

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

Montería, julio 31 de 2026

Señor

LUIS ERNESTO BARRERA

SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9151053**

Coordinador Académico

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
mes julio del año 2026

Referencia: No. CO1_PCCNTR_9151053 de 2026

SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1032385140 de Bogotá D.C., en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, 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: El valor del presente contrato es Máximo de CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE (\$47.374.970), el Sena pagara al contratista de la siguiente Manera a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$4.737.497).

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2026

Objeto: PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA

Ejecución mensual de actividades

Nro	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Durante el periodo reportado, se brindó acompañamiento técnico en las actividades de mantenimiento, manejo y fortalecimiento de la unidad apícola del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, mediante la ejecución de prácticas orientadas al manejo integral de las colmenas. Entre las acciones desarrolladas se destacó la implementación de un programa de alimentación suplementaria estratégica, utilizando torta proteica y jarabe vitaminado para favorecer el desarrollo y fortalecimiento de las colonias. Se realizó formación en los municipios de Montería, Planeta rica, y Montelíbano en las fichas N° 3353033, 3494389, 3495154	Anexo 1: Registro fotográfico en unidad apícola Anexo 2: Lista de asistencia de Ficha Anexo 3 Evidencias fotográficas Fichas: 3353033, 3494389, 3495154. Pantallazo programación en plataforma de Omnidados
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los	Se elaboró el portafolio del instructor, el cual contempla la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje.	<u>FICHA N° 3353033 - 936193 PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS</u>

	procesos de formación asignados		FICHA N° 3494389-CORTE Y VENTA DE CARNES FICHA N° 3495154-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales	Se inscribieron aprendices en plataforma Sofía plus para los programas de manejo de plantaciones de cacao y técnico en operaciones forestales, se registraron juicios evaluativos para el programa complementario en cría de abeja reina ficha N° 3540586	Anexo 4 Pantallazo Inscripción de aprendices a Sofía plus Anexo 5 Pantallazo juicios evaluativos
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Durante el presente mes se realizaron jornadas de alistamiento de los nuevos cursos en la tercera convocatoria 2026 del SENA, así como apoyo en la presentación de la institución ICBF sobres huertas caceras con población interesada en posibles capacitaciones con el SENA en esta área de la agronomía.	Anexo 6 Registro fotográfico reunión con ICBF Anexo 7 Listado de asistencia reunión con ICBF Anexo 8 Registro fotográfico Alistamiento tercera convocatoria 2026

			Anexo 9 Listado de asistencia Alistamiento tercera convocatoria 2026
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se realizó la planeación pedagógica, la elaboración de la guía de aprendizaje y la recopilación de evidencias fotográficas del curso complementario 'Buenas Prácticas Apícolas en la Colmena', y se efectuó su respectiva organización y cargue en el repositorio institucional (Drive).	FICHA N° 3353033 - 936193 PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS FICHA N° 3494389-CORTE Y VENTA DE CARNES FICHA N° 3495154- AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el	Se presenta el informe mensual de ejecución de contrato y cuenta de cobro en los tiempos establecidos por el supervisor.	Informe

	inicio de proceso de incumplimiento contractual.		
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión-Terminación).	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.	Para este periodo de informe, no se realizaron acciones relacionadas con esta obligación.

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.

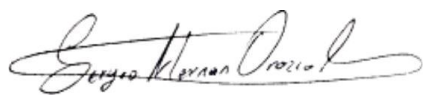
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	88026	Municipio de Tierralta	10/06/2026	10/06/2026
2	88026	Municipio de Tierralta	13/06/2026	13/06/2026
3	88026	Municipio de Tierralta	16/06/2026	16/06/2026
4	88026	Municipio de Tierralta	17/06/2026	17/06/2026
5	88026	Municipio de Tierralta	20/06/2026	20/06/2026
6	88026	Municipio de Tierralta	27/06/2026	27/06/2026

NOTA INTERNA. Diligenciar el cuadro con la información de cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntando con el respectivo informe el respectivo soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

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 No. **9506773648** pagada aportes en línea (Salud: Mutual ser, Pensión: porvenir, ARL: Positiva) por Bancolombia correspondiente al mes de Junio 2026 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (60)
folios Cordialmente,



Sergio Hernan Orozco Mendoza
Contratista
C.C. No. 1032385140 DE BOGOTA

Recibí a satisfacción:
Firma
LUIS ERNESTO BARRERA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9151053
Coordinador académico

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

 GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA		
Fecha de Elaboración	7/1/2026 Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos PRESENCIAL : 936193 NO APLICA NO APLICA	
Denominación del Programa de Formación		
Modalidad de Ejecución		
Código y versión del Programa		
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)		
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA	SENA-CABP

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		CRÉDITOS DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (TD + TI)/48	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
Semana 1	Socialización de la competencia. Presentación de casos reales en la industria láctea.	Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social.	Reconocer la importancia de las ciencias naturales	Participa en el conversatorio y responde preguntas orientadoras.	4	10 HORAS	1	Estudio de caso, lluvia de ideas y aprendizaje basado en preguntas.	Ambiente de aprendizaje en campo	Video beam, computador, videos		Interpreta fenómenos científicos presentes en los procesos de transformación de la leche. Relaciona conocimientos de biología, química y física con situaciones reales del contexto productivo. Analiza variables que afectan la calidad e inocuidad de los alimentos. Propone soluciones fundamentadas en principios científicos. Aplica prácticas responsables con el ambiente y el uso eficiente de los recursos naturales. Trabaja colaborativamente y comunica los resultados con claridad y fundamento técnico.	Participación y reflexión escrita	Los aprendices realizan las actividades con la orientación del instructor
Semana 2	Explicación de Biología, Química, Física y Ciencias Ambientales.		Identificar fenómenos naturales	Elabora un mapa conceptual.	4			Exposición dialogada, trabajo colaborativo.		Presentación, cartilla, tablero			Mapa conceptual	
Semana 3	Explicación de proteínas, grasas, lactosa, minerales y agua.		Comprender la composición de la leche	Taller sobre composición química de la leche.	4			Aprendizaje basado en problemas (ABP), taller y mapa conceptual.		Muestras de leche, fichas técnicas			Taller resuelto	
Semana 4	Explicación sobre bacterias lácticas y fermentación.		Aplicar conocimientos biológicos	Observación y análisis de microorganismos mediante videos o laboratorio.	4			Práctica de laboratorio, observación guiada.		Microscopio (si aplica), videos			Informe de observación	
Semana 5	Demostración de transferencia de calor y pasteurización.		Aplicar principios físicos	Práctica de medición de temperatura y análisis del proceso.	4			Estudio de casos, trabajo colaborativo.		Termómetros, leche, olla o pasteurizador			Registro experimental	
Semana 6	Demostración de medición de pH y coagulación.		Aplicar principios químicos	Medición de pH y elaboración de queso fresco.	4			Aprendizaje basado en proyectos (ABPy), simulación y exposición.		pH-metro o tirillas, cuajo, leche			Informe de laboratorio	
Semana 7	Explicación sobre inocuidad y control de calidad.		Analizar variables de calidad	Identifica factores que afectan la calidad de un producto lácteo.	4			Socialización, evaluación participativa.		Casos de estudio			Matriz de análisis	
Semana 8	Explicación sobre gestión ambiental y residuos.		Promover sostenibilidad	Clasifica residuos y propone estrategias de aprovechamiento.	4					Material reciclable, guía ambiental			Plan de manejo ambiental	
Semana 9	Orienta el desarrollo de un estudio de caso.		Integrar conocimientos científicos	Analiza un proceso de producción de queso o yogur desde la biología, química y física.	4					Guía de trabajo			Estudio de caso	
Semana 10	Asesora la elaboración de un póster científico.		Trabajo colaborativo	Diseña una infografía o póster científico.	4					Canva, PowerPoint			Póster científico	
Semana 11	Coordina la presentación de proyectos.		Socializar resultados	Presenta el proyecto integrador al grupo.	4					Video beam			Exposición	
Semana 12	Retroalimentación y cierre de la competencia.		Evaluación integral	Presenta evaluación escrita y entrega del portafolio de evidencias.	4					Cuestionario y rúbricas			Evaluación final	

 GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA		
Fecha de Elaboración	7/1/2026	
Denominación del Programa de Formación	TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	: 635171	
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	Fortalecimiento de la calidad e inocuidad en los procesos de corte y venta de carnes mediante la aplicación de principios de las ciencias naturales. 2464777	
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA	SENA-CABP

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		CRÉDITOS DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (TD + TI)/48	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
Reflexión inicial	Presenta un caso sobre contaminación de carne por ruptura de la cadena de frío y orienta un conversatorio.	Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social.	1. Describir los niveles de organización biológica según el entorno productivo y social. 2. Interpretar las interrelaciones entre los niveles de organización biológica según el entorno productivo y social. 3. Identificar situaciones del entorno productivo y social mediante la aplicación de principios y conceptos de biología. 4. Verificar la aplicación de fundamentos de la biología en la resolución de situaciones problemáticas de acuerdo con el entorno productivo y social.	Analiza el caso, responde preguntas y comparte experiencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.	4 h	10 HORAS	APROVADO	Estudio de caso, lluvia de ideas y aprendizaje basado en preguntas.	Ambiente de aprendizaje en campo	Video, imágenes, tablero, guía de trabajo.		• Demuestra autocuidado durante las prácticas. • Mantiene relaciones respetuosas con sus compañeros. • Aplica principios éticos en el desempeño laboral. • Participa activamente en el trabajo colaborativo. • Propone soluciones a conflictos mediante el diálogo. • Implementa prácticas de protección ambiental. • Cumple las normas de seguridad y convivencia. • Evidencia compromiso con el desarrollo sostenible.	Observación directa Preguntas orales Conversatorio guiado	Los aprendices realizan las actividades con la orientacion del instructor
Contextualización	Explica la importancia de las ciencias naturales en la industria cárnica y presenta los resultados de aprendizaje.			Identifica conocimientos previos y construye un mapa conceptual sobre biología aplicada al sector cárnico.	6 h			Exposición dialogada, trabajo colaborativo.		Presentación, computador, video beam, cartulinas.				
Apropiación 1	Orienta el estudio de los niveles de organización biológica mediante ejemplos de animales de abasto.			Relaciona átomo, molécula, célula, tejido, órgano y sistema con la producción de carne.	8 h			Aprendizaje basado en problemas (ABP), taller y mapa conceptual.		Modelos anatómicos, imágenes, fichas didácticas.				
Apropiación 2	Explica la estructura y función de la célula y los tejidos animales.			Identifica tejidos musculares, adiposos y conectivos en diferentes cortes comerciales.	8 h			Práctica de laboratorio, observación guiada.		Microscopio (si está disponible), muestras de carne, láminas.				
Apropiación 3	Expone conceptos de microbiología e inocuidad alimentaria.			Analiza situaciones de contaminación biológica y propone medidas preventivas.	8 h			Estudio de casos, trabajo colaborativo.		Videos, fichas técnicas, normativa sanitaria.				
Transferencia	Plantea una situación problema en una sala de corte de carnes y orienta el desarrollo de un plan de mejora.			Diseña una propuesta para fortalecer la inocuidad y la calidad mediante la aplicación de principios biológicos.	10 h			Aprendizaje basado en proyectos (ABPy), simulación y exposición.		Sala de desposte o ambiente simulado, formatos de inspección.				
Evaluación y cierre	Retroalimenta el proceso y orienta la autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación.			Presenta el proyecto integrador y reflexiona sobre los aprendizajes alcanzados.	4 h			Socialización, evaluación participativa.		Rúbricas, listas de chequeo, portafolio de evidencias.				



