 3538431

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa Higiene y manipulación de alimentos: Formulación y practica de limpieza y desinfección. Y el estado de los productos son:

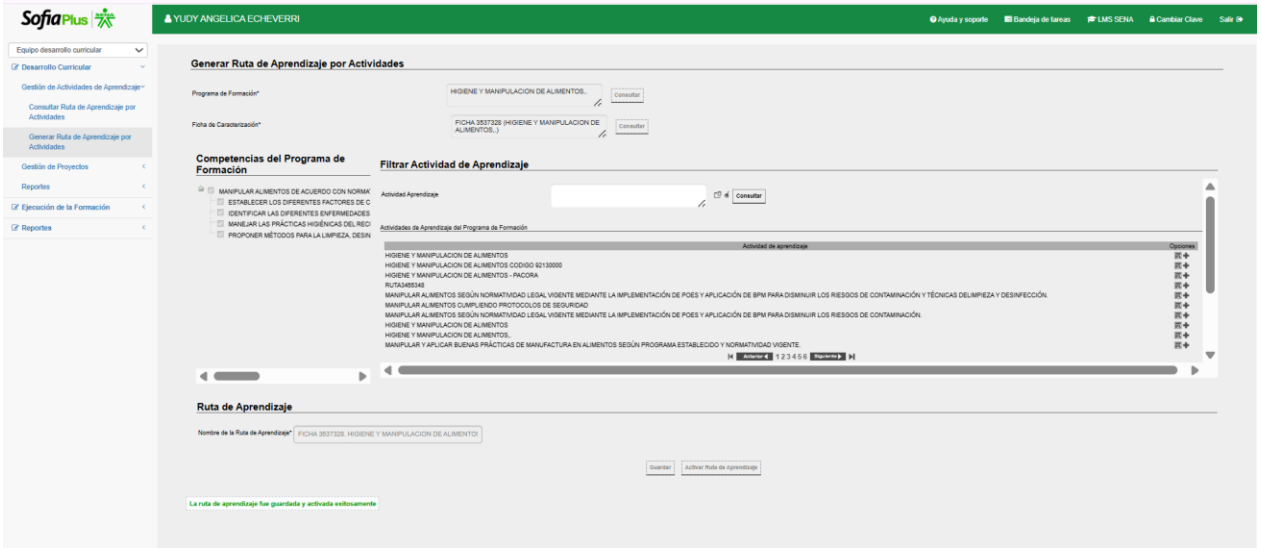
- **Producto 1:** Respuesta a preguntas a sobre la normatividad sanitaria vigente.
- **Producto 2:** Realizar ejercicios de formulación de limpieza y desinfección en las diferentes áreas de procesos y la aplicación correcta de prácticas higiénicas y medidas de protección personal en la elaboración de un producto alimenticio.
- **Producto 3**: Informe de verificación sanitaria con hallazgos, riesgos y acciones correctivas.

1. **VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:**

5. **Registrar de manera oportuna, veraz y completa la información académica de los aprendices en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, entre ellos SOFIA Plus, incluyendo asistencia, evaluaciones y demás registros exigidos por la normativa institucional (creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices).**

