

 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO) REGIONAL PUTUMAYO CENTRO AGROFORESTAL Y A-PUTUMAYO Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1		Código Regional		86				
			Código Centro		951810				
			Fecha Elaboración		Julio de 2026				
			Versión		ENERO - 1,26				
			ID de Proceso		98394-782682				
DATOS DEL CONTRATISTA									
Nombres y apellidos:		YULI JHOANA QUEVEDO GIRALDO		Banco a consignar:		BANCOLOMBIA			
Cédula de Ciudadanía		69.021.592		Tipo de cuenta:		AHORROS			
Correo electrónico:		julyq132@hotmail.com		Número de Cuenta:		45351686051			
IP/N° de contacto:				Presta Servicios Excluidos de IVA:		NO			
Inducción SST:		SI		Pertenece al régimen simple de tributación:		NO			
Régimen del IVA:		NO RESPONSABLE		Es declarante de renta por el año gravable 2025		NO			
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?						NO			
Sus ingresos en el 2025 fueron iguales o superiores a \$69.718.600						NO			
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2026 es igual o superior a \$209.496.000 (debe registrarse como responsable del IVA)						NO			
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?						NO			
Concepto del pago corresponde a:						Ninguno			
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.						0,00%			
DATOS DEL CONTRATO									
N° del contrato:		8936531/2026		N° Compromiso SIIF	10026	Número de pagos durante la vigencia del contrato	10		
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)		PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES, PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, ACOMPAÑAMIENTO TÉCNICO PEDAGÓGICO A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA, EN FORMACIÓN TITULADA EN EL CENTRO AGROFORESTAL Y ACUÍCOLA							
DATOS PERIODO DEL PAGO									
Del		01/07/2026		Al		31/07/2026			
Número de pago		6		Saldo Anterior del Contrato:		\$ 27.469.195			
Valor Bruto Pago:		\$ 5.493.839,00		Valor Total del Contrato:		\$ 54.938.390			
				Nuevo Saldo del Contrato:		\$ 21.975.356			
RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO									
Ingresos por honorarios		\$ 5.493.839		Retención en la fuente a practicar Artículo 383 rentas		0,00%			
Ingresos por comisiones		\$ 782.738		Retencion en la Fuente del Periodo		\$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO		\$ 6.276.577				\$ 0			
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE		\$ 3.749.519		TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO		\$ 0			
LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR									
		Julio		Junio		Base retención en la fuente a titulo de RENTA		3.749.519,00	TARIFA
N° Planilla PILA, o , N° Radicación pago SS		-----		9507340446		Base retención en la fuente a titulo de ICA		5.650.177,00	
Ingreso Base de Cotización - IBC		\$ 2.197.536		\$ 2.197.536		Valor base IVA		0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud		\$ 274.700		\$ 274.700		IVA (Si es RESPONSABLE)		0,00	19%
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		\$ 351.700		\$ 351.700		Menos Retención en la Fuente		0,00	0,00%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		\$ -		\$ 0		Menos Retencion IVA		0,00	15%
ARL II		\$ 23.000		\$ 23.000		Reteica - 74902 - SIBUNDOY		56.502,00	1,000%
		\$ -						0,00	0%
		\$ -						0,00	0%
		\$ -						0,00	0%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		\$ -						0,00	0%
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC		\$ -				Otras Retenciones		0,00	0,000%
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias		\$ -				Otras Retenciones		0,00	0,000%
Intereses Prestamo de Vivienda		\$ -				Otras Retenciones		0,00	0,000%
Dependientes hasta		\$ 627.658				Otras Retenciones		0,00	0,000%
Salud hasta		\$ 837.984		\$ -		Otras Retenciones		0,00	0,000%
Renta Exenta 25%		\$ 34.479.550		\$ 1.250.000				0,00	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.		\$ 5.370.000							
Retención en la Fuente Contingente		\$ -				Descuentos de embargo (Si tiene)		0,00	
						VALOR A PAGAR		\$5.437.337,00	
SON: CINCO MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS M/CTE									
ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO									
Municipio de Sibundoy - Instructora de formación profesional Integral: Articulación con la media, Especialidad: Agroindustrial									
Especialidad: Elaboración de Productos Alimenticios									
Actividad desarrollada desde el 1 al 31 de julio del año 2026									
1. Impartir FPI Presencial Titulada, Competencia:290801092; RAP:3,4 Ficha 3165768 32 Horas									
2. Impartir FPI Presencial Titulada, Competencia:290801092; RAP:3,4 Ficha 3206584 32 Horas									
3. Impartir FPI Presencial Titulada, Competencia:290801092; RAP:3,4 Ficha 3206585 32 Horas									
Seguimiento a Etapa Productiva									
Ficha: 3199929.8Hras; 3165027.8Hras; 3199965.8Hras; 3199983.8Hras; 3165776.8Hras; 3162826.8Hras; 3165781.8Hras; 3165791.8Hras; 3165780 8Hras. Total de Horas:168 Horas.									
PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:									
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí									
YULI JHOANA QUEVEDO GIRALDO EL CONTRATISTA									
CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO									
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:									
1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;									
2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;									
3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.									
Autorizo el presente pago. El Supervisor,									
ERIKA CAROLINA TORRES PORRAS INSTRUCTOR G08									
Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:									
EL ORDENADOR DEL PAGO FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA SUBDIRECTOR DE CENTRO G02(E)									