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

Fecha de Elaboración	7/1/2026	
Denominación del Programa de Formación	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	: 936161	
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	NO APLICA	
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	NO APLICA	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA	SENA-CABP

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		CRÉDITOS DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (TD + TI)/48	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
Reflexión Inicial	Análisis de una problemática ambiental en una empresa agroindustrial.	240201500 – Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	Asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente.	Actividades de Reflexión Inicial • Video motivacional sobre trabajo en equipo. • Dinámica "¿Quién soy yo?" • Conversatorio sobre valores. • Lluvia de ideas. Actividades de Contextualización • Estudio de casos reales en plantas de beneficio. • Debate sobre conflictos laborales. • Análisis de accidentes por falta de comunicación. • Observación de videos sobre buenas prácticas. Actividades de Apropiación • Talleres. • Juego de roles. • Trabajo colaborativo. • Exposiciones. • Elaboración de mapas conceptuales. • Diseño de campañas ambientales. • Resolución de casos. Actividades de Transferencia • Simulación de una jornada laboral en una sala de corte donde los aprendices deberán demostrar: • Comunicación efectiva. • Trabajo colaborativo. • Manejo adecuado de residuos. • Uso correcto de EPP. • Resolución de conflictos. • Atención al cliente.	2	1	0.33	Estudio de caso y lluvia de ideas	Ambiente de aprendizaje en campo	Tablero,marcadore,borradoe,libreta de notas,gula de aprendizaje, computadores		Reconoce la importancia de la conservación ambiental. Identifica aspectos e impactos ambientales.	Participación y conclusiones	Los aprendices realizan las actividades con la orientacion del instructor
Contextualización	Diagnóstico de conocimientos previos sobre desarrollo sostenible y conservación ambiental.				2	1		Cuestionario y conversatorio				Aplica prácticas de uso eficiente de los recursos. Clasifica correctamente los residuos. Propone acciones de mejora ambiental.	Cuestionario diagnóstico	
Apropiación	Desarrollo de conceptos: medio ambiente, preservación, conservación, ODS, economía circular, producción más limpia y gestión ambiental.				6	1		Exposición dialogada, mapas conceptuales e infografías				Participa en equipos de trabajo. Comunica sus propuestas de forma asertiva.	Talleres y mapa conceptual	
Apropiación	Identificación de aspectos e impactos ambientales en una planta agroindustrial.				2	1		Trabajo colaborativo					Matriz de identificación	
Transferencia	Elaboración del Plan de Buenas Prácticas Ambientales para un ambiente de formación o empresa agroindustrial.				3	1		Aprendizaje Basado en Proyectos					Plan de mejoramiento	
Evaluación	Socialización de resultados y retroalimentación.				1	1		Exposición oral	AULA DE CLASES	TABLERO,MARCADORES,VIDEO BENN,LAPICEROS,BORRADOR, CARTELERAS	JOSE LUIS HERRERA	POR EL CLIENTE.	Presentación grupal	



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Programa de Formación:** Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos
- **Código del Programa:** 936193
- **Competencia:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información.
- **Código de la Competencia:** 220501046
- **Duración de la Guía:** 48 horas
- **Proyecto Formativo:** Implementación de herramientas informáticas para el registro, control y seguimiento de los procesos de producción de derivados lácteos.
- **Fase del Proyecto:** Ejecución.
- **Actividad del Proyecto:** Diseño, implementación y seguimiento de herramientas digitales para el manejo de información en los procesos de producción de derivados lácteos.
- **Resultados de Aprendizaje:**

575268121. Seleccionar herramientas de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC), de acuerdo con las necesidades identificadas.

575268122. Usar herramientas TIC, de acuerdo con los requerimientos, manuales de funcionamiento, procedimientos y estándares.

575268123. Verificar los resultados obtenidos, de acuerdo con los requerimientos.

575268124. Implementar buenas prácticas de uso, de acuerdo con la tecnología empleada.

2. PRESENTACIÓN

La transformación digital de la industria alimentaria exige que los trabajadores desarrollen competencias para el manejo eficiente de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC). En el procesamiento de derivados lácteos, las herramientas informáticas facilitan el registro y control de la producción, el manejo de inventarios, la elaboración de informes técnicos, la comunicación organizacional y la trazabilidad de los procesos.



La presente guía orienta al aprendiz en el desarrollo de habilidades para seleccionar, utilizar y aplicar herramientas informáticas que permitan gestionar información de manera organizada, segura y eficiente, fortaleciendo su desempeño en los ambientes productivos del sector lácteo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Reflexión Inicial (4 horas)

- Conversatorio sobre la importancia de las TIC en la industria alimentaria.
- Análisis de casos sobre el uso de herramientas digitales en empresas lácteas.
- Identificación de problemas derivados de la ausencia de registros digitales.

3.2 Contextualización (8 horas)

- Elaboración de mapas conceptuales sobre:
 - Hardware y software.
 - Sistemas operativos.
 - Aplicaciones ofimáticas.
 - Herramientas de internet y computación en la nube.
- Reconocimiento de equipos y servicios TIC utilizados en la industria láctea.

3.3 Apropriación del Conocimiento (24 horas)

Desarrollo de actividades prácticas relacionadas con:

- Manejo del sistema operativo y administración de archivos.
- Elaboración de documentos técnicos en Microsoft Word.
- Diseño de formatos de producción e inventarios en Microsoft Excel.
- Elaboración de gráficos y tablas de seguimiento.
- Diseño de presentaciones digitales en Microsoft PowerPoint.
- Uso de correo electrónico y almacenamiento en la nube.
- Utilización de herramientas colaborativas y plataformas de aprendizaje virtual.
- Aplicación de buenas prácticas de seguridad informática.

3.4 Transferencia del Conocimiento (12 horas)

Diseño e implementación de un sistema digital básico para el manejo de información de un proceso de elaboración de derivados lácteos, que incluya:

- Registro de producción.



- Control de inventarios.
- Consolidación de datos.
- Elaboración de informes.
- Presentación de resultados y propuestas de mejora.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO

Fase del Proyecto Formativo	Actividad del Proyecto Formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Ejecución	Identificación de herramientas TIC	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo	Conocimiento: Cuestionario sobre conceptos básicos de TIC	Selección a herramientas TIC de acuerdo con las necesidades identificadas	Técnica: Formulación de preguntas. Instrumentos: Cuestionario y rúbrica
Ejecución	Implementación de herramientas digitales	Elaborar documentos, hojas de cálculo y presentaciones relacionadas con procesos lácteos	Desempeño: Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint	Utiliza herramientas TIC según procedimientos y estándares establecidos	Técnica: Observación directa. Instrumentos: Lista de chequeo y guía de observación
Ejecución	Verificación de resultados	Validar registros digitales, cálculos y documentos	Producto: Base de datos e informe técnico digital	Verifica los resultados obtenidos de	Técnica: Análisis de productos. Instrumentos: Lista de chequeo y rúbrica



		elaborados		acuerdo con los requerimientos establecidos	
Ejecución	Aplicación de buenas prácticas TIC	Aplicar normas de seguridad informática y gestión responsable de la información	Producto: Informe de buenas prácticas TIC aplicadas al proceso productivo	Implementa buenas prácticas de uso de las tecnologías empleadas	Técnica: Estudio de caso y análisis de evidencias. Instrumentos: Rúbrica y lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC): Conjunto de herramientas, equipos y programas que permiten gestionar y comunicar información.

Hardware: Componentes físicos de un sistema informático.

Software: Programas y aplicaciones que permiten el funcionamiento del computador.

Sistema Operativo: Programa principal que administra los recursos del equipo de cómputo.

Procesador de Texto: Aplicación informática utilizada para la creación y edición de documentos.

Hoja de Cálculo: Herramienta informática que permite organizar, procesar y analizar datos.

Computación en la Nube: Servicios informáticos que permiten almacenar y gestionar información mediante internet.

Base de Datos: Conjunto organizado de información almacenada de manera digital.

Seguridad Informática: Conjunto de medidas orientadas a proteger la información y los sistemas tecnológicos.

Aprendizaje Significativo: Proceso mediante el cual el aprendiz relaciona nuevos conocimientos con experiencias y saberes previos.



Competencia: Capacidad para interactuar de manera idónea consigo mismo, con los demás y con el entorno social y productivo.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Diseño Curricular SENA. Programa Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos (Código 936193).
- Diseño Curricular SENA. Competencia TIC 220501046.
- Microsoft Corporation. Manuales de Office (Word, Excel y PowerPoint).
- Ministerio TIC de Colombia. Competencias Digitales para el Desarrollo Productivo.
- Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA. Modelo Pedagógico Institucional.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	Sergio Hernán Orozco Mendoza	Instructor	Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir – Regional Córdoba	16 / 06 / 2026

8. CONTROL DE CAMBIOS

(Diligenciar únicamente si se realizan ajustes a la guía.)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor(es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Programa de Formación:** Técnico en Corte y Venta de Carnes
- **Código del Programa:** 635171
- **Competencia:** Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social.
- **Código de la Competencia:** 220201501
- **Duración de la Guía:** 48 horas
- **Fase del Proyecto:** Ejecución.

Resultados de Aprendizaje:

1. Describir los niveles de organización biológica según el entorno productivo y social.
2. Interpretar las interrelaciones entre los niveles de organización biológica según el entorno productivo y social.
3. Identificar situaciones del entorno productivo y social mediante la aplicación de principios y conceptos de biología.
4. Verificar la aplicación de fundamentos de la biología en la resolución de situaciones problemáticas de acuerdo con el entorno productivo y social.

2. PRESENTACIÓN

La industria cárnica requiere técnicos capaces de comprender no solo los procesos de corte y comercialización, sino también los fundamentos biológicos que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos. Esta competencia permitirá al aprendiz entender cómo la organización biológica, la estructura celular, los tejidos animales y las interacciones con el ambiente influyen en la producción y conservación de la carne.

Durante esta guía se desarrollarán actividades teóricas y prácticas que fortalecerán la capacidad para analizar situaciones reales del sector cárnico, promoviendo la toma de decisiones fundamentadas en conocimientos científicos.



3. ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión Inicial. (2 horas)

Situación Problema

En una planta de beneficio bovino se detectó que varios cortes de carne presentaban alteraciones debido a una deficiente conservación.

Reflexione:

¿Qué sucede dentro de las células musculares después del sacrificio?

¿Qué importancia tiene conocer la biología para un técnico en carnes?

¿Cómo influye el ambiente sobre la calidad del producto?

Producto: Participación en conversatorio.

Actividad

En equipos de cuatro aprendices:

Analicen la situación presentada.

Identifiquen las causas del problema.

Elaboren un mapa de ideas con posibles soluciones.

Socialicen sus conclusiones.

Producto esperado

Mapa de ideas y conclusiones grupales.

3.2 Actividad 2. Contextualización (4 horas)

Elaboración de un mapa conceptual

Investigue:

¿Qué estudia la Biología?

¿Qué relación existe entre la Biología y la industria cárnica?

¿Qué es un organismo?



¿Qué niveles de organización existen?

Producto:

Mapa conceptual elaborado en equipos.

3.3 Actividad 3. Apropiación del conocimiento

Unidad 1

Niveles de organización biológica

Temas:

Átomo

Molécula

Orgánulo

Célula

Tejido

Órgano

Sistema

Organismo

Población

Comunidad

Ecosistema

Biosfera

Taller

Completar una tabla relacionando cada nivel con ejemplos del sector cárnico.

Unidad 2

La célula



Temas

Membrana plasmática

Citoplasma

Núcleo

Mitocondrias

Ribosomas

Retículo endoplasmático

Actividad

Construcción de una maqueta celular.