5.1 Preinscritos y Creación de ruta de aprendizaje. Ficha 3537328

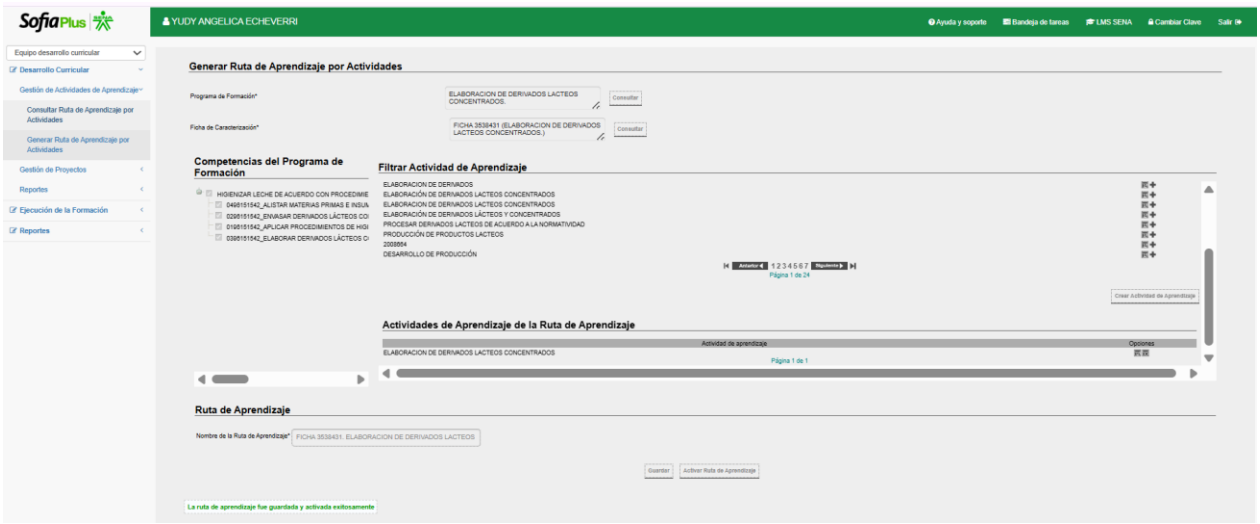
Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3537328	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.	
Identificación	**Nombre**	**Estado**
CC - 55177330	CONSTANZA TORREJANO COTACIO	Preinscrito
CC - 80143904	DEYNER ANTURY GUILLEN	Preinscrito
CC - 1098648876	DIANA MARITZA MORANTES NUÑEZ	Preinscrito
CC - 1117495607	EDNA YAZMIN VARGAS VARGAS	Preinscrito
CC - 26624772	EDUVINA CHAVEZ RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 40075117	FLOR ALCIRA RODRIGUEZ MONTERO	Preinscrito
CC - 40758967	GILMA CERQUERA MONJE	Preinscrito
TI - 1029560050	GISELLA BAHOS FERNANDEZ	Preinscrito
CC - 1006502132	JOAN SEBASTIAN ALMARIO RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 12238142	JULIO CESAR IPUZ TRUJILLO	Preinscrito
CC - 34065756	LEONELA ALEXANDRA VELASQUEZ DAVILA	Preinscrito
CC - 40766771	LUZ AMPARO VARGAS ROJAS	Preinscrito
CC - 40614856	LUZ ELENA GAITAN OLAYA	Preinscrito
CC - 40764939	LUZ MARINA VARON CABRERA	Preinscrito
CC - 55177043	MARIA DEL CARMEN PORTILLO CHAVARRO	Preinscrito
CC - 40784362	NANCY MOLANO CASTIBLANCO	Preinscrito
CC - 1075793673	NAZLY JOHANNA VIDAL PORTILLO	Preinscrito
CC - 1117494311	NELLY ORTEGON	Preinscrito
CC - 30505961	OFIR BAHOS CABRERA	Preinscrito
CC - 1117524055	PAOLA ANDREA ALVARADO CASTAÑO	Preinscrito
CC - 43592232	PAULA FERNANDA MARTINEZ MARULANDA	Preinscrito
CC - 40740611	ROMELIA GARNICA MONTEALEGRE	Preinscrito
CC - 1119583072	VIVIANA ANDREA CARDONA CASTAÑO	Preinscrito
CC - 40611212	YINA MARCELA LLANOS REYES	Preinscrito
CC - 1117513077	ZAHIRA SOFIA MEJIA LLANOS	Preinscrito



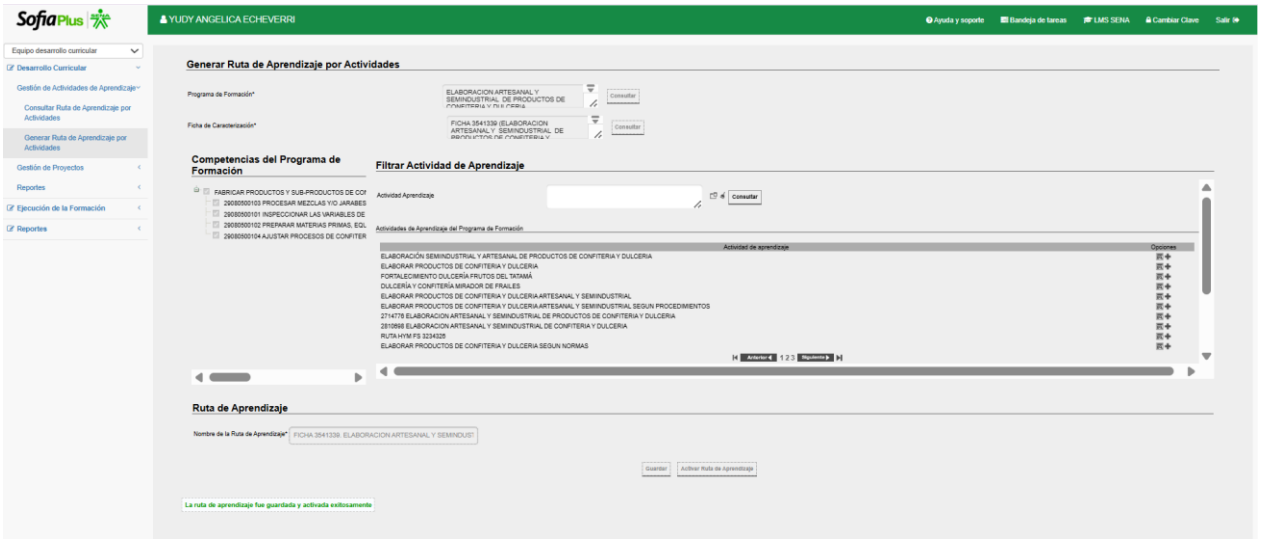
5.2 Preinscritos y Creación de ruta de aprendizaje. Ficha 3538431

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3538431	
Programa de Formación	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.	