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 69021592		QUEVEDO GIRALDO YULI JHOANA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	BARRIO MODELO	PUERTO ASIS-PUTUMAYO	4227182	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave	Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Valor
2026-06	2026-06	464143948	9507340446	I	2026/07/23	2026/07/08	BANCOLOMBIA	\$649,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES															PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES								
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes		
1	CC	69021592	QUEVEDO YULI																	230301	30	\$2,197,535	\$351,700	EP5037	30	\$2,197,535	\$274,700		0		\$0	\$0	14-23	30	\$2,197,535	\$23,000	0		\$0	\$0	No	\$649,400
Total Afiliados(1)																							\$2,197,535	\$351,700			\$2,197,535	\$274,700			\$0	\$0			\$2,197,535	\$23,000			\$0	\$0		\$649,400

Usuario: 69021592

Clave: putumayo132

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 69021592		QUEVEDO GIRALDO YULI JHOANA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	BARRIO MODELO	PUERTO ASIS-PUTUMAYO	4227182	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-06	2026-06	464143948	9507340446	I	2026/07/23	2026/07/08	BANCOLOMBIA	0	\$649,400

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$351,700	\$0	\$0	\$351,700
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	\$351,700	\$0	\$0	\$351,700
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$23,000	\$0	\$0	\$23,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	\$23,000	\$0	\$0	\$23,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$274,700	\$0	\$0	\$274,700
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	\$274,700	\$0	\$0	\$274,700
TOTAL				1	\$649,400	\$0	\$0	\$649,400



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sibundoy, Julio de 2026

Señor(a)

ERIKA CAROLINA TORRES PORRAS

SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.8936531 - 2026**

Coordinadora Académica de Programa Especiales

Dependencia Formación Profesional Integral

PUERTO ASIS – PUTUMAYO

Asunto Informe mensual de ejecución contractual **Julio 2026.**

Referencia: No. CO1.PCCNTR.8936531 de 2026

YULI JOHANA QUEVEDO GIRALDO, identificado con la cédula de ciudadanía nro. **69.021.592**, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se establece el valor de CINCUENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE. **(\$54.938.390)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2026, por valor de CINCO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE. **(\$5.493.839,00)** cada uno. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros **No. 45351686051** del banco **BANCOLOMBIA**, cuyo titular es el contratista.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2026.

Objeto: Prestación de servicios profesionales, para impartir formación profesional integral, acompañamiento técnico pedagógico a las instituciones educativas y seguimiento a etapa productiva, en formación titulada que oferta el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima en los diferentes Municipios de influencia del SENA Regional Putumayo, mediante articulación del SENA con la Educación Media

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar la cantidad de horas que establezcan los lineamientos del programa de articulación para el acompañamiento técnico y	Impartir formación profesional integral en las diferentes instituciones educativas:	Portafolio del instructor



	pedagógico a los docentes de las Instituciones Educativas que conforman el equipo ejecutor. Levantando las evidencias necesarias, de acuerdo con lo establecido en el Procedimiento de Ejecución de la Formación que se encuentra en SIGA, así como las adiciones emitidas en los reportes de las diferentes Plataformas de apoyo a la ejecución de la formación. El profesional de apoyo de articulación con la media y el Supervisor del Contrato, establecerán las evidencias requeridas y notificarán al instructor	Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3206584 IE. Ciudad, Santiago. Competencia: 220601092 – Procesar sustancias de Acuerdo con procedimientos técnicos y Buenas practica de Manufactura RAP: 3 Horas: 32hra Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3165768 IE. Bilingüe Artesanal Camentsa. Competencia: 220601092 – Procesar sustancias de Acuerdo con procedimientos técnicos y Buenas practica de Manufactura RAP: 3 Horas: 32hra Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3206585 IE. Seminario Misional Competencia: 220601092 – Procesar sustancias de Acuerdo con procedimientos técnicos y Buenas practica de Manufactura RAP: 3 Horas: 32hra Seguimiento A Etapa Productiva. Ficha: 3199929 Hra. 8 Ficha: 3165027 Hra. 8 Ficha: 3199965 Hra. 8 Ficha: 3199983 Hra. 8 Ficha: 3165776 Hra. 8 Ficha: 3162826 Hra. 8 Ficha: 3165781 Hra. 8 Ficha: 3165791 Hra. 8 Ficha: 3165780 Hra: 8 Horas de formación: 96h Horas de Seguimiento: 72h Total, Horas: 168	Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3206584 Link: 2.1.1.3 C 220601062 Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3165768 Link: 2.1.1.3 C 220601062 Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3206585 Link: 2.1.1.3 C 220601062
--	--	---	---