Unidad 3

Tejidos animales

Tejido muscular

Tejido conectivo

Tejido adiposo

Tejido epitelial

Actividad

Identificación de tejidos presentes en diferentes cortes comerciales de carne.

Unidad 4

Microorganismos

Bacterias

Hongos

Virus

Parásitos



Actividad

Análisis de casos de contaminación alimentaria.

Unidad 5

Ecología

Hábitat

Nicho ecológico

Ecosistemas

Biodiversidad

Actividad

Análisis del impacto ambiental de una planta de beneficio.

Actividad de Transferencia

Caso integrador

Una carnicería presenta problemas frecuentes de contaminación cruzada y pérdidas económicas.

Los aprendices deberán:

Identificar los factores biológicos involucrados.

Explicar el nivel de organización afectado.

Proponer soluciones técnicas.

Diseñar un protocolo de prevención.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO

Fase del Proyecto Formativo	Actividad del Proyecto Formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Ejecución	Diagnosticar la aplicación de los fundamentos	AA1. Reconocer los fundamentos de	Conocimiento: Cuestionario diagnóstico y	Caracteriza las relaciones existentes en los	Técnicas: Preguntas orales, taller y



	biológicos en los procesos de corte y venta de carnes para fortalecer la calidad e inocuidad de los productos cárnicos.	la biología y los niveles de organización biológica mediante actividades de exploración, análisis y representación gráfica.	taller de conceptos básicos. Desempeño: Explicación oral de los niveles de organización biológica utilizando ejemplos del sector cárnico. Producto: Mapa conceptual o infografía de los niveles de organización biológica.	niveles de organización biológica de acuerdo con su entorno productivo y social.	observación directa. Instrumentos: Cuestionario, lista de chequeo y rúbrica.
	Analizar la estructura biológica de los animales de abasto para comprender su relación con la calidad de la carne.	AA2. Interpretar la organización biológica mediante el estudio de células, tejidos, órganos y sistemas presentes en animales de abasto.	Conocimiento: Taller de análisis. Desempeño: Socialización grupal. Producto: Esquema o maqueta de la organización biológica aplicada al sector cárnico.	Explica principios y conceptos de la biología de acuerdo con las condiciones del entorno productivo y social.	Técnicas: Exposición, trabajo colaborativo y observación. Instrumentos: Lista de chequeo y rúbrica de exposición.
	Identificar factores biológicos que afectan la calidad e inocuidad de la carne durante el procesamiento y comercialización.	AA3. Analizar situaciones problemáticas relacionadas con contaminación biológica e inocuidad alimentaria en plantas de beneficio y salas de corte.	Conocimiento: Estudio de caso. Desempeño: Resolución de una situación problema. Producto: Informe técnico con propuestas de mejora.	Identifica situaciones susceptibles de mejoramiento en su entorno productivo y social aplicando principios y fundamentos de biología.	Técnica: Estudio de caso y observación directa. Instrumentos: Guía de observación y rúbrica analítica.
	Formular acciones de mejora para fortalecer la calidad e inocuidad en el proceso de corte	AA4. Diseñar e implementar propuestas de mejora basadas en principios biológicos para prevenir riesgos	Conocimiento: Prueba escrita. Desempeño: Simulación de inspección sanitaria en una sala de corte.	Aplica principios biológicos para resolver problemas relacionados con la calidad e inocuidad de la	Técnica: Simulación, evaluación escrita y observación. Instrumentos: Prueba objetiva, lista de chequeo y



	y venta de carnes mediante la aplicación de fundamentos biológicos.	y fortalecer la inocuidad alimentaria.	Producto: Plan de mejora para un proceso de corte y venta de carnes.	carne. ambiente y la convivencia.	rúbrica de desempeño.
--	---	--	---	-----------------------------------	-----------------------

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Átomo: Unidad más pequeña de un elemento químico que conserva sus propiedades y constituye la materia.

Biología: Ciencia que estudia los seres vivos, su estructura, funcionamiento, evolución, origen e interacción con el ambiente.

Biodiversidad: Variedad de organismos vivos presentes en un ecosistema, incluyendo animales, plantas y microorganismos.

Bioseguridad: Conjunto de normas y procedimientos destinados a prevenir riesgos biológicos y proteger la salud de las personas, los animales y el ambiente.

Cadena de frío: Proceso continuo de conservación de productos cárnicos a temperaturas controladas para mantener su calidad e inocuidad.

Célula: Unidad estructural y funcional básica de todos los seres vivos.

Ciencia: Conjunto organizado de conocimientos obtenidos mediante la observación, la experimentación y el razonamiento científico.

Contaminación biológica: Presencia de microorganismos o agentes biológicos que pueden afectar la inocuidad de los alimentos.

Contaminación cruzada: Transferencia de microorganismos o contaminantes de un alimento, superficie o utensilio a otro durante la manipulación.

Descomposición: Proceso de degradación de la materia orgánica por acción de microorganismos y enzimas.

Ecosistema: Sistema formado por los seres vivos y el medio físico donde interactúan.

Entorno productivo: Espacio donde se desarrollan procesos de producción, transformación y comercialización de bienes o servicios.

Hábitat: Lugar donde vive y se desarrolla naturalmente un organismo.



Inocuidad alimentaria: Condición que garantiza que un alimento no ocasionará daño al consumidor cuando sea preparado y consumido de acuerdo con su uso previsto.

Microorganismo: Ser vivo microscópico, como bacterias, hongos, levaduras o virus, que puede ser beneficioso o perjudicial.

Molécula: Agrupación de dos o más átomos unidos mediante enlaces químicos.

Nicho ecológico: Función que desempeña un organismo dentro de un ecosistema y la manera como utiliza los recursos disponibles.

Nivel de organización biológica: Cada una de las estructuras jerárquicas que conforman los seres vivos, desde el átomo hasta la biosfera.

Órgano: Estructura formada por diferentes tejidos que cumple una función específica dentro de un organismo.

Organismo: Ser vivo individual capaz de realizar todas las funciones vitales.

Orgánulo celular: Estructura especializada ubicada dentro de la célula que cumple funciones específicas, como la producción de energía o la síntesis de proteínas.

Patógeno: Microorganismo capaz de producir enfermedades en humanos o animales.

Población: Conjunto de individuos de la misma especie que habitan un área determinada.

Proteína: Biomolécula esencial que forma parte de músculos, tejidos y órganos; constituye uno de los principales componentes nutricionales de la carne.

Sistema biológico: Conjunto de órganos que trabajan coordinadamente para cumplir una función determinada en el organismo.

Tejido: Conjunto de células con características y funciones similares.

Tejido adiposo: Tejido encargado de almacenar grasa y aportar energía; influye en el marmoleo y la calidad de la carne.

Tejido muscular: Tejido responsable del movimiento del organismo y principal componente de los cortes comerciales de carne.

Trazabilidad: Capacidad para seguir el historial, ubicación y recorrido de un producto cárnico desde su origen hasta el consumidor final.



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Alberts, B., Johnson, A., Lewis, J., Morgan, D., Raff, M., Roberts, K., & Walter, P. (2022). *Biología molecular de la célula* (7.ª ed.). Editorial Médica Panamericana.

Campbell, N. A., Urry, L. A., Cain, M. L., Wasserman, S. A., Minorsky, P. V., & Orr, R. B. (2021). *Biología* (12.ª ed.). Pearson Educación.

Curtis, H., Barnes, N. S., Schnek, A., & Massarini, A. (2020). *Biología* (8.ª ed.). Editorial Médica Panamericana.

Madigan, M. T., Bender, K. S., Buckley, D. H., Sattley, W. M., & Stahl, D. A. (2021). *Brock. Biología de los microorganismos* (16.ª ed.). Pearson.

Tortora, G. J., Funke, B. R., & Case, C. L. (2022). *Microbiología* (13.ª ed.). Editorial Médica Panamericana.

Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2009). *Microbiología moderna de los alimentos*. Acribia.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2022). *Buenas prácticas para la producción y comercialización de carne*. <https://www.fao.org>

Organización Mundial de la Salud (OMS). (2022). *Inocuidad de los alimentos*. <https://www.who.int/es>

Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). (2023). *Sanidad e inocuidad pecuaria*. <https://www.ica.gov.co>

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (2023). *Normatividad sanitaria para alimentos*. <https://www.invima.gov.co>

Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). (2019). *Diseño curricular del programa Técnico en Corte y Venta de Carnes (Código 635171)*. Documento institucional.

Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). (2023). *Lineamientos para el desarrollo curricular y la Formación Profesional Integral*. Bogotá, Colombia.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013, por la cual se establecen los requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2015). Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo (Seguridad y Salud en el Trabajo).

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2018). *Política Nacional para la Gestión Integral de la Biodiversidad y sus Servicios Ecosistémicos*. Bogotá, Colombia.

Bibliografía complementaria recomendada



Raven, P. H., Johnson, G. B., Mason, K. A., Losos, J. B., & Singer, S. R. (2020). Biología (12.ª ed.). McGraw-Hill.

Reece, J. B., Urry, L. A., Cain, M. L., Wasserman, S. A., Minorsky, P. V., & Jackson, R. B. (2021). Campbell Biology (12th ed.). Pearson.

Codex Alimentarius. (2022). Código Internacional de Prácticas Generales de Higiene de los Alimentos. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	Sergio Hernán Orozco Mendoza	Instructor	Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir – Regional Córdoba	1 / 07 / 2026

8. CONTROL DE CAMBIOS

(Diligenciar únicamente si se realizan ajustes a la guía.)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor(es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Programa de Formación:** Técnico en Agroindustria Alimentaria
- **Código del Programa:** 936161
- **Competencia:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.
- **Código de la Competencia:** 240201500
- **Duración de la Guía:** 48 horas
- **Fase del Proyecto:** Ejecución.

Resultados de Aprendizaje:

Asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente.

2. PRESENTACIÓN

La Formación Profesional Integral del SENA busca formar personas competentes, capaces de responder a los retos del mundo laboral y de contribuir al desarrollo sostenible de la sociedad. En este sentido, esta competencia fortalece las dimensiones personal, social, ética y ambiental del aprendiz, promoviendo una convivencia basada en el respeto, la responsabilidad y el compromiso con el entorno.

Durante el desarrollo de esta competencia, el aprendiz reconocerá que sus acciones influyen en la calidad de vida de las personas, en el ambiente de trabajo y en la conservación de los recursos naturales. Asimismo, desarrollará habilidades para actuar de manera responsable, comunicarse de forma asertiva, trabajar en equipo, resolver conflictos de manera pacífica y participar activamente en la construcción de ambientes laborales seguros, inclusivos y sostenibles.

En el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, esta competencia adquiere una importancia especial, ya que la transformación de alimentos depende del uso responsable de materias primas, agua, energía y demás recursos naturales. Por ello, el aprendiz



comprenderá que la productividad y la calidad deben ir de la mano con la protección del medio ambiente, la inocuidad alimentaria y el bienestar de las comunidades.

Esta guía propone actividades de reflexión, análisis, trabajo colaborativo y aplicación práctica que permitirán fortalecer la conciencia ambiental, la ética profesional y la responsabilidad social, promoviendo comportamientos que contribuyan a una producción agroindustrial sostenible y al mejoramiento continuo de los procesos productivos.

Al finalizar esta competencia, el aprendiz estará en capacidad de actuar con autonomía, liderazgo y compromiso frente a los desafíos ambientales y sociales de su contexto, aportando soluciones responsables que favorezcan el desarrollo de organizaciones más competitivas, sostenibles y respetuosas con la vida y el entorno.