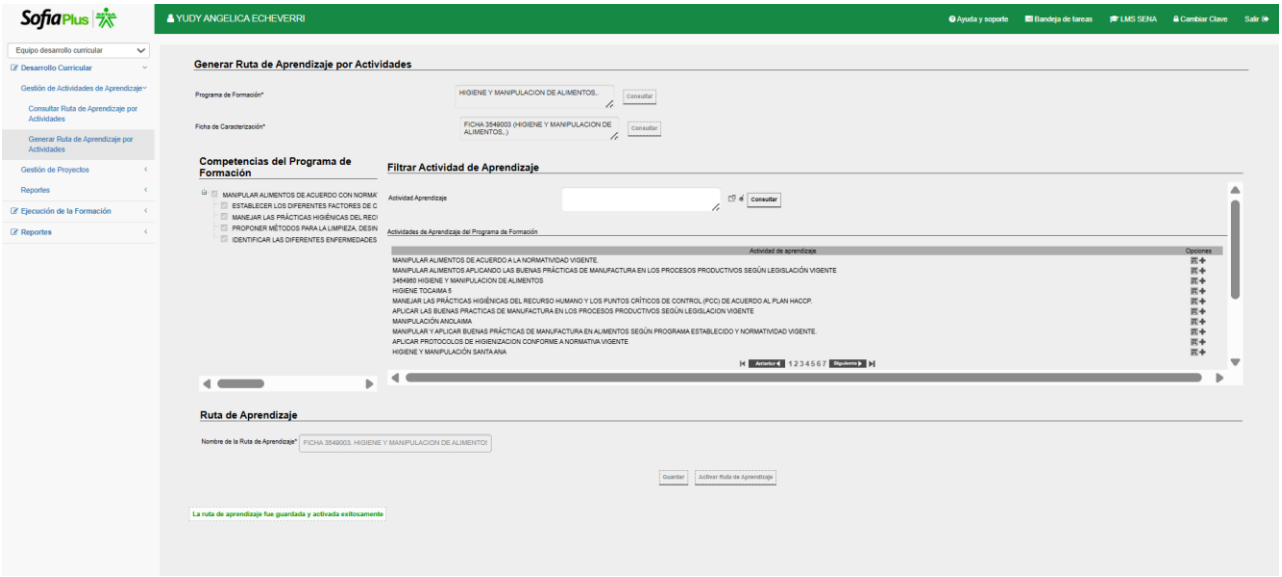
Identificación	Nombre	Estado
CC - 26649698	BENICIA VALDERRAMA PEREZ	Preinscrito
CC - 1065832508	DERLY LORENA SANCENO CARDENAS	Preinscrito
CC - 40611494	DIANA MARIA CAÑAS VARGAS	Preinscrito
CC - 1028784647	DUVER ESNEIDER CARDENAS FIGUEROA	Preinscrito
CC - 1193561000	EILEN DAYANA VALENCIA GASPAR	Preinscrito
CC - 1117821728	ERIKA CARRILLO ANDRADE	Preinscrito
CC - 1117505179	GISELA PINILLA PERDOMO	Preinscrito
CC - 1038387210	INGRI MANUELA VILLADA CHALARCA	Preinscrito
CC - 1006518425	JOHANA ANDREA LOPEZ CERQUERA	Preinscrito
CC - 1117813471	LAURA VALENTINA GUTIERREZ CHAVARRO	Preinscrito
CC - 40690270	LORENA VARGAS BAHAMON	Preinscrito
CC - 40732799	MARIA DENIS OROZCO	Preinscrito
CC - 1077857733	MARIA FERNANDA AMAYA GUERRERO	Preinscrito
CC - 1140417330	MARIA YULIANY BORJA FRANCO	Preinscrito
CC - 26645346	MARTHA CECILIA HERNANDEZ SANTAMARIA	Preinscrito
TI - 1106893027	MAYRA ALEJANDRA PRADA MARTINEZ	Preinscrito
CC - 1052394566	MONICA YIVED SANCHEZ TABORDA	Preinscrito
CC - 66655777	OLGA LUCIA HURTADO ECHAVARRIA	Preinscrito
CC - 1117816249	YANA MILETH CHAVARRO QUIMBAYA	Preinscrito
CC - 1075542701	YENNY MARCELA MOLINA RAMIREZ	Preinscrito
CC - 1006515574	YESSICA YULIZA CUELLAR CENON	Preinscrito
CC - 1075315193	YORLENY DANIELA SEGURA GUTIERREZ	Preinscrito



5.3 Creación de ruta de aprendizaje. Ficha 3541339



5.4 Creación de ruta de aprendizaje. Ficha 3549003



6. **Evaluar los resultados de aprendizaje y evidencias (conocimiento, desempeño y producto) conforme a la planeación pedagógica, registrando oportunamente los juicios evaluativos en los sistemas de información institucionales definidos por el SENA tiempo máximo de 5 días.**