2	Concertar, establecer y ejecutar las actividades y cantidad de horas que establezcan los lineamientos de la etapa productiva, allegando al programa de articulación los documentos soporte para la validación en plataforma Sofía Plus del total de los aprendices de las formaciones y fichas asignadas.	Participar en el seguimiento de las acciones de Etapa Productiva cuando se requiera.	Evidencias del proceso de seguimiento de etapa productiva, en el One Drive REGISTRO ALTERNATIVA EP 2025-2026 - OneDrive
3	Apoyar el proceso de certificación de los aprendices.	Proceso para realizar en el mes de octubre 2026 de acuerdo con lineamiento del programa de Articulación	Proceso para realizar en el mes de octubre de 2026 de acuerdo con lineamientos del programa de Articulación.
4	Prestar asesoría técnico-pedagógica en la Actualización del PEI de las Instituciones Educativas a los docentes y directivos.	Realizar y aplicar la integración curricular PEI y programa de formación SENA para fichas de grado 10. Que por este año 2026 no fueron asignados.	Actividad entregada en el mes de Febrero 2025 a líder de articulación con la media.
5	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. B). Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. D) Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.).	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la FPI, creación de ruta de aprendizaje, asociar, evaluar y registrar novedades de los Aprendices en el aplicativo Sofía Plus.	Desarrollo de la ruta de aprendizaje de la FPI en Sofía Plus: Ejecución realizada en el mes de Febrero del año 2025 con los aprendices matriculados
6	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo) para el desarrollo de las competencias del programa de formación según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular.	Participar en el equipo de desarrollo curricular para formular el paquete de Productos requeridos para el desarrollo de las competencias del programa de formación de acuerdo con el procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	El Portafolio de la Instructora de acuerdo con los lineamientos establecidos por Coordinación Académica. Fichas grado 11 Portafolio del Instructor. Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3206584 Link: 2.1.1.3 C 220601062



			Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3165768 Link: 2.1.1.3 C 220601062 Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3206585 Link: 2.1.1.3 C 220601062
7	Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	Impartir formación profesional integral en las diferentes instituciones educativas: Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3206584 IE. Cuidad, Santiago. Competencia: 220601092 – Procesar sustancias de Acuerdo con procedimientos técnicos y Buenas practica de Manufactura RAP: 3 Horas: 32hra Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3165768 IE. Bilingüe Artesanal Camentsa. Competencia: 220601092 – Procesar sustancias de Acuerdo con procedimientos técnicos y Buenas practica de Manufactura RAP: 3 Horas: 32hra Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3206585 IE. Seminario Misional Competencia: 220601092 – Procesar sustancias de Acuerdo con procedimientos técnicos y Buenas practica de Manufactura RAP: 3 Horas: 32hra Seguimiento A Etapa Productiva. Ficha: 3199929 Hra. 8 Ficha: 3165027 Hra. 8 Ficha: 3199965 Hra. 8	Evidencias de Alistamiento 2026. Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3206584 Link: 2.1.1.3 C 220601062 Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3165768 Link: 2.1.1.3 C 220601062 Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3206585 Link: 2.1.1.3 C 220601062



		Ficha: 3199983 Hra. 8 Ficha: 3165776 Hra. 8 Ficha: 3162826 Hra. 8 Ficha: 3165781 Hra. 8 Ficha: 3165791 Hra. 8 Ficha: 3165780 Hra: 8 Horas de formación: 96h Horas de Seguimiento: 72h Total, Horas: 168	
8	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y así lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Consultar la plataforma micompromiso.sena.edu.co y descargar las actualizaciones de documentos.	Portafolio del instructor FICHAS: Ficha: 3165768 Ficha: 3206584 Ficha: 3206585
9	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Atender las citaciones a reuniones programadas por coordinación académica y/ o líder del programa de Articulación con la media.	Evidencias Fotográficas y/o listados de asistencia Junio
10	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptad o por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.	Demostrar la formación en pedagogía SENA, mediante la capacitación permanente y participar de la inducción y reinducción de instructores.	Participar activamente en el proceso de Inducción y reinducción de los instructores del programa articulación con la media que fue programado los días 1 al 3 junio del año 2026
11	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la Entidad así lo requiera	Estar atento al requerimiento de Coordinación para formar parte del equipo de desarrollo curricular.	Listas de asistencia y/o Actas de proceso cuando se participe en el equipo de desarrollo curricular.
12	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados	Utilizar las herramientas del ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación de acuerdo con los lineamientos establecidos.	Uso de plataformas virtuales.
13	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.	Motivar a los aprendices dando a conocer los estímulos que tiene el SENA. Aplicar estrategias de retención de aprendices.	Fichas con menor índice de novedades
14	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los	Realizar el debido proceso en el desarrollo de la formación, soportado con los documentos establecidos para tal fin.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de estas obligaciones.



	formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.		
15	Tener dominio básico de las herramientas de la tecnología y la información para fortalecer el proceso formativo.	Demostrar el dominio de las herramientas tecnológicas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de estas obligaciones.
16	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación, sean asertivos.	Manejar la comunicación asertiva	Comunicaciones emitidas cuando sea necesario
17	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación	Demostrar el dominio de las herramientas tecnológicas.	Tecno pedagogía en ambientes virtuales de aprendizaje BLACKBOAR 9.1. Certificado de fecha 25/07/2019 subido a la APE
18	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos, y un informe final al terminar la ejecución del contrato	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de julio de 2026 , de acuerdo con los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el Supervisor del Contrato.	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de julio 2026 .
19	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Participar de la inducción de aprendices en el mes de febrero 2025 .	Lista de asistencia de Inducción realizada en el mes de febrero 2025
20	Utilizar las herramientas de la entidad para el buen desempeño de formación (plataforma Compromiso, Zajuna y Sofía Plus)	Utilizar las herramientas dispuestas por la Entidad para el buen desempeño de la formación.	Formatos actualizados de acuerdo con compromiso y Sofía plus.
21	Entregar oportunamente reportes mensuales y evaluaciones de los programas que imparte.	Registrar los juicios valorativos en el aplicativo Sofía Plus de las fichas: FICHAS: No. Ficha: 3165768. Ficha: 3206584 Ficha: 3206585 Y entrega de informes mensuales.	Reporte de juicios evaluativos en Sofía Plus de las Fichas FICHAS: No. Ficha: 3165768, Grado 11 Ficha: 3206584, Grado 11 Ficha: 3206585, Grado 11
22	Participar de los Procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficacia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Apoyar al equipo del sistema integrado de Gestión de Calidad cuando sea requerido.	Documentos soporte de la participación del proceso.



23	Prestar sus servicios como Instructor, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la propuesta pedagógica.	Impartir Formación Profesional Integral de acuerdo con el requerimiento y a la necesidad del servicio, de acuerdo con la planeación pedagógica	Portafolio del Instructor de fichas formación: No Fichas de grado 11: Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3206584 Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3165768 Técnico en Elaboración de productos Alimenticios Grado 11 Ficha: 3206585
24	Desarrollar su gestión como Instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	Dando cumplimiento y respetando las normas y reglamento del SENA. Asegurando el derecho a una formación continua, relevante y pertinente centrada en la formación integral y los aprendizajes de los aprendices.	Impartir la formación profesional integral de acuerdo con el procedimiento y el manual de articulación con la educación media.
25	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices	Ser reservado en cuanto a la información de la institución.	Manejo adecuado de la información institucional
26	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA	Apoyar al cumplimiento del objeto social y misional del SENA.	Correos, grupos de WhatsApp.
27	Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA.	Aplicar la normatividad existente en el SENA.	Actuar de acuerdo con la normatividad.
28	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento, en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, cátedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la Institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, desescolarizada, virtual o mixta	Participar activamente de la actualización y capacitación permanente con el fin de fortalecer mi perfil profesional, que garantice la calidad y el mejoramiento continuo.	Certificados de cursos que demuestren el fortalecimiento del perfil profesional. Verificar Agencia Pública de Empleo APE.