3.1 Actividades de Reflexión Inicial.

Situación Problema

Una empresa dedicada al procesamiento de frutas presenta las siguientes situaciones:

Consumo excesivo de agua durante el lavado de materias primas.

Mala disposición de residuos orgánicos e inorgánicos.

Desperdicio de energía eléctrica.

Conflictos entre los trabajadores por falta de comunicación.

Poco compromiso con el cuidado del ambiente.

Como aprendiz del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, usted ha sido invitado a proponer alternativas de solución que permitan mejorar el ambiente laboral y disminuir los impactos ambientales.

Actividad

En equipos de cuatro aprendices:

Analicen la situación presentada.

Identifiquen las causas del problema.

Elaboren un mapa de ideas con posibles soluciones.

Socialicen sus conclusiones.



Producto esperado

Mapa de ideas y conclusiones grupales.

3.2 Actividades de Contextualización e Identificación de Conocimientos Previos.

Con el propósito de reconocer los saberes previos, cada aprendiz desarrollará las siguientes actividades:

Actividad 1

Responder individualmente el cuestionario diagnóstico.

Ejemplos de preguntas:

¿Qué entiende por medio ambiente?

¿Qué significa desarrollo sostenible?

¿Cómo influye nuestro comportamiento en el ambiente laboral?

¿Qué acciones realiza diariamente para cuidar el ambiente?

¿Qué entiende por responsabilidad social?

Actividad 2

Construcción colectiva de un mapa conceptual sobre:

Persona

Sociedad

Naturaleza

Trabajo

Ambiente

Actividad 3



Observación de un video sobre sostenibilidad en la agroindustria y participación en un conversatorio guiado.

Producto esperado

Cuestionario diagnóstico.

Mapa conceptual.

Participación en el conversatorio.

3.3 Actividades de Apropiación del Conocimiento

El aprendiz desarrollará actividades que le permitan comprender y aplicar los conceptos fundamentales de la competencia.

Actividad 1

Investigación

Consultar y elaborar una infografía sobre:

Medio ambiente.

Conservación.

Preservación.

Desarrollo sostenible.

Economía circular.

Producción más limpia.

Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Actividad 2

Taller

Realizar un análisis de los impactos ambientales presentes en una planta agroindustrial.

**Identificar:**

Consumo de agua.

Consumo de energía.

Generación de residuos.

Emisiones.

Riesgos ambientales.

Actividad 3

Estudio de Caso

Analizar un caso de contaminación generado por una empresa agroindustrial colombiana.

Responder:

¿Qué ocurrió?

¿Cuáles fueron las causas?

¿Qué impactos produjo?

¿Qué normas ambientales se incumplieron?

¿Qué acciones correctivas propondría?

Actividad 4

Trabajo colaborativo

Diseñar una campaña denominada:

"Agroindustria Responsable"

La campaña deberá incluir:

Ahorro de agua.

Uso eficiente de energía.



Separación de residuos.

Reciclaje.

Cuidado del entorno.

Comunicación asertiva.

Trabajo en equipo.

Actividad 5

Construcción del conocimiento

Elaborar un mapa conceptual sobre:

"La interacción del ser humano consigo mismo, con los demás y con la naturaleza".

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento.

Con el fin de evidenciar la apropiación de los conocimientos adquiridos, el aprendiz desarrollará las siguientes actividades:

Proyecto Aplicado

Realizar un diagnóstico ambiental del ambiente de formación.

El diagnóstico deberá incluir:

Identificación de aspectos ambientales.

Identificación de impactos ambientales.

Identificación de residuos.

Consumo de agua.

Consumo de energía.

Propuestas de mejora.

Socialización

Cada equipo presentará su propuesta mediante:

Presentación oral.



Infografía.

Cartel científico.

Exposición.

Producto Final

Diseñar un Plan de Buenas Prácticas Ambientales para un ambiente de formación o una planta agroindustrial.

El plan deberá contener:

Objetivo.

Diagnóstico.

Acciones de mejora.

Responsables.

Recursos.

Cronograma.

Indicadores de seguimiento.

Evidencias de aprendizaje

Evidencias de conocimiento

Cuestionario diagnóstico.

Talleres.

Participación en debates y conversatorios.

Mapa conceptual.

Evidencias de desempeño

Participación en trabajos colaborativos.

Aplicación de buenas prácticas ambientales.

Socialización de propuestas.

Evidencias de producto

Infografía.



Diagnóstico ambiental.

Plan de Buenas Prácticas Ambientales.

Presentación grupal.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO

Fase del Proyecto Formativo	Actividad del Proyecto Formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Ejecución	Diagnosticar las condiciones ambientales del proceso agroindustrial para identificar oportunidades de mejora.	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.	Evidencia de conocimiento: Cuestionario sobre conceptos de medio ambiente, desarrollo sostenible, economía circular y normatividad ambiental.	Reconoce la importancia de la preservación y conservación del medio ambiente en los contextos laboral y social.	Técnica: Prueba de conocimientos. Instrumento: Cuestionario escrito o digital.
	Implementar acciones que promuevan el uso eficiente de los recursos naturales y la adecuada gestión de residuos durante los procesos agroindustriales.	Elaborar un diagnóstico ambiental identificando aspectos e impactos ambientales, proponiendo acciones de mejora para el ahorro de agua, energía y manejo de residuos.	Evidencia de desempeño: Participación en el análisis de un caso de estudio y en el diagnóstico ambiental del ambiente de formación.	Identifica los impactos ambientales derivados de las actividades agroindustriales.	Técnica: Observación directa. Instrumento: Lista de chequeo.
	Fortalecer la cultura ambiental y el trabajo colaborativo en los ambientes de formación y en el	Diseñar y ejecutar una campaña de sensibilización sobre preservación y	Evidencia de producto: Elaboración de un Plan de Buenas Prácticas Ambientales	Propone acciones para el uso eficiente de los recursos naturales y el manejo	Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Rúbrica de evaluación.



	contexto productivo.	conservación del medio ambiente dirigida a la comunidad educativa o al entorno productivo.	para un ambiente de formación o una planta agroindustrial.	adecuado de los residuos.	
	Aplicar criterios de sostenibilidad en las actividades del proyecto formativo.	Elaborar un Plan de Buenas Prácticas Ambientales, incluyendo acciones de prevención, mitigación y control de impactos ambientales en el contexto agroindustrial.	Evidencia de desempeño: Participación en campañas ambientales, debates y trabajo colaborativo.	Participa activamente en actividades colaborativas orientadas a la protección del ambiente y la convivencia.	Técnica: Observación del desempeño. Instrumento: Lista de cotejo.
	Socializar las estrategias de mejoramiento ambiental propuestas para el proyecto formativo.	Presentar los resultados del diagnóstico ambiental y del plan de mejora mediante una exposición apoyada en infografías, mapas conceptuales y recursos digitales.	Evidencia de desempeño: Aplicación de buenas prácticas ambientales durante talleres y prácticas de formación.	Aplica criterios de responsabilidad ambiental durante el desarrollo de las actividades prácticas.	Técnica: Observación directa. Instrumento: Guía de observación.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Actitud: Disposición de una persona para actuar de manera positiva, responsable y ética frente a las situaciones de la vida personal, social y laboral.

Ambiente: Conjunto de elementos naturales, sociales, culturales y económicos que interactúan y condicionan el desarrollo de los seres vivos.

Aprendizaje colaborativo: Estrategia pedagógica en la que los aprendices trabajan en equipo para construir conocimientos, resolver problemas y alcanzar objetivos comunes.



Biodiversidad: Variedad de seres vivos (plantas, animales, microorganismos y ecosistemas) presentes en un territorio.

Ciudadanía: Condición de una persona que ejerce derechos y cumple deberes, participando de manera responsable en la sociedad.

Competencia: Capacidad para integrar conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes con el fin de resolver situaciones en diferentes contextos.

Comunicación asertiva: Habilidad para expresar ideas, sentimientos y opiniones de manera clara, respetuosa y oportuna, favoreciendo la convivencia.

Conservación ambiental: Uso responsable y sostenible de los recursos naturales para garantizar su disponibilidad para las generaciones presentes y futuras.

Convivencia: Relación respetuosa y armónica entre las personas basada en el diálogo, la tolerancia y la cooperación.

Cultura ambiental: Conjunto de conocimientos, valores, hábitos y comportamientos orientados a la protección y conservación del medio ambiente.

Desarrollo sostenible: Modelo de desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas.

Economía circular: Modelo económico que promueve la reducción, reutilización, reciclaje y aprovechamiento de los recursos para disminuir la generación de residuos.

Ética: Conjunto de principios y valores que orientan el comportamiento humano hacia el bien común y la responsabilidad.

Gestión ambiental: Conjunto de acciones orientadas a prevenir, controlar y mitigar los impactos ambientales generados por las actividades humanas.

Impacto ambiental: Alteración positiva o negativa que una actividad produce sobre el medio ambiente.

Inclusión: Principio que garantiza la participación y el respeto por todas las personas, sin discriminación por razones de género, cultura, condición social o discapacidad.

Interacción: Relación dinámica que se establece entre las personas y su entorno para construir convivencia y aprendizaje.

Liderazgo: Capacidad para orientar, motivar y promover acciones que beneficien a un grupo o comunidad.

Medio ambiente: Conjunto de componentes físicos, biológicos, sociales y culturales que rodean a los seres vivos y permiten su desarrollo.



Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS): Metas establecidas por las Naciones Unidas para promover el desarrollo económico, social y ambiental de manera equilibrada.

Participación: Intervención activa, responsable y democrática en la toma de decisiones y en las actividades colectivas.

Preservación ambiental: Protección de los ecosistemas y recursos naturales evitando su deterioro o explotación.

Producción más limpia: Estrategia preventiva que busca optimizar el uso de materias primas, agua y energía, reduciendo la generación de residuos y contaminación.

Reciclaje: Proceso mediante el cual los residuos son transformados para convertirse nuevamente en materia prima o en nuevos productos.

Recursos naturales: Bienes y elementos que ofrece la naturaleza y que pueden ser utilizados por el ser humano para satisfacer sus necesidades.

Responsabilidad ambiental: Compromiso individual y colectivo de proteger, conservar y utilizar racionalmente los recursos naturales.

Responsabilidad social: Compromiso ético de las personas y organizaciones para contribuir al bienestar de la sociedad y al desarrollo sostenible.

Respeto: Valor que reconoce la dignidad, los derechos y las diferencias de las personas y del entorno natural.

Resolución de conflictos: Proceso mediante el cual se solucionan diferencias o desacuerdos a través del diálogo, la negociación y la cooperación.

Sostenibilidad: Capacidad de mantener el equilibrio entre el crecimiento económico, la protección ambiental y el bienestar social.

Trabajo colaborativo: Forma de trabajo en la que varias personas aportan conocimientos, habilidades y esfuerzos para alcanzar objetivos comunes.

Valores: Principios que orientan el comportamiento humano, tales como el respeto, la honestidad, la solidaridad, la responsabilidad y la justicia.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Congreso de la República de Colombia. (1991). Constitución Política de Colombia.
<https://www.constitucioncolombia.com>

Congreso de la República de Colombia. (1993). Ley 99 de 1993. Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente y se organiza el Sistema Nacional Ambiental (SINA).
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo>



Congreso de la República de Colombia. (1994). Ley 115 de 1994. Ley General de Educación. <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo>

Congreso de la República de Colombia. (2002). Ley 769 de 2002 y demás normas relacionadas con cultura ciudadana y convivencia. <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo>

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2022). Política Nacional para la Gestión Integral Ambiental. <https://www.minambiente.gov.co>

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (s. f.). Educación ambiental para el desarrollo sostenible. <https://www.minambiente.gov.co>

Ministerio de Educación Nacional. (2014). Sistema Nacional de Educación Ambiental (SINA). <https://www.mineduacion.gov.co>

Organización de las Naciones Unidas. (2015). Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. <https://sdgs.un.org/es/2030agenda>

Organización Internacional del Trabajo. (1998). Declaración relativa a los principios y derechos fundamentales en el trabajo. <https://www.ilo.org>

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. (2021). Hacer las paces con la naturaleza. <https://www.unep.org/es>

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA. (2020). Modelo Pedagógico de la Formación Profesional Integral. <https://www.sena.edu.co>

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA. (2020). Lineamientos para el diseño y desarrollo de Guías de Aprendizaje. <https://www.sena.edu.co>

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA. (2010). Programa de Formación Titulada: Técnico en Agroindustria Alimentaria (Código 936161).