6.1 Juicios Evaluativos. Ficha 3537328

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	12/06/2026
Ficha de Caracterización:	3537328
Código:	92130000
Versión:	1
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS..
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	03/06/2026
Fecha Fin:	11/06/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionar
CC	1006502132	JOAN SEBASTIAN	ALMARIO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (BPC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	NO APROBADO	12/06/2026 21:19 a	CC 11175088
CC	1006502132	JOAN SEBASTIAN	ALMARIO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	NO APROBADO	12/06/2026 21:19 a	CC 11175088
CC	1006502132	JOAN SEBASTIAN	ALMARIO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	NO APROBADO	12/06/2026 21:19 a	CC 11175088
CC	1006502132	JOAN SEBASTIAN	ALMARIO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	NO APROBADO	12/06/2026 21:20 a	CC 11175088
TI	1029560050	GISELLA	BAHOS FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (BPC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	NO APROBADO	12/06/2026 21:19 a	CC 11175088
TI	1029560050	GISELLA	BAHOS FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	NO APROBADO	12/06/2026 21:19 a	CC 11175088
TI	1029560050	GISELLA	BAHOS FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	NO APROBADO	12/06/2026 21:19 a	CC 11175088
TI	1029560050	GISELLA	BAHOS FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	NO APROBADO	12/06/2026 21:20 a	CC 11175088
CC	1075793673	NAZLY JOHANNA	VIDAL PORTILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (BPC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	APROBADO	12/06/2026 21:16 a	CC 11175088
CC	1075793673	NAZLY JOHANNA	VIDAL PORTILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/06/2026 21:17 a	CC 11175088
CC	1075793673	NAZLY JOHANNA	VIDAL PORTILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/06/2026 21:17 a	CC 11175088
CC	1075793673	NAZLY JOHANNA	VIDAL PORTILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/06/2026 21:18 a	CC 11175088
CC	1038648876	DIANA MARITZA	MORANTES NUÑEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (BPC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	APROBADO	12/06/2026 21:16 a	CC 11175088

6.2 Juicios Evaluativos. Ficha 3538431

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	20/06/2026
Ficha de Caracterización:	3538431
Código:	95151542
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	12/06/2026
Fecha Fin:	19/06/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionari
CC	1006515574	YESSICA YULIZA	CUELLAR CENON	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594624 - 039615142_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.	APROBADO	20/06/2026 8:04 a	CC 11175088
CC	1006515574	YESSICA YULIZA	CUELLAR CENON	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594625 - 039615142_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	20/06/2026 8:05 a	CC 11175088
CC	1006515574	YESSICA YULIZA	CUELLAR CENON	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594626 - 039615142_AJUSTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ACEPTADA EN EL PROCESO.	APROBADO	20/06/2026 8:05 a	CC 11175088
CC	1006515574	YESSICA YULIZA	CUELLAR CENON	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594627 - 039615142_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS	APROBADO	20/06/2026 8:06 a	CC 11175088
CC	1006518425	JOHANA ANDREA	LOPEZ CERQUERA	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594624 - 039615142_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.	APROBADO	20/06/2026 8:04 a	CC 11175088
CC	1006518425	JOHANA ANDREA	LOPEZ CERQUERA	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594625 - 039615142_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	20/06/2026 8:05 a	CC 11175088
CC	1006518425	JOHANA ANDREA	LOPEZ CERQUERA	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594626 - 039615142_AJUSTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ACEPTADA EN EL PROCESO.	APROBADO	20/06/2026 8:05 a	CC 11175088
CC	1006518425	JOHANA ANDREA	LOPEZ CERQUERA	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594627 - 039615142_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS	APROBADO	20/06/2026 8:06 a	CC 11175088
CC	1028784647	DUVER ESNEIDER	CARDENAS FIGUEROA	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594624 - 039615142_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.	APROBADO	20/06/2026 8:04 a	CC 11175088
CC	1028784647	DUVER ESNEIDER	CARDENAS FIGUEROA	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594625 - 039615142_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA	APROBADO	20/06/2026 8:05 a	CC 11175088
CC	1028784647	DUVER ESNEIDER	CARDENAS FIGUEROA	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594626 - 039615142_AJUSTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS	APROBADO	20/06/2026 8:05 a	CC 11175088

7. **Comunicar oportunamente a la Coordinación Académica las novedades académicas de los aprendices, tales como inasistencias reiteradas, deserciones, retiros, traslados o inconsistencias en el registro de la información académica.**