29	Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional Integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA	Atender los requerimientos de SIGA. Cuando se requiera.	Documentos soporte de la participación del proceso institucional.
30	Participar cuando desde el Programa de articulación se identifique la necesidad de fortalecer los aprendices matriculados al Sena mediante el convenio con la media técnica a través de la vinculación con sistema de investigación, Desarrollo tecnológico e innovación- SENNOVA, y lo podrá hacer a través de las siguientes actividades: A) Asistir con los aprendices de articulación a eventos de divulgación de investigación. B) Crear semillero de investigación con aprendices del Programa de Articulación y fomentar actividades en sus procesos formativos cuando se identifique necesidad o potencialidad. C) Promover, elaborar e incentivar en la formulación de proyectos para presentar en cualquiera de las líneas programáticas de SENNOVA con el semillero de investigación de aprendices de articulación con la media en su ciclo formativo y realizar el seguimiento y acompañamiento durante su ejecución.	Estar atento (a) a los requerimientos y actividades programadas por SENNOVA.	Certificado de participación, listados de asistencia y soportes de las actividades realizadas
31	Realizar acompañamiento, asesoramiento a la institución para verificación de los procedimientos de Ingreso de aprendices al programa de formación de doble titulación, verificando en conjunto con el área de ingreso que la documentación esté completa, los datos estén correctos, legibles, que el aspirante no se encuentre inhabilitado, así como las demás acciones que garanticen la veracidad y el orden en la información, alineado con el procedimiento de ingreso que se encuentra en la plataforma compromiso	Diligenciar los soportes de ingreso de aprendices para el debido proceso de matrícula.	Documentación en Drive Matriculas 2025 link Matriculas 2025
32	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios	Realizar el debido proceso en la plataforma Sofia Plus, de acuerdo con el procedimiento de la Formación Profesional Integral.	Documentos que soporten el debido proceso en la plataforma SofiaPlus y portafolio del Instructor en drive definido por la Coordinación Académica.



	evaluativos, Creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, Cierre de fichas.		
33	En caso de que el Instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, 240201044" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual,. Plazo máximo a 31 de agosto de 2025	Aplicar y desarrollar el proceso de certificación de la Norma de Competencia laboral cuando esté disponible la convocatoria antes del plazo estipulado.	Códigos de certificados generados.  Para el periodo del mes de mayo se ejecutaron acciones con la inscripción referentes al cumplimiento de estas obligaciones para su respectivo certificado. Y esperando orientación al mes referente para sus respectivas reuniones.
34	Utilizar y Cuidar los ambientes, maquinaria, materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos y bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Mantener en buen estado los ambientes y garantizar el buen uso de los equipos y materiales de aprendizaje.	Ambientes, equipos y materiales de aprendizaje en buen estado.
35	El Instructor Contratista deberá dejar constancia explícita en el contrato de Servicios Personales de NO encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la Entidad durante la vigencia 2025.	Garantizar la no contratación simultánea con otros Centros de Formación o Dependencias de la Entidad durante la vigencia 2026 .	Contrato No. CO1.PCCNTR.8936531 de 2026 de prestación de Servicios únicamente con el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima – Regional Putumayo
36	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Participar de las reuniones que programe la líder SIGA, de la Regional y mantener al día los formatos establecidos cuando sea requerida.	Listados de asistencia, formatos diligenciados y documentos de soporte de su participación
37	Cumplir con lo establecido en el "Manual para la Articulación del SENA con la Educación Media" y el Procedimiento de Alistamiento Programa de Articulación del Sena con la Educación Media, y demás lineamientos, procesos y procedimientos que se encuentren vigentes	Leer el "Manual para la Articulación del SENA con la Educación Media" y el Procedimiento de Alistamiento Programa de Articulación del Sena con la Educación Media	Cumplimiento y entrega de documentación



38	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Radicar cuenta en el aplicativo SECOP II de acuerdo con los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el Supervisor del contrato	Cuenta de cobro en la plataforma SECOP II con Informe mensual de actividades correspondientes al mes de julio del 2026
39	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Atender las actividades designadas por Coordinación Académica y el Supervisor del contrato	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual
40	El contratista brindará apoyo a la supervisión del contrato cuando así le sea requerido por el Coordinador Académico de su zona o por el Supervisor del contrato, en el marco de las funciones asignadas y de conformidad con las directrices institucionales.	Atender los requerimientos realizados por el Coordinador Académico de la zona y/o el Supervisor del contrato, en el marco de las funciones asignadas.	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual.

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	49826	Sibundoy – Puerto Asís Puerto Asís - Sibundoy	01/07/20206	02/07/20226

Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:

- **Certificación de antecedentes fiscales:** 28/07/2026
- **Certificación de antecedentes penales:** 28/07/2026
- **Certificación de antecedentes disciplinarios:** 28/07/2026
- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas:** 28/07/2026



Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal **Nro. 9507340446** de salud y pensión de operador **aporte línea** de referencia del mes de **Junio 2026**

Cordialmente,

Yuli Johana Quevedo Giraldo
Contratista
CC. Nro.: 69.021.592 de Puerto Asís

ERIKA CAROLINA TORRES PORRAS
Supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR.8936531 de 2026.

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 28 de julio de 2026, a las 12:43:45, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	69021592
Código de Verificación	69021592260728124345

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.



HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado



Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 12:47:16 PM horas del 28/07/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° **69021592**

Apellidos y Nombres: **QUEVEDO GIRALDO YULI JHOANA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las [preguntas frecuentes](#) o acérquese a las [instalaciones de la Policía Nacional](#) más cercanas.

[Volver al inicio](#)



Dirección: Avenida El Dorado 275 - 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 9:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm.
Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910 1112 (Bogotá)
Recibo del pago: 018000 910 1112
E-mail: ojm.derecho@policia.gov.co



Presidencia de la República



Ministerio de Defensa Nacional



Portal Único de Contratación



GOV.CO

Todos los derechos reservados

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 300191122



PIB
12:49:52
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 28 de julio del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) YULI JHOANA QUEVEDO GIRALDO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 69021592:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: <https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx>

Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamento con el Ciudadano.



www.procuraduria.gov.co



Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750
ext. 13170; Bogotá D.C.



Línea gratuita 018000910315



Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

 Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 28/07/2026 12:56:33 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía N°. **69021592** y Nombre: **YULI JHOANA QUEVEDO GIRALDO**.

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **144691804** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando <https://www.policia.gov.co>, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

 Nueva Búsqueda Imprimir

Información

515 9000

**Dios y
Patria**

Policía Nacional de Colombia
Dirección General - Cra. 59 N° 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN, Bogotá D.C.
Línea de atención: 018000-910112

**COLOMBIA
POTENCIA DE LA
VIDA** **GOV.CO**

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YULI JHOANA QUEVEDO GIRALDO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

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

FECHA FINAL: 31/07/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3165768 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA 3206584 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

FICHA 3165027 - PROGRAMACION DE SOFTWARE .
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ADMINISTRAR BASE DE DATOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES Y REQUISITOS TÉCNICOS
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR LA SOLUCIÓN DE SOFTWARE DE ACUERDO CON EL DISEÑO Y METODOLOGÍAS DE DESARROLLO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Establecer requisitos de la solución de software de acuerdo con estándares y procedimiento técnico

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Diagramar piezas gráficas de acuerdo con métodos de diseño y tipo de proyecto
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar comunidades virtuales de acuerdo con técnicas de relaciones públicas y tipo de negocio
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Prospeccionar clientes de acuerdo con los segmentos objetivo y estrategia de ventas
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 3199983 - PROMOCION DE CONTENIDOS EN MEDIOS DIGITALES **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Diagramar piezas gráficas de acuerdo con métodos de diseño y tipo de proyecto
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar comunidades virtuales de acuerdo con técnicas de relaciones públicas y tipo de negocio
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Prospeccionar clientes de acuerdo con los segmentos objetivo y estrategia de ventas
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 3165776 - OPERACION TURISTICA LOCAL **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR ACTIVIDADES DE ACUERDO CON ESTRATEGIAS DE GESTIÓN Y PROCESO ADMINISTRATIVO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Diseñar paquetes turísticos de acuerdo componentes técnicos y estándares de servicio

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VENDER PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y OBJETIVOS COMERCIALES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 3162826 - OPERACION TURISTICA LOCAL
DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES DE ACUERDO CON ESTRATEGIAS DE GESTIÓN Y PROCESO ADMINISTRATIVO
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Diseñar paquetes turísticos de acuerdo componentes técnicos y estándares de servicio
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VENDER PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y OBJETIVOS COMERCIALES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ADMINISTRAR BASE DE DATOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES Y REQUISITOS TÉCNICOS
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR LA SOLUCIÓN DE SOFTWARE DE ACUERDO CON EL DISEÑO Y METODOLOGÍAS DE DESARROLLO
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Establecer requisitos de la solución de software de acuerdo con estándares y procedimiento técnico
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

3165791 - OPERACION TURISTICA LOCAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES DE ACUERDO CON ESTRATEGIAS DE GESTIÓN Y PROCESO ADMINISTRATIVO
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Diseñar paquetes turísticos de acuerdo componentes técnicos y estándares de servicio
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** VENDER PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y OBJETIVOS COMERCIALES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 3206585 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA 3165780 - SISTEMAS TELEINFORMÁTICOS DE APRENDIZAJE:

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Evaluar red de acuerdo con procedimientos de telecomunicaciones y normativa técnica
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Mantener equipos de cómputo según procedimiento técnico
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Operar herramientas informáticas y digitales de acuerdo con protocolos y manuales técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: YULI JHOANA QUEVEDO GIRALDO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA



ACTA No. 002 - 2025

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:

1. Reposición de Tiempo por Receso Estudiantil del 22 Junio al 10 Julio de 2026 del TECNICO ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, Fichas N° 3165768 de la IE BILINGÜE ARTESANAL CAMENTSA del municipio de Sibundoy Putumayo; con la Instructora Yuli Johana Quevedo Giraldo.