UNESCO. (2020). Educación para el Desarrollo Sostenible: Hoja de ruta. <https://unesdoc.unesco.org>

Referencias complementarias recomendadas

Capra, F. (2003). Las conexiones ocultas. Editorial Anagrama.

Chiavenato, I. (2017). Introducción a la teoría general de la administración (9.ª ed.). McGraw-Hill.

Goleman, D. (2013). Inteligencia ecológica. Kairós.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013. <https://www.minsalud.gov.co>



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2022). Agroecología para sistemas alimentarios sostenibles. <https://www.fao.org>

Organización Mundial de la Salud. (2022). Inocuidad de los alimentos. <https://www.who.int/es>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	Sergio Hernán Orozco Mendoza	Instructor	Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir – Regional Córdoba	1 / 07 / 2026

8. CONTROL DE CAMBIOS

(Diligenciar únicamente si se realizan ajustes a la guía.)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor(es)					

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS
FICHA	3353033
COMPETENCIA	UTILIZAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE MANEJO DE INFORMACIÓN
RESULTADO DE APRENDIZAJE	SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES IDENTIFICADAS
INSTRUCTOR	SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
AMPARO PATRICIA RIOS BARRETO	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo.		X			
ARENYS PAOLA PETRO NUÑEZ	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			
BLEIDIS DEL CARMEN JULIO GONZALEZ	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			
DANA LUZ RAMOS GONZALEZ	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			
ELIZABETH HERAZO RAMIREZ	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			
JEMIMA FUENTES FLOREZ	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			
LEONARDO ENRIQUE CARET PACHECO	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			
LINEY MARCELA BAQUERO SOTO	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			
MARIA CAMILA DE LA OSSA FLOREZ	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			
MARIA CAMILA HERNANDEZ FRANCO	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			
MILENA LUZ MERLANO ORTIZ	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			
SINDY DEL CARMEN PADILLA YANEZ	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			
STEFANIA CUETO FRANCO	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			
YASMIN DEL CARMEN PEREZ PUENTE	Reconocer equipos, software y servicios de internet utilizados en el sector lácteo		X			

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS
FICHA	3353033
COMPETENCIA	UTILIZAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE MANEJO DE INFORMACIÓN
RESULTADO DE APRENDIZAJE	USAR HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES.
INSTRUCTOR	SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
AMPARO PATRICIA RIOS BARRETO	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
ARENYS PAOLA PETRO NUÑEZ	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
BLEIDIS DEL CARMEN JULIO GONZALEZ	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
DANA LUZ RAMOS GONZALEZ	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
ELIZABETH HERAZO RAMIREZ	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
JEMIMA FUENTES FLOREZ	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
LEONARDO ENRIQUE CARET PACHECO	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
LINEY MARCELA BAQUERO SOTO	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
MARIA CAMILA DE LA OSSA FLOREZ	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
MARIA CAMILA HERNANDEZ FRANCO	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
MILENA LUZ MERLANO ORTIZ	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
SINDY DEL CARMEN PADILLA YANEZ	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
STEFANIA CUETO FRANCO	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			
YASMIN DEL CARMEN PEREZ PUENTE	Desarrollo de ejercicios prácticos en Word, Excel y PowerPoint		X			

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES
FICHA	3494389
COMPETENCIA	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
INSTRUCTOR	SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ARIEL OSPINA	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			
JORGE GONZALEZ	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			
KEILA MONTALVO	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			
VALERIA RAMOS TORO	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			
JISETH LARA JIMÉNEZ	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			
MARLON GONZÁLEZ	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			
KATHYA POLO ARAUJO	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			
KEVIN DAVID TOLEDO	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			
ORLANDO MADERA	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			
ÁNGELES MANJARREZ	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			
SAMUEL RAMOS RODRÍGUEZ	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			
KAROL DANIELA CORDERO FAJARDO	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			
ORIANA GONZÁLEZ GUZMÁN	Cuestionario diagnóstico y taller de conceptos básicos.		X			

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
FICHA	3495154
COMPETENCIA	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
RESULTADO DE APRENDIZAJE	ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.
INSTRUCTOR	SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ARLEY ARCIA GONZALEZ	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
BRANDY MICHEL LUGO DE LA OSSA	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
CLAUDIA SALGADO	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
DANNA LUGO DE LA OSSA	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
GERALDIN PEREZ HERNANDEZ	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
ISAID DE LA OSSA LOPEZ	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
JAILER ALVAREZ	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
JAIMER OSORIO	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
MATEO GABRIEL BALLESTEROS SIBAJA	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
NATALIA SOFIA TEJADA BARON	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
PAULA ANDREA PEREZ TENORIO	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
PAULINA BARRERA AYALA	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
SANDRA MILENA CORDOBA GOMEZ	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
SHEILA ANDREA LOPEZ MONTALVO	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
SHIRLEY PATERNINA	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales		X			

	y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.					
WENDY HOYOS VALETA	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
YUISAI GALLEG0	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
FICHA	3495154
COMPETENCIA	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
RESULTADO DE APRENDIZAJE	ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.
INSTRUCTOR	SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ARLEY ARCIA GONZALEZ	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
BRANDY MICHEL LUGO DE LA OSSA	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
CLAUDIA SALGADO	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
DANNA LUGO DE LA OSSA	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
GERALDIN PEREZ HERNANDEZ	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
ISAID DE LA OSSA LOPEZ	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
JAILER ALVAREZ	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
JAIMER OSORIO	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
MATEO GABRIEL BALLESTEROS SIBAJA	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
NATALIA SOFIA TEJADA BARON	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
PAULA ANDREA PEREZ TENORIO	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
PAULINA BARRERA AYALA	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
SANDRA MILENA CORDOBA GOMEZ	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
SHEILA ANDREA LOPEZ MONTALVO	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
SHIRLEY PATERNINA	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales		X			

	y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.					
WENDY HOYOS VALETA	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			
YUISAI GALLEG0	Analizar una situación problema relacionada con el uso de los recursos naturales y los impactos ambientales en una planta agroindustrial.		X			



Evidencias

Anexo 1: evidencia obligación 1

Registro fotográfico en unidad apícola





Anexo 2: evidencia obligación 1

Lista de asistencia de Ficha 3353033

SENA		FORMATO DE APOYO REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL												
LUGAR: Sede SENA Manizales		OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL												
Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE DENADADOS LACTEOS	Código del Programa:	936193	Fecha de Caracterización:	15/03/11									
Competencia:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	Resultado de Aprendizaje:												
Título de Formación:	Complementaria	Instructor:	SERGIO ORCIZO	Correo Electrónico:	sergioorcizo@sena.edu.co									
Mes:	JULIO	Año:	2026	Teléfono:	3225288316									
DATOS DEL APRENDIZ				DIA	1	DIA	8	DIA	15	DIA	22	DIA	29	DIA
No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	AMPARO PATRICIA	ROS BARRETO	310635326	amprorosa1985@gmail.com	Patricia Ros	Patricia Ros								
2	ARELYS PAULA	PETIO NUÑEZ	310585713	arelysbeltrond@gmail.com	Arenis P	Arenis P								
3	BLINDA DEL CARMEN	JULIO GONZALEZ												
4	DANA LUZ	RAMOS GONZALEZ	320632562	dunavaroc285@gmail.com	Dana K	Dana K								
5	LIZABETH	HERNAN RAMIREZ	3123753877	lizabetramirez12@gmail.com	Lizbeth	Lizbeth								
6	JEMINA	FUENTES FLOREZ	303830312	jeminafuentes@gmail.com	Jemina	Jemina								
7	LEONARDO ENRIQUE	CAREY PACHELO	3124576417	enr12735@hotmail.com	Leonardo	Leonardo								
8	LINLEY MARIELA	BAQUERO SOTO												
9	MARIA CAMILA	DE LA OSA FLOREZ	3244324917	camiladeola@gmail.com	Camila D	Camila D								
10	MARIA CAMILA	HERNANDEZ FRANCO	3123228146	camihernandezfranco@gmail.com	Camila	Camila								
11	MILENA LUC	MERIANO ORTIZ	3114527674	merianoortiz14@gmail.com	Milena	Milena								
12	SINDEY DEL CARMEN	PADILLA YANEZ	321833057	sindeypadillayanez@gmail.com	Sindy Padilla	Sindy Padilla								

SENA		FORMATO DE APOYO REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL												
LUGAR: Sede SENA Manizales		OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL												
Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE DENADADOS LACTEOS	Código del Programa:	936193	Fecha de Caracterización:	15/03/11									
Competencia:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	Resultado de Aprendizaje:												
Título de Formación:	Complementaria	Instructor:	SERGIO ORCIZO	Correo Electrónico:	sergioorcizo@sena.edu.co									
Mes:	JULIO	Año:	2026	Teléfono:	3225288316									
DATOS DEL APRENDIZ				DIA	1	DIA	8	DIA	15	DIA	22	DIA	29	DIA
No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	STEFANIA	CORTI FRANK	322517808	stefaniacorti@gmail.com	Stefania	Stefania								
2	MARIN DEL CARMEN	ALFARO FUENTES												



SENA		FORMATO DE APOYO REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL								
LUGAR: Sede SENA Planetaria										
OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL										
Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS	Código del Programa:	936193	Fecha de Caracterización:	3353933					
Competencia:	UTILIZAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE MANEJO DE INFORMACIÓN	Resultado de Aprendizaje:								
Título de Formación:	Titulada X Complementaria	Mes: JULIO Año: 2026	Instructor: SERGIO ORDOZGO	Correo Electrónico: sergio.ordozgo@sena.edu.co	Teléfono: 3225288316					
DATOS DEL APRENDIZ										
No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	AMARAL PATRICIA	RÍOS BARRETO	3166615866	amaralr16@gmail.com	Patricia Ríos	Patricia Ríos	Patricia Ríos			
2	ARENAS PATRICIA	PÉREZ HUÍZ	31055773	arenaspatricia@gmail.com	Arenas Pello	Arenas P	Arenas P			
3	BUDIS DEL CARMEN	BUDIS GONZÁLEZ			Budis Julio	Budis Julia	Budis Julia			
4	DANA LIZ	RAMOS GONZÁLEZ	320632522	dannaramos@gmail.com	Dana R	Dana R	Dana R			
5	ELIZABETH	HERRERA RIVERA	3123753897	herra.pamela@gmail.com	Elizabeth	Elizabeth	Elizabeth			
6	JENNY	ELIENS ELIENS	303830342	jennieliens@gmail.com	Jenny	Jenny	Jenny			
7	LEONARDO HERNÁNDEZ	CARRETERO	316576417	leondavidcarretero@gmail.com	Leandro	Leandro	Leandro			
8	LILIANA MATEO	BLANCO SOTO			Liliana B	Liliana B	Liliana B			
9	MARIA EMILIA	DE LA OSA			Maria Emilia	Maria Emilia	Maria Emilia			
10	MARIA CAROLINA	HERNÁNDEZ FRANCO	316766146	mariaherandezfranco@gmail.com	Carolina	Carolina	Carolina			
11	MILENA LIZ	NÚÑEZ GUTIÉRREZ	314321674	milenanunez@gmail.com	Milena	Milena	Milena			
12	SANDY DEL CARMEN	PAZ AVALOS	301243305	sandypazavalos@gmail.com	Sandy Paz	Sandy Paz	Sandy Paz			