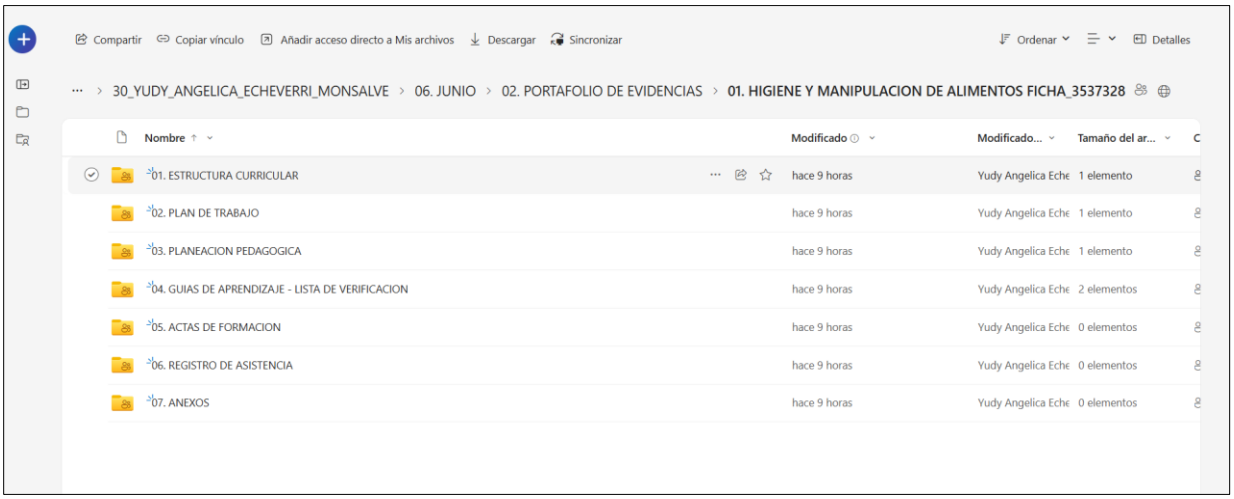
   No hay evidencias

8. **Programar, solicitar y justificar técnicamente, con la debida oportunidad, los materiales de formación, insumos, equipos y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades formativas, de acuerdo con la planeación pedagógica aprobada y los procedimientos institucionales vigentes, dejando los respectivos soportes de solicitud, uso y control cuando aplique (Actas de recibo, entrega y uso de materiales de formación).**

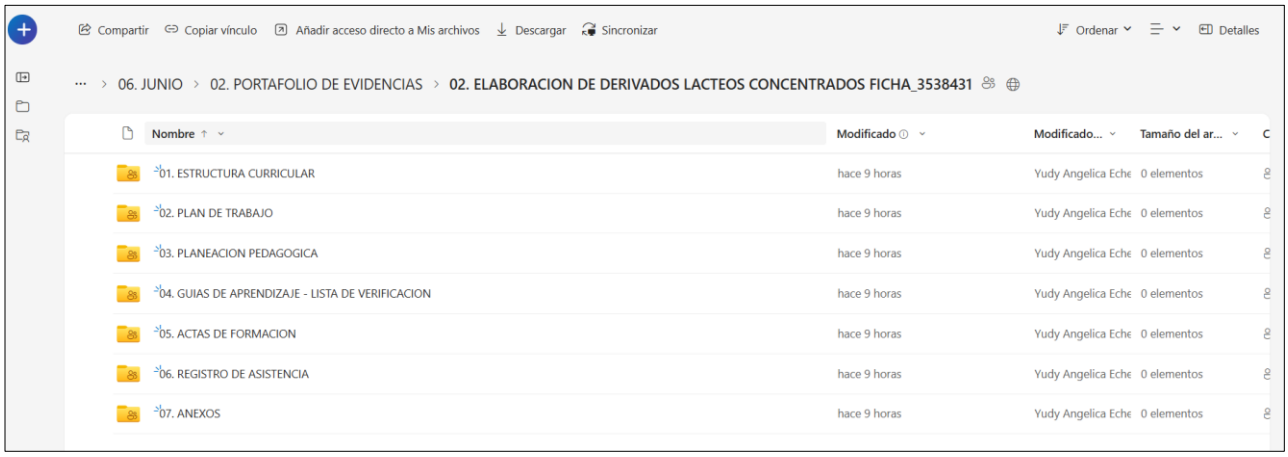
   No hay evidencias

9. **Crear y actualizar el portafolio del instructor de las fichas asignadas, como soporte del proceso formativo.**