CIUDAD Y FECHA:	Sibundoy, Miercoles 17 Junio de 2026	HORA INICIO:	HORA FIN:
		08:30 a.m.	09:30 a.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Rector de la Institución Educativa Bilingüe Artesanal Camentsa.	DIRECCIÓN / CENTRO:	REGIONAL /
		Putumayo/Centro Agroforestal y Acuícola Arapaíma	Regional

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización receso escolar, reposición de tiempo y continuidad de la formación
3. Conclusiones

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Programar reposición de tiempo por motivo de Receso Estudiantil en la IE BILINGUE ARTESANAL CAMENTSA, con la Instructora de SENA Yuli Johana Quevedo Giraldo; de acuerdo a la resolución N° 4615 de Octubre 23 de 2024 emanada por la Secretaría de Educación del Putumayo.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 08:30 a.m. del día 17 de junio de 2026 se reúnen los Directivos de la I.E BILINGÜE ARTESANAL CAMENTSA, Rector KAROL HERNEY MAVISOY MUCHAVISIOY, la Instructora YULI JOHANA QUEVEDO GIRALDO, la Vocera del Técnico Elaboración de Productos Alimenticios Ficha N° 3165768; Lina Marcela Gaviria Jacanamejoy Grado 11°

1. Los Instructores ofrece un saludo de bienvenida y agradece la participación a la reunión.
2. De acuerdo a los lineamientos del programa Articulación con la Media, y teniendo en cuenta el receso estudiantil que está establecido durante las fechas del al 22 de junio al 10 de julio de 2026 y que las I.E no tienen proyectado clases para estas fechas, en acuerdo con las Directivas y Aprendizajes de la IE Bilingüe Artesanal Camentsa del municipio de Sibundoy se concertó trabajar en los horarios establecidos así:

GOR-F-084 V02

**TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Ficha: 3165768****Día de Formación:** 24 de junio (miércoles) en el horario 2:30 p.m. - 6:30 p.m.**Día de Recuperación:** 17 Julio (viernes) en el horario 2.00 p.m – 6:00 p.m.**Competencia:****Junio.** Higienizar planta de alimentos según procedimientos técnicos y normativa sanitaria. C: 290801092.**Julio.** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación C: 290801104.**Resultado****Junio.** RAP3. Monitorear El Procesamiento De Alimentos Según Procedimientos Técnicos. Rap4. Corregir El Proceso De Producción De Alimentos De Acuerdo Con El Procedimiento Técnico.**Julio.** RAP3. Verificar El Proceso De Recepción De Alimentos, Materias Primas E Insumos De Acuerdo Con Procedimiento Técnico Y Normativa.

RAP4. Aplicar Medidas Correctivas En El Proceso De Recepción De Alimentos, Materias Primas E Insumos, Según Procedimiento Técnico.

Las actividades se encuentran contenidas en la guía de aprendizaje

3. Esta información fue concertada con los Aprendices del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios de la Institución Educativa Bilingüe Artesanal Camentsa.

CONCLUSIONES

- Las horas de formación del receso estudiantil serán compensadas con un día adicional diferente al día de formación cumpliendo con la duración de la jornada adicional.
- Las Directivas de la I.E dan el visto bueno para la continuidad de las diferentes formaciones con los estudiantes de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Brindar todo el apoyo necesario a los instructores para el buen desarrollo de la formación.	17/06/2026	Directivos IE Bilingüe Artesanal Camentsa.	
Cumplir a cabalidad con todos los requerimientos necesarios para el desarrollo de la formación	17/06/2026	Instructora Ficha N° 3165768	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

GOR-F-084V02



NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
KAROL HERNEY MAVISoy MUCHAVISoy	Rector de la IE. Bilingüe Artesanal Camentsa			
YULI JOHANA QUEVEDO GIRALDO	Instructora Ficha: 3165768			
LINA MARCELA GAVIRIA JACANAMEJOY	Vocero del Técnico Elaboración de Productos Alimenticios Ficha 3165768			

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.

ANEXOS

- Registro de asistencia de la instructora en confortación reposición receso estudiantil Técnico Elaboración de Productos Alimenticios Ficha: 3165768.