SENA		FORMATO DE APOYO REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL								
LUGAR: Sede SENA Planetaria										
OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL										
Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS	Código del Programa:	936193	Fecha de Caracterización:	3353933					
Competencia:	UTILIZAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE MANEJO DE INFORMACIÓN	Resultado de Aprendizaje:								
Título de Formación:	Titulada X Complementaria	Mes: JULIO Año: 2026	Instructor: SERGIO ORDOZGO	Correo Electrónico: sergio.ordozgo@sena.edu.co	Teléfono: 3225288316					
DATOS DEL APRENDIZ										
No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	STEFANIA	GUTIÉRREZ	32541888	stefaniagutierrez@gmail.com	Stefania	Stefania				
2	MARILENE DEL CARMEN	PEREZ ALFARO			Marlene	Marlene				



Anexo 2: evidencia obligación 1

Lista de asistencia de Ficha 3494389

FORMATO DE APOYO REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL									
LUGAR: <u>SENA VITRING 03/07/2026.</u>									
OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL									
Programa de Formación: <u>3494389 OBLIGACIÓN DE CORRIENTE</u>	Código del Programa: <u>3494389</u>								
Objetivo: <u>APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL</u>	Resultado de Aprendizaje: <u></u>								
Titulada: <u>X</u>	Mes: <u>Julio</u>								
Complementaria: <u></u>	Año: <u>2026</u>								
Instructor: <u>SERGIO OROZCO</u>	Correo Electrónico: <u>sergioorozco@sena.edu.co</u>								
Teléfono: <u></u>									
DATOS DEL APRENDIZ				DIA 2	DIA 9	DIA 13	DIA 16	DIA 23	DIA 30
Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
Amel	OSPINA	3002607726	amel.ospina283@hotmail.com						
Carla	Gonzalez m	3205958884	CarlaGonzalez10@gmail.com						
Meila	Montalvo	3016777122	montalvo.kellyus4@gmail.com						
Valeria	Ramos Tora	3014606305	ramos.valeria@gmail.com						
Juana	Wu Gonzalez	3103364183	juana.wu@gmail.com						
Melissa	Gonzalez	301087476	melissa.gonzalez@gmail.com						
Kathya	Polo Araya	3135414655	polo.araya34@gmail.com						
Orlando	Hadera G.	3001649223	orlando.hadera@gmail.com						
Angela	Martinez	3114970724	angelamartinez210@gmail.com						
Samuel	Ramos Rodriguez	304257484	samuelramosrod@gmail.com						
Karol Dania	Garcia Tzuc	3146104776	karoldania.garcia@gmail.com						
Orana	Gonzalez Guzman	3103561683	orana.gonzalez@gmail.com						



Anexo 2: evidencia obligación 1

Lista de asistencia de Ficha 3495154

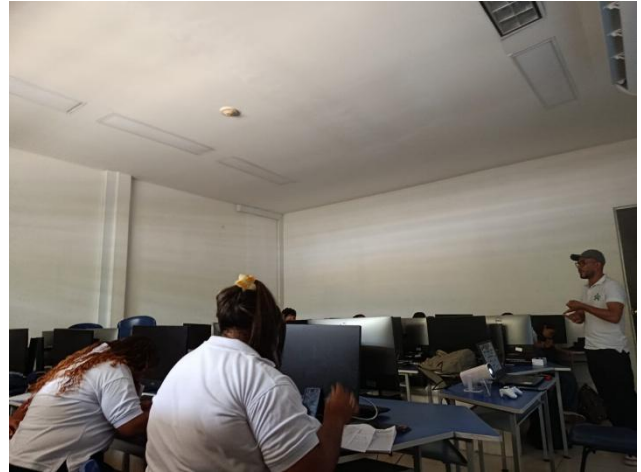
SENA		FORMATO DE APOYO REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL								
LUGAR: <u>SENA MONTELIBANO</u>		FECHA: <u>07/07/2026</u>								
OBJETIVO: <u>IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL</u>										
Programa de Formación:	<u>3495154 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA</u>	Código del Programa:	<u>3495154</u>	Fecha de Caracterización:	<u>3494389</u>					
Competencia:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS									
Resultado de Aprendizaje:										
Tipo de Formación:	Titulado <u>X</u> Complementaria <u> </u>	Mes: <u>Julio</u> Año: <u>2026</u>	Instructor:	Correo Electrónico:	Teléfono:					
			<u>Jorge Ortiz</u>	<u>sergioorcozo@sena.edu.co</u>						
DATOS DEL APRENDIZ					DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	Sandra Elena	García Gera	310824427	sandragarcia72@gmail.com	<i>[Firma]</i>					
	Danna Paola	Lugo de la Ossa	3046470369	lugo de la ossa danny michell@gmail.com	<i>[Firma]</i>					
	Brandi	Lugo de la Ossa	3046420569	lugo de la ossa brandi rodriguez@gmail.com	<i>[Firma]</i>					
	Shirley	Paternina Mercado	3126333807	shirleypaternina79@gmail.com	<i>[Firma]</i>					
	Geraldina	Perez Hernandez	3136483815	geraldinaperez214@gmail.com	<i>[Firma]</i>					
	Wendy	Hoyos Velez	3105221340	Wendyhoyos57@gmail.com	<i>[Firma]</i>					
	Shela Andrea	Lopez Montano	3145233374	lopezshelazito@gmail.com	<i>[Firma]</i>					
	Paulina	Barrera Ariza	3009582685	aurilapad241@gmail.com	<i>[Firma]</i>					
	Helena	Alba Lopez			<i>[Firma]</i>					
	CLAUDIA	Jalisco			<i>[Firma]</i>					
	ISIDRO	DE LA OSA			<i>[Firma]</i>					
	JAIRO	RODRIGUEZ			<i>[Firma]</i>					



Anexo 3: evidencia obligación 3

Evidencias fotográficas Fichas y Pantallazo programación en plataforma de Omnidatos







Anexo 4: evidencia obligación 3 Inscripción de aprendices a Sofia plus

hasta el 23 de junio

✓

¡Inscripción exitosa!

Señor (a) **ANDRES FELIPE MEDINA HERNANDEZ**

El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA le informa que usted ha sido inscrito satisfactoriamente en el programa: **TECNICO EN OPERACIONES FORESTALES**. - 22/06/2026 11:23, correspondiente a la ficha de caracterización: **3543372** y como parte de la convocatoria: **1708** debe presentar una prueba de selección vía web de carácter obligatorio y clasificatorio.

ATENCIÓN: CON EL NUMERO DE IDENTIFICACION DIGITADO EL SENA NO PUEDE VERIFICAR SU CARACTERIZACION EN LA BASE DE DATOS DE LA UNIDAD DE VICTIMAS. POR FAVOR ACERCARSE A LA UNIDAD DE ATENCION Y ORIENTACION CON COPIA DE SU CEDULA O TARJETA DE IDENTIDAD, PARA LA ACTUALIZACION DE SU IDENTIFICACION Para presentar la prueba web:

- Ingrese a la dirección www.senasofiplus.edu.co entre el 24/06/2026 00:01 y el 25/06/2026 23:59.

Entendido

Guía de inscripción



Anexo 5: evidencia obligación 3

Pantallazo juicios evaluativos

Reporte de Juicios de Evaluación									
Fecha del Reporte:	21/07/2025								
Fecha de Caracterización:	3540586								
Código:	72312182								
Versión:	1								
Denominación:	CRIA DE ABEJA REINA								
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA								
Fecha Inicio:	10/09/2025								
Fecha Fin:	27/09/2025								
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL								
Regional:	23 - REGIONAL CORDOBA								
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR								
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	
CC	1003464754	JOHAN DAVID	SOTELO MONTES	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654843 - 27050108804 REALIZAR AJUSTES A LA CRÍA DE ABEJA REINA DE ACUERDO CON RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN Y PARÁMETROS	APROBADO	21/07/2025 4:40 a	
CC	1003464754	JOHAN DAVID	SOTELO MONTES	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654844 - 27050108803 VERIFICAR EL PROCESO DE CRÍA DE ABEJA REINA DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	21/07/2025 4:41 a	
CC	1003464754	JOHAN DAVID	SOTELO MONTES	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654845 - 27050108801 PLANEAR EL PROCESO DE CRÍA DE ABEJA REINA DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	21/07/2025 4:41 a	
CC	1003464754	JOHAN DAVID	SOTELO MONTES	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654846 - 27050108802 APLICAR MÉTODOS DE DESARROLLO DE LA ABEEJA DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	21/07/2025 4:41 a	
CC	1041256241	LEYNER EVITH	GONZALEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654843 - 27050108804 REALIZAR AJUSTES A LA CRÍA DE ABEJA REINA DE ACUERDO CON RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN Y PARÁMETROS	APROBADO	21/07/2025 4:40 a	
CC	1041256241	LEYNER EVITH	GONZALEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654844 - 27050108803 VERIFICAR EL PROCESO DE CRÍA DE ABEJA REINA DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	21/07/2025 4:41 a	
CC	1041256241	LEYNER EVITH	GONZALEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654845 - 27050108801 PLANEAR EL PROCESO DE CRÍA DE ABEJA REINA DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	21/07/2025 4:41 a	
CC	1041256241	LEYNER EVITH	GONZALEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654846 - 27050108802 APLICAR MÉTODOS DE DESARROLLO DE LA ABEEJA DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	21/07/2025 4:41 a	
CC	1045495238	MARCOS SEGUNDO	JIMENEZ ARTEAGA	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654843 - 27050108804 REALIZAR AJUSTES A LA CRÍA DE ABEJA REINA DE ACUERDO CON RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN Y PARÁMETROS	APROBADO	21/07/2025 4:40 a	
CC	1045495238	MARCOS SEGUNDO	JIMENEZ ARTEAGA	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654844 - 27050108803 VERIFICAR EL PROCESO DE CRÍA DE ABEJA REINA DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	21/07/2025 4:41 a	
CC	1045495238	MARCOS SEGUNDO	JIMENEZ ARTEAGA	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654845 - 27050108801 PLANEAR EL PROCESO DE CRÍA DE ABEJA REINA DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	21/07/2025 4:41 a	
CC	1045495238	MARCOS SEGUNDO	JIMENEZ ARTEAGA	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654846 - 27050108802 APLICAR MÉTODOS DE DESARROLLO DE LA ABEEJA DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	21/07/2025 4:41 a	
CC	1062443117	DARLY SOFIA	BRAVO MERCADO	POR CERTIFICAR	38312 - Citar abeja reina según procedimiento	654843 - 27050108804 REALIZAR AJUSTES A LA CRÍA DE ABEJA REINA DE ACUERDO CON RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN Y PARÁMETROS	APROBADO	21/07/2025 4:40 a	