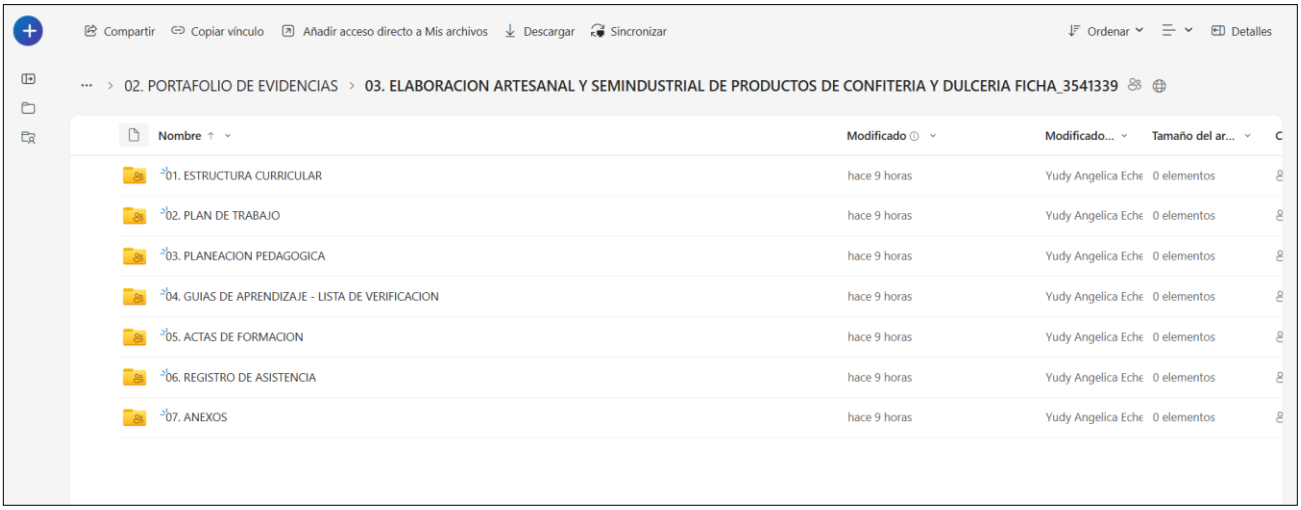
9.1 Portafolio. Ficha 3537328



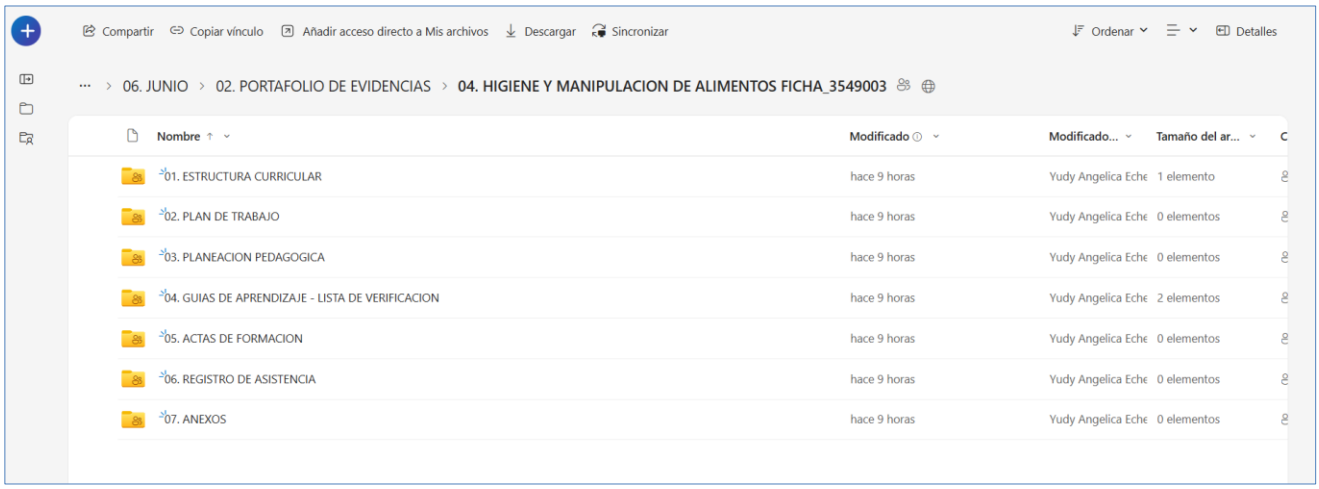
9.2 Portafolio. Ficha 3538431



9.3 Portafolio. Ficha 3541339



9.4 Portafolio. Ficha 3549003



10. Desarrollar las actividades académicas, pedagógicas y técnicas definidas en la Guía de Programación de Instructores – GFPI-G-052, en coherencia con la programación establecida por el Centro de Formación y el desarrollo de la Formación Profesional Integral.

10.1 Estructura curricular. Fichas 3537328, 3549003.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
92130000	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 02/10/2025 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	Los alimentos están constituidos por una serie de nutrientes tales como: agua, proteínas, aminoácidos, carbohidratos, vitaminas y minerales, estos son esenciales para la nutrición de los seres humanos, por lo tanto es indispensable que se manipulen de manera adecuada con el fin conservar todas sus características físicas y químicas; y de esta manera evitar su deterioro por agentes patógenos, lo cual puede generar problemas de salubridad en la población en general. Por esta razón, el SENA ofrece el programa de formación Higiene y manipulación de alimentos, el cual busca capacitar a todas las personas interesadas en conocer las técnicas de higiene y manipulación de los alimentos en las diferentes etapas de producción; que van desde la recepción de materias primas hasta que llega al consumidor final, para garantizar que los productos sean de alta calidad e inocuidad, asegurando el bienestar de las personas que los consuman.
REQUISITOS DE INGRESO:	Cumplir con el trámite de registro y matrícula establecido por la institución.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el quehacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo

10.2 Estructura curricular. Ficha 3538431.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151542	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 07/08/2019 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa elaboración de derivados lácteos concentrados se creó para brindar al sector productivo de agroindustria de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías de transformación de leches. A nivel nacional es de apoyo potencial al sector productivo agroindustrial, ya que fortalece al crecimiento socio-económico, aportando talento humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector, o en la creación de unidades productivas relacionadas con el sector. Según datos de ASOLECHE, Colombia es el país de la región andina con la industria láctea más grande. En América Latina ocupa el cuarto puesto por debajo de Brasil, Argentina y México. Además representa el 24,3% del PIB agropecuario, generando al año alrededor de 700.000 empleos en 400.000 unidades de producción según el Ministerio de Agricultura. En cuanto a las exportaciones de la industria láctea, el porcentaje más alto es el de la leche concentrada con 146 (Ton) seguido de mantequillas 100 (Ton), yogurt 69 (Ton), quesos 58 (Ton), leche líquida 29 (Ton) y 2 (Ton) en otros derivados, por consiguiente, estos datos referencian la pertinencia del programa que el SENA ofrece con todos los elementos de formación profesional, social, tecnológico y cultural, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías para el desarrollo del programa, estructurado sobre técnicas didácticas activas, lo que potencia la formación de ciudadanos con capacidad productiva, crítica, solidaria y emprendedora.
REQUISITOS DE INGRESO:	Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo.