Anexo 6: evidencia obligación 4

Registro fotográfico reunión con ICBF



Anexo 7: evidencia obligación 4

Listado de asistencia reunión con ICBF

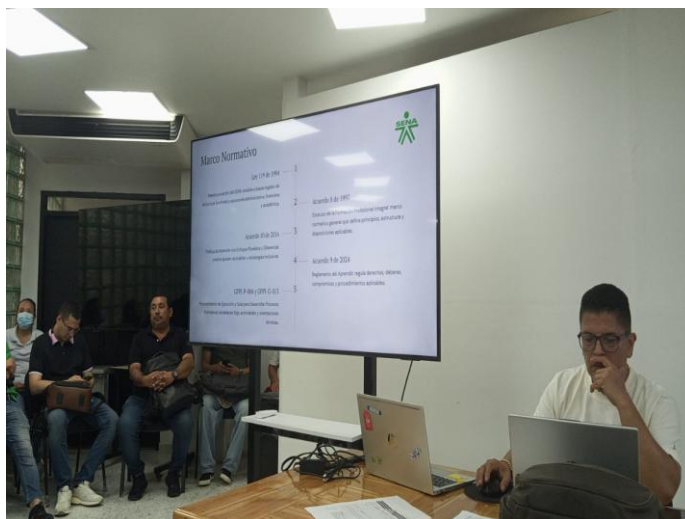
Encontro Comunitario # 5

FECHA: 06-07-2024
LUGAR: El Centro Comunitario de Recursos Educativos de Planicie de los Rios

NOMBRE Y APELLIDOS	SEXO	EDAD	ASISTENCIA	REPRESENTANTE	TELÉFONO	FECHA	ASISTENCIA	REPRESENTANTE	TELÉFONO	FECHA
Lidia Cordero Alvarez	F	45 años	Asistió	ICBF	0412 345 678	06-07-2024	X	ICBF	0412 345 678	06-07-2024
Lidia Martinez	F	40 años	Asistió	ICBF	0412 345 678	06-07-2024	X	ICBF	0412 345 678	06-07-2024
Ornel Miranda	M	35 años	Asistió	ICBF	0412 345 678	06-07-2024	X	ICBF	0412 345 678	06-07-2024
Alfonso Velazquez	M	30 años	Asistió	ICBF	0412 345 678	06-07-2024	X	ICBF	0412 345 678	06-07-2024
María Gonzalez	F	25 años	Asistió	ICBF	0412 345 678	06-07-2024	X	ICBF	0412 345 678	06-07-2024



Anexo 8: Evidencia obligación 4 Registro fotográfico Alistamiento tercera convocatoria



Anexo 9: Evidencia obligación 4 Listados de asistencia Alistamiento tercera convocatoria

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2021									
OBJETIVO (S)	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO CUAL	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTOREA GRABACIÓN
	ZHIERREY GONZALEZ	50938519		X		CABP	zhierreygonzalez@gmail.com	310600836	Si
	PAOLA PAOLA	319370		X		CABP	paola.paula@gmail.com	3103896159	Si
	DELGADO YERSON	1067816092		X		CABP	delgadoyerzon@gmail.com	314790082	Si
	ORLANDO MORALES	50926107		X		CABP	orlandomoraless@gmail.com	310000000	Si
	ROSA ROSARIO	1067870520		X		CABP	rosariosenadoc@gmail.com	312027660	Si
	YANIS SOTO	1067811937		X		CABP	yanissoto@gmail.com	318000000	Si
	CIRO MONTAÑO	74084627		X		CABP	ciromontano@gmail.com	310000000	Si
	GEORGINA BARRERA	64678714		X		CABP	georginabarrera@gmail.com	310000000	Si
	HELENA ZARATE	1067956401		X		CABP	helenazarate@gmail.com	312277604	Si
	BERNARDO BERNARDO	1067853762		X		CABP	bernardobernardo@gmail.com	3000393050	Si
	LEON DEYER FOLH	1000799218		X		CABP	leondeyerfolh@gmail.com	310000000	Si
	JOSE ALVARO	1065314785		X		CABP	joalvarosena@gmail.com	318734223	Si
	YOSBETH ALVARO	50917602		X		CABP	yosbethalvaro@gmail.com	301260000	Si
	LUISA MARTINEZ	1068660895		X		CABP	luisamartinezp@gmail.com	3027049900	Si
	XILIO OLIVERO	1031389140		X		CABP	xilioolivero@gmail.com	310000000	Si

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

GOR-F-085 V02

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/07/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 21/07/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 0,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
06/07/2026	06/07/2026	OTROS	8,00
08/07/2026	10/07/2026	OTROS	24,00
15/07/2026	15/07/2026	OTROS	8,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			40,00

INSTRUCTOR: SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHndelaesp NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA

Fecha y Hora Generación Reporte: martes, 9 de junio de 2026

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	88026	Fecha Solicitud	2026-06-09	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-06-09	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	Formación			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	4226	Dependencia Solicitante				911538 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA- FORMACIÓN PROFESIONAL ECONOMÍA CAMPESINA			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocta Último día Comisión	Porcentaj e Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
--------	----------------------------	-------	--------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------------------	----------	------------------------------	----------------------	------------	---------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------------------------------



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHndelaesp NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA

Fecha y Hora Generación Reporte: martes, 9 de junio de 2026

SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA	CC: 1032385140	Instructor	Autorizada	2026-06-16	2026-06-16	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / TIERRALTA	0,5	No	50	6	4.737.497,00	137.412,00	824.472,00	348.000,00	1.172.472,00	Impartir formación
				2026-06-16	2026-06-16	CORDOBA / TIERRALTA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-06-17	2026-06-17	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / TIERRALTA	0,5	No	50							
				2026-06-17	2026-06-17	CORDOBA / TIERRALTA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-06-19	2026-06-19	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / PLANETA RICA	0,5	No	50							
				2026-06-19	2026-06-19	CORDOBA / PLANETA RICA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:

MHndelaesp

NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:

36-02-00-023-911510

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA

Fecha y Hora Generación Reporte:

martes 9 de junio de 2026

				2026-06-20	2026-06-20	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / TIERRALTA	0,5	No	50							
				2026-06-20	2026-06-20	CORDOBA / TIERRALTA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-06-23	2026-06-23	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / TIERRALTA	0,5	No	50							
				2026-06-23	2026-06-23	CORDOBA / TIERRALTA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-06-24	2026-06-24	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / PLANETA RICA	0,5	No	50							
				2026-06-24	2026-06-24	CORDOBA / PLANETA RICA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
Totales Solicitud de Comisión												824.472,00	348.000,00	1.172.472,00			

OBJETO DE LA COMISIÓN																	
Impartir formación																	



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:MHndelaespNELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-023-911510CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR- CORDOBA

Fecha y Hora Generación Reporte:martes, 9 de junio de 2026

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificación:	78739488	Nombre:	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR - CORDOBA
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO					
Nombre:	""		Cargo:	""	

Firma Responsable			
Verificado Por:	KEILA LUZ DIAZ VELASQUEZ	Fecha Verificación:	09/06/2026 13:47:51



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA: Montería 01 de Julio del 2026		
PRESENTADO A: NELSON DE LA ESPRIELLA - SUBDIRECTOR (E)		
ORDEN DE VIAJE No: 88026	FECHA DE INICIO: 10 Junio 2026	FECHA DE FINALIZACION: 28 Junio 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO: Cereté – Lorica - Pueblo Nuevo	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, CORDOBA	OTRA: (ciudad)
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir formación profesional integral programa CampeSena 2026.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Impartir formación profesional integral del programa CampeSena Ficha N° 3540586-CRIA DE ABEJA REINA.		
RESULTADOS: 1. Planear el proceso de cría de abeja reina de acuerdo con parámetros técnicos.		
EVIDENCIAS O SOPORTES: 1. Listado de asistencia, Tiquetes, Registro fotográfico de las sesiones.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Impartir formación profesional integral programa CampeSena Desarrollo de actividades asignadas de acuerdo con los resultados de aprendizaje.	SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA Instructor programa CampeSena Aprendices	10 AL 28 Junio 2026
CONCLUSIONES: Se impartió formación en atención programa CampeSena. Ficha N° 3540586-CRIA DE ABEJA REINA.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	
SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR ACADÉMICO	LUIS ERNESTO BARRERA	

COOPERATIVA TUCURA
NIT 891000740
FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
C2V1-73712

Fecha/hora de factura: 2025/06/10 16:54:26
Taquilla: VIA CAJÉ: C2V1A
Dirección: Terminal de transportes

DATOS DEL ADQUIRENTE

SERGIO OROZCO
NIT/CC 1032385140
Tel 0
pasajero@sincorreio.com
Forma y medio de pago: CONTADO, EFECTIVO

DETALLE DE SERVICIOS

Tiquete de viaje # 624162
Servicio intermunicipal terrestre de pasajeros
Vehículo: 511 - MLC011
Fecha/hora de salida: JUN/06/2026 16:00
Ruta: MONTERÍA-TIERRA ALTA
Origen: MONTERÍA Destino: TIERRA ALTA
Pasajero: (1032385140) SERGIO OROZCO
Valor: \$23.000 Puesto: 9
Total servicios: (1) \$23.000
Vacuna FIEBRE AMARILLA: SI ____ NO ____



Handwritten signature

DOCUMENTO VALIDADO POR LA DIAN

Fecha/hora de validación: 2025/06/10 17:51:16
CUFE:
4f234fec7ccaa3108e1c2c4351a47497202e7e1667e240ed
cceef8b5f0f2f2f849f126b21c14b117b08eec7bc6ddd161s631

Resolucion DIAN 18764809143678 del 19 de febrero del
2025

Autorizado del No. 20001 al 120000
Vigencia del 2025/02/19 al 2027/02/19

Facturador electrónico: Sigma Moviladl
Prefijo NCC N° 300445530-2

Este tiquete representa un ingreso recibido para terceros.

TIC KRT WFM 20

Para posibles fallas, sugerencias o reclamos,
reportebd@krtcol.com cel. 3103772701
Carme no po@bosperitiznlenrcl.com / Contáctenos al celular
WhatsApp: 3103772701
Tel: 3204803679
Calle 37 # 1 - 09 B - Mocaries - Córdoba

COOPERATIVA TUCURA
NIT 891000740
FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
C2V1-73712

Fecha/hora de factura: 2025/06/10 06:57:16
Taquilla: VIA CAJÉ: C2V1A
Dirección: Terminal de transportes

DATOS DEL ADQUIRENTE

SERGIO OROZCO
NIT/CC 1032385140
Tel 0
pasajero@sincorreio.com
Forma y medio de pago: CONTADO, EFECTIVO

DETALLE DE SERVICIOS

Tiquete de viaje # 624162
Servicio intermunicipal terrestre de pasajeros
Vehículo: 951 - VNI 019
Fecha/hora de salida: JUN/06/2026 07:00
Ruta: MONTERÍA-TIERRA ALTA
Origen: MONTERÍA Destino: TIERRA ALTA
Pasajero: (1032385140) SERGIO OROZCO
Valor: \$23.000 Puesto: 9
Total servicios: (1) \$23.000
Vacuna FIEBRE AMARILLA: SI ____ NO ____



Handwritten signature

DOCUMENTO VALIDADO POR LA DIAN

Fecha/hora de validación: 2025/06/10 06:57:26
CUFE:
1a47497202e7e1667e240ed4f234fec7ccaa3108e1c2c435
c14b112b08eec7bc6ddd161s631cceef8b5f0f2f2f849f126b21

Resolucion DIAN 18764809143678 del 19 de febrero del
2025

Autorizado del No. 20001 al 120000
Vigencia del 2025/02/19 al 2027/02/19

Facturador electrónico: Sigma Moviladl
Prefijo NCC N° 300445530-2

Este tiquete representa un ingreso recibido para terceros.

TIC KRT WFM 20

Para posibles fallas, sugerencias o reclamos,
reportebd@krtcol.com cel. 3103772701
Carme no po@bosperitiznlenrcl.com / Contáctenos al celular
WhatsApp: 3103772701
Tel: 3204803679
Calle 37 # 1 - 09 B - Mocaries - Córdoba

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba S.A. NIT. 800.189.076 - 7 Línea de Atención al Cliente: 01 8000 957 721 MONTERÍA - CÓRDOBA				TARIFA \$ 23.000	
TIQUETE N° 254986					
Origen <i>Monteria</i>			Destino <i>Tierralta</i>		
• DÍA	• MES	• AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°	
<i>13</i>	<i>06</i>	<i>26</i>	<i>4106</i>	<i>4106</i>	
NOMBRE: <i>Jairo Orozco</i>				 FIRMA DESPACHADOR	
C.C. N° <i>1032323640</i>					

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba S.A. NIT. 800.189.076 - 7 Línea de Atención al Cliente: 01 8000 957 721 MONTERÍA - CÓRDOBA				TARIFA \$ 23.000	
TIQUETE N° 251478					
Origen <i>Tierralta</i>			Destino <i>Monteria</i>		
• DÍA	• MES	• AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°	
<i>13</i>	<i>06</i>	<i>26</i>	<i>4106</i>	<i>4106</i>	
NOMBRE: <i>Jairo Orozco</i>				 FIRMA DESPACHADOR	
C.C. N° <i>1032323640</i>					

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Calle 76 vía Corrientes, entre 180 Norte - 331 - Urbanización Palermo, C.D. - 5to. 50 - 764 90 24 NIT: 812.001.277-2	TARIFA \$ 23.000
---	----------------------------

TIQUETE N° 237833

Origen <i>Tierralta</i>	Destino <i>Montería</i>
● DIA ● MES ● AÑO 16 06 26	HORA DE SALIDA: BUS N° 4108
NOMBRE: <i>Sergio Orozco</i>	
C.C. N°: 1032385140	FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Calle 76 vía Corrientes, entre 180 Norte - 331 - Urbanización Palermo, C.D. - 5to. 50 - 764 90 24 NIT: 812.001.277-2	TARIFA \$ 23.000
---	----------------------------

TIQUETE N° 245991

Origen <i>Montería</i>	Destino <i>Tierralta</i>
● DIA ● MES ● AÑO 17 06 26	HORA DE SALIDA: BUS N° 4108
NOMBRE: <i>Sergio Orozco</i>	
C.C. N°: 1032385140	FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Calle 76 vía Corrientes, entre 180 Norte - 331 - Urbanización Palermo, C.D. - 5to. 50 - 764 90 24 NIT: 812.001.277-2	TARIFA \$ 23.000
---	----------------------------

TIQUETE N° 238351

Origen <i>Montería</i>	Destino <i>Tierralta</i>
● DIA ● MES ● AÑO 16 06 26	HORA DE SALIDA: BUS N° 4108
NOMBRE: <i>Sergio Orozco</i>	
C.C. N°: 1032385140	FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Calle 76 vía Corrientes, entre 180 Norte - 331 - Urbanización Palermo, C.D. - 5to. 50 - 764 90 24 NIT: 812.001.277-2	TARIFA \$ 23.000
---	----------------------------

TIQUETE N° 245891

Origen <i>Tierralta</i>	Destino <i>Montería</i>
● DIA ● MES ● AÑO 17 06 26	HORA DE SALIDA: BUS N° 4108
NOMBRE: <i>Sergio Orozco</i>	
C.C. N°: 1032385140	FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Calle 76 vía Corrientes, entre 180 Norte - 331 - Urbanización Palermo, C.D. - 5to. 50 - 764 90 24 NIT: 812.001.277-2	TARIFA \$ 23.000
---	----------------------------

TIQUETE N° 245746

Origen <i>Montería</i>	Destino <i>Tierralta</i>
● DIA ● MES ● AÑO 20 06 26	HORA DE SALIDA: BUS N° 4108
NOMBRE: <i>Sergio Orozco</i>	
C.C. N°: 1032385140	FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Calle 76 vía Corrientes, entre 180 Norte - 331 - Urbanización Palermo, C.D. - 5to. 50 - 764 90 24 NIT: 812.001.277-2	TARIFA \$ 23.000
---	----------------------------

TIQUETE N° 259874

Origen <i>Montería</i>	Destino <i>Tierralta</i>
● DIA ● MES ● AÑO 27 06 26	HORA DE SALIDA: BUS N° 4108
NOMBRE: <i>Sergio Orozco</i>	
C.C. N°: 1032385140	FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Calle 76 vía Corrientes, entre 180 Norte - 331 - Urbanización Palermo, C.D. - 5to. 50 - 764 90 24 NIT: 812.001.277-2	TARIFA \$ 23.000
---	----------------------------

TIQUETE N° 245567

Origen <i>Tierralta</i>	Destino <i>Montería</i>
● DIA ● MES ● AÑO 28 06 26	HORA DE SALIDA: BUS N° 4108
NOMBRE: <i>Sergio Orozco</i>	
C.C. N°: 1032385140	FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Calle 76 vía Corrientes, entre 180 Norte - 331 - Urbanización Palermo, C.D. - 5to. 50 - 764 90 24 NIT: 812.001.277-2	TARIFA \$ 23.000
---	----------------------------

TIQUETE N° 255543

Origen <i>Tierralta</i>	Destino <i>Montería</i>
● DIA ● MES ● AÑO 27 06 26	HORA DE SALIDA: BUS N° 4108
NOMBRE: <i>Sergio Orozco</i>	
C.C. N°: 1032385140	FIRMA DESPACHADOR



Versión: 02

Código:
GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE
INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	Montería 01/07/2026	Código Regional :	23
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA	Código Centro:	911510
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	1032385140	Fecha de elaboración:	01/07/2026

En desarrollo de la comisión No. _17444_ durante los días __24, 25, 26, 30 y 31__ del mes de __marzo__ de _2026_ se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
10/6/2026	TERMIANAL DE TIERRALTA - VEREDA CAMPAMENTO - TERMINAL TIERRALTA	MOTO	12,000
13/6/2026	TERMIANAL DE TIERRALTA - VEREDA CAMPAMENTO - TERMINAL TIERRALTA	MOTO	12,000
16/6/2026	TERMIANAL DE TIERRALTA - VEREDA CAMPAMENTO - TERMINAL TIERRALTA	MOTO	12,000
17/6/2026	TERMIANAL DE TIERRALTA - VEREDA CAMPAMENTO - TERMINAL TIERRALTA	MOTO	12,000
20/6/2026	TERMIANAL DE TIERRALTA - VEREDA CAMPAMENTO - TERMINAL TIERRALTA	MOTO	12,000
27/6/2026	TERMIANAL DE TIERRALTA - VEREDA CAMPAMENTO - TERMINAL TIERRALTA	MOTO	12,000
			72,000

RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	SERGIO HERNAN OROZCO MENDOZA	Nombre completo:	LUIS ERNESTO BARRERA	Nombre completo:	NELSON DE LA ESPRIEL
Numero de Contrato:	1032385140	Cargo:	COORDINADOR ACADÉMICO	Cargo:	SUBDIRECTOR (E)
Firma:		Firma:		Firma:	

		FORMATO DE APOYO REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL			
		LUGAR: vereda Campamento Tierraalta - Córdoba			
		OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN			
Programa de Formación:	BUENAS PRÁCTICAS APLICAS EN EL MANEJO DE LA COLUMENA	Código del Programa:	76130617	Ficha de Caracterización:	3476884
Competencia:	MANEJAR COLUMENA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, NECESIDADES DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada _____ Complementaria ☒	Mes: ABRIL Año: 2026	Instructor: SERGIO OROZCO	Correo Electrónico: sergiooroco@sena.edu.co Teléfono: 3225288316	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 6	DIA 13	DIA 14	DIA 20	DIA 27	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	ALEJANDRA	ARANGO	3000000000		Aleja Arango	Aleja Arango	Aleja Arango	Aleja Arango	Aleja Arango	
	BRUNER DAVID	SALLA SALLA	3101198007		Bruner S	Bruner S	Bruner S	Bruner S	Bruner S	
	CAMILLO DYDER	OSORIO PERA			Camilo O	Camilo O	Camilo O	Camilo O	Camilo O	
	CARLOS EDUARDO	CAJAMARCA BERRIO	3000000007		Carlos C.	Carlos C.	Carlos C.	Carlos C.	Carlos C.	
	CARLOS LARDEDA	MILLAN BARRIO			Chara M	Chara M	Chara M	Chara M	Chara M	
	DANIEL ANTONIO	LOPEZ LARDEDA	3000000000		Daniel L	Daniel L	Daniel L	Daniel L	Daniel L	
	DANIELA SORIA	MARCO MONTAÑO	3000000000		Daniel B	Daniel B	Daniel B	Daniel B	Daniel B	
	DAVID ANGELO	RODRIGUEZ PACHECO	3000000007		Eva Angely	Eva Angely	Eva Angely	Eva Angely	Eva Angely	
	DAVID	FRANCO SOLAR	3101198000		Faibex P	Faibex P	Faibex P	Faibex P	Faibex P	
	HUGO FRANCISCO	PELO MARQUEZ			Hugo Pico	Hugo Pico	Hugo Pico	Hugo Pico	Hugo Pico	
	IVAN CARLOS	RODRIGUEZ DIAZ	3100000000		Ivan Adam	Ivan Adam	Ivan Adam	Ivan Adam	Ivan Adam	
	JANIS MARCELO	ZURITA AMERICA			Jaidir Zurita	Jaidir Zurita	Jaidir Zurita	Jaidir Zurita	Jaidir Zurita	
	JHON WILSON	DOMINGO BALAM	3100000000		Jhon Danilo	Jhon Danilo	Jhon Danilo	Jhon Danilo	Jhon Danilo	
	JOHAN ALFREDO	VERTEL GARCIA			Johach	Johach	Johach	Johach	Johach	

		FORMATO DE APOYO REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL			
		LUGAR: vereda Campamento Tierraalta - Córdoba			
		OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN			
Programa de Formación:	BUENAS PRÁCTICAS APLICAS EN EL MANEJO DE LA COLUMENA	Código del Programa:	76130617	Ficha de Caracterización:	3476884
Competencia:	MANEJAR COLUMENA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, NECESIDADES DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada _____ Complementaria ☒	Mes: ABRIL Año: 2026	Instructor: SERGIO OROZCO	Correo Electrónico: sergiooroco@sena.edu.co Teléfono: 3225288316	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 6	DIA 13	DIA 14	DIA 20	DIA 27	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	JOHAN DAVID	NOTES MONTES	3000000000		Johan S	Johan S	Johan S	Johan S	Johan S	
	KEREN	MARTINEZ NOYA	3000000007		Keren M	Keren M	Keren M	Keren M	Keren M	
	LEYNER EUTH	GONZALEZ LOPEZ	3101198007		Leyner E. G.	Leyner E. G.	Leyner E. G.	Leyner E. G.	Leyner E. G.	
	MARCOS SEGUNDO	ARMENIZ ARTSAGA	3000000000		Marcos S	Marcos S	Marcos S	Marcos S	Marcos S	
	VICTOR MANUEL	MESTRA GUERRERO	3100000000		Victor M	Victor M	Victor M	Victor M	Victor M	
	WALTER ANDRES	AYALA ARQUELLLO	3100000007		Walter A	Walter A	Walter A	Walter A	Walter A	

REGISTRO FOTOGRAFICO

Impartir formación profesional integral del programa CampeSena

Ficha N° 3540586-CRIA DE ABEJA REINA. – Vereda campamento Tierralta Córdoba