9/08/20 07:48 AM Página 1 de 5

10.3 Estructura curricular. Ficha 3549003.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610256	ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 25/09/2017 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	El SENA como una respuesta a esta necesidad a través de la red de conocimiento Agrícola a nivel nacional; ha estructurado el programa de formación ELABORACION DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA con el cual desarrollara las competencias y potencialidades del nuevo recurso humano en formación, para que participe activamente en la solucion de problemas técnicos del sector Confitero; a la inclusión social, al post conflicto y a políticas de paz al emprendimiento y al empresarismo. El diseño del programa de formación está orientado a fortalecer las líneas de producción y transformación de tipos de caramelos duro y blando, gomas, jaleas , productos aireados ,grajeados, gomas de mascar; dulcería autóctona del país; buscando mejorar la calidad e inocuidad a través del fomento de las buenas prácticas de producción, mejorando la productividad con la aplicación de alternativas relacionadas en el área agroindustrial, cumpliendo con la normatividad establecida y criterios éticos, con adaptación a la sistematización de los procesos productivos. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, técnicos, tecnológicos y culturales que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por el sector productivo. Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo.

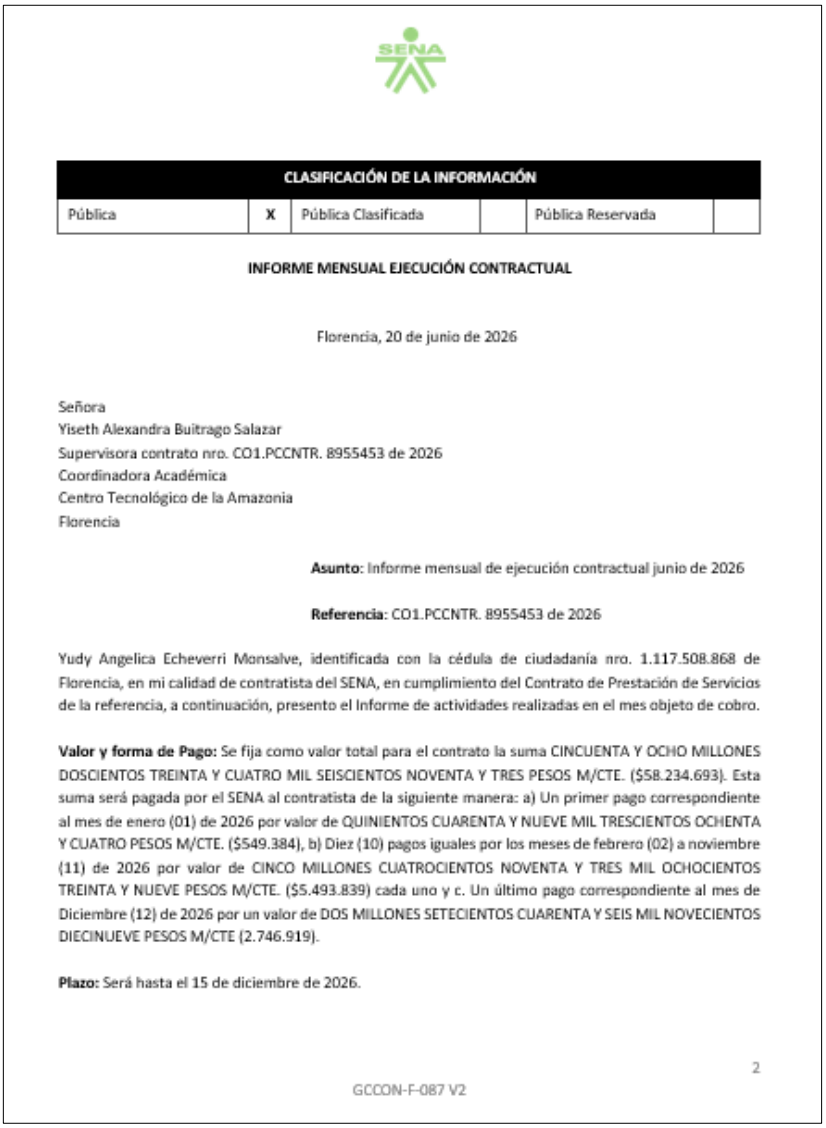
5/02/26 03:51 PM Página 1 de 5

11. **Aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia laboral "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" o la que la sustituya o actualice, y adjuntar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual, cuando aplique (primer semestre 2026).**

En proceso de certificación.

12. **Presentar los informes de ejecución del contrato que sean requeridos por el supervisor, relacionados exclusivamente con el desarrollo de las actividades académicas y pedagógicas objeto del contrato.**

12.1 Informe de Ejecución Contractual Junio de 2026



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 20 de junio de 2026

Señora
Yiseth Alexandra Buitrago Salazar
Supervisora contrato nro. CO1.PCCNTR. 8955453 de 2026
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual junio de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR. 8955453 de 2026

Yudy Angelica Echeverri Monsalve, identificada con la cédula de ciudadanía nro. 1.117.508.868 de Florencia, 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 CINCUENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($58.234.693). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de enero (01) de 2026 por valor de QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($549.384), b) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero (02) a noviembre (11) de 2026 por valor de CINCO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($5.493.839) cada uno y c. Un último pago correspondiente al mes de Diciembre (12) de 2026 por un valor de DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE (2.746.919).

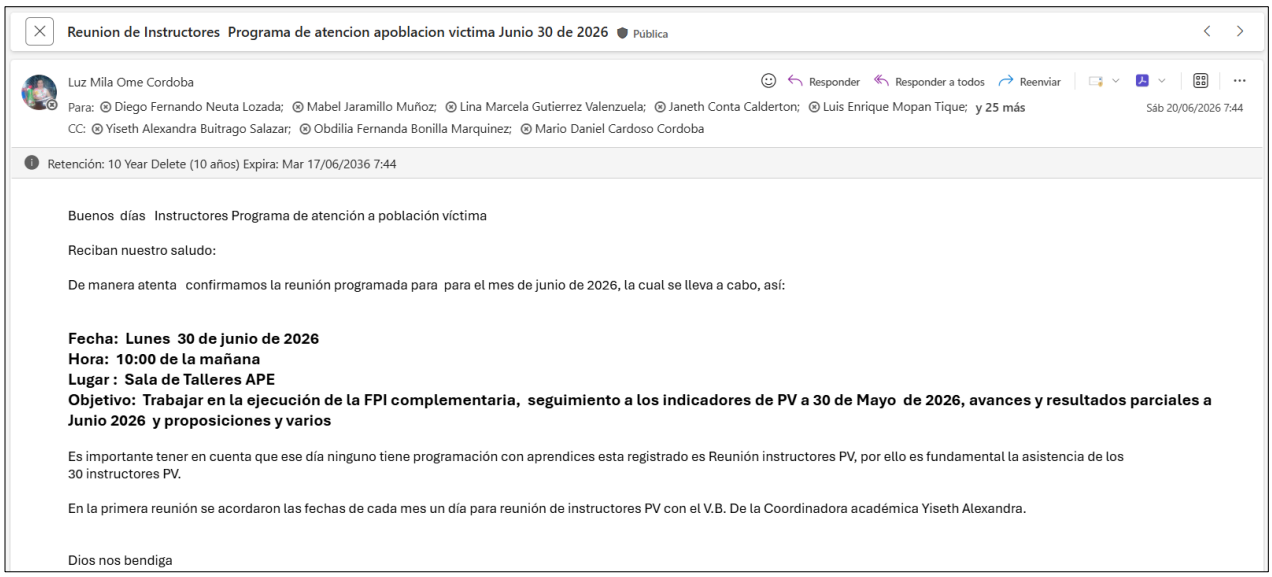
Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026.

2

GCCON-F-087 V2

13. Participar en los procesos de evaluación, autoevaluación y mejoramiento continuo del proceso formativo, en el marco del Sistema Integrado de Gestión – SIGA, cuando estén directamente relacionados con la ejecución de la formación y sea requerido por la supervisión del contrato.

13.1 Correo de invitación a la reunión de instructores PV



Reunion de Instructores Programa de atencion apoblacion victima Junio 30 de 2026 Pública

Luz Mila Ome Cordoba — Responder | Responder a todos | Reenviar

Para: Diego Fernando Neuta Lozada; Mabel Jaramillo Muñoz; Lina Marcela Gutierrez Valenzuela; Janeth Conta Calderton; Luis Enrique Mopan Tique; y 25 más — Sáb 20/06/2026 7:44

CC: Yiseth Alexandra Buitrago Salazar; Obdilia Fernanda Bonilla Marquinez; Mario Daniel Cardoso Cordoba

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Mar 17/06/2036 7:44

Buenos días Instructores Programa de atención a población víctima

Reciban nuestro saludo:

De manera atenta confirmamos la reunión programada para para el mes de junio de 2026, la cual se lleva a cabo, así:

Fecha: Lunes 30 de junio de 2026
Hora: 10:00 de la mañana
Lugar : Sala de Talleres APE
Objetivo: Trabajar en la ejecución de la FPI complementaria, seguimiento a los indicadores de PV a 30 de Mayo de 2026, avances y resultados parciales a Junio 2026 y proposiciones y varios

Es importante tener en cuenta que ese día ninguno tiene programación con aprendices esta registrado es Reunión instructores PV, por ello es fundamental la asistencia de los 30 instructores PV.

En la primera reunión se acordaron las fechas de cada mes un día para reunión de instructores PV con el V.B. De la Coordinadora académica Yiseth Alexandra.

Dios nos bendiga

14. Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato. 9 GTH-F-075 V09

Cumplida en el mes de Enero de 2026 , subida al SECOP II

15. Las demás que requiera el supervisor de acuerdo con el objeto contractual

Obligación 1,2,3,5,6,7,8,9,10. Link ubicación Portafolio de evidencias.