GOR-F-084 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)	Programar reposición de tiempo por motivo de Receso Estudiantil en la IE Bilingüe Artesanal Camentsa de acuerdo a la Resolución N° 4615 de Octubre 23 de 2024 emanada por la Secretaría Departamental del Putumayo
---------------------	--

[illegible]

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.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES JUNIO DEL AÑO 2025

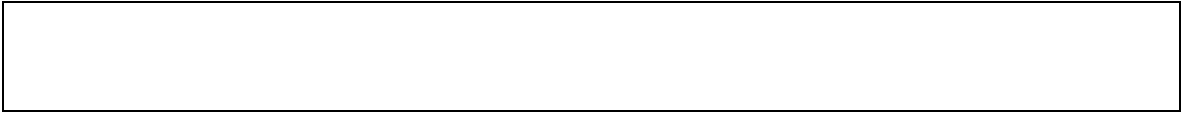
OBJETIVO (S)		Acta Recuperación del mes de Junio de la ficha 3165768 del técnico Elaboración de Productos Alimenticios en la IE Bilingüe Artesanal Camentsa								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Adriana Valentina Mestizo Maigual	1.122.784.142	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	marlenydelcarmenmaigual@gmail.com	3238414477	Si	Valentina Maigual
2	Diana Patricia Villada Juagibioy	1.124.313.974	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	juagibioyluzmarina@gmail.com	3223771906	Si	Diana Patricia Villada
3	Esteban Mauricio Chicunche España	1.120.217.424	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	chicunquemauricio@gmail.com	3223704108	Si	Esteban Mauricio
4	Fabril Adrian Zamora Jacanamejoy	1.124.314.455	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	adrianjacanamejoy@gmail.com	3246785434	Si	Fabril Adrian
5	Frankin Felipe Jamioy Chicunque	1.124.314.818	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	chicunquejuagibioymariacarmen@gmail.com	3214300022	Si	Frankin Felipe
6	Juan Camilo Miticanoy Tandioy	1.120.217.384	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	wmiticanoyt@gmail.com	3181306313	Si	Camilo M.T
7	Lina Marcela Gaviria Jacanamejoy	1.124.314.903	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	Linagaviria519@gmail.com	3152023713	Si	Lina Gaviria
8	Manuel David Rocero Pujimuy	1.120.217.481	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	manueldavidrocero pujimuy@gmail.com	3158612682	Si	Manuel David
9	Nelcy Vanessa España Jacanamejoy	1.124.314.814	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	Espannavanessa889@gmail.com	3115556610	Si	Vanessa España
10	Sara Valentina Solarte Dejoy	1.124.314.229	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	Saradejoy6@gmail.com	3223824163	Si	Sara Dejoy
11	Victor Daniel Jamioy Jacanamejoy	1.120.217.472	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	danieljamioyvictor@gmail.com	324569800	Si	Victor Daniel
12	Walter Albeiro Jose Cueltan Jacanamejoy	1.124.314.688	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	Isabeljacanamejoy514@gmail.com	3219742684	Si	Walter CJ
13	Lisbeth ximena Riascos jamioy	1120217352	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	Lisbethximenariascosjamioy@gmail.com	3219725249	Si	Lisbeth R
14	Yudi Magaly Riascos Mavisoy	1124314705	Si		Aprendiz	IE.Bilingue Camentsa	yudiriascos393@gmail.com	3175470795	Si	Yudi Riascos
15										

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.

TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FICHA 3165768









ACTA No. 004 - 2026			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Reposición de Tiempo por Receso Estudiantil del 22 al 26 de Junio de 2026 en el TÉCNICO EN SISTEMAS TELEINFORMÁTICOS Ficha N° 3423757 y TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Ficha N° 3206584 de la IE TÉCNICO CIUDAD SANTIAGO del municipio de Santiago Putumayo			
CIUDAD Y FECHA:	Santiago, Junio 11 de 2026	HORA INICIO: 08:00 a.m.	HORA FIN: 09:00 a.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Rectoría IET Ciudad Santiago	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Putumayo/Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Saludo de bienvenida 2. Socialización receso escolar, reposición de tiempo y continuidad de la formación 3. Conclusiones			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Programar reposición de tiempo por motivo de Receso Estudiantil en la IE TÉCNICO CIUDAD SANTIAGO de acuerdo a la resolución N° 4037 de Octubre de 2025 emanada por la Secretaría de Educación del Putumayo.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
Siendo las 08:00 a.m. del día 11 de Junio de 2026 se reúnen los Directivos de la I.E TÉCNICO CIUDAD SANTIAGO, Rector JACINTO MAIGUAL DELGADO, Coordinador OSCAR ROBERTO CHAMORRO TORO, las Instructoras ANA ELIZABETH DELGADO NARVÁEZ y YULI JOHANA QUEVEDO GIRALDO, el Vocero del Técnico en Sistemas Teleinformáticos Ficha N° 3923757 GILBERT ENMANUEL MUJANAJINSOY JACANAMIJOY y el Vocero del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios Ficha N° 3206584 ERICK FABIÁN LÓPEZ JACANAMEJOY.			
1. Las Instructoras ofrece un saludo de bienvenida y agradecen la participación a la reunión.			
2. De acuerdo a los lineamientos del programa Articulación con la Media, y teniendo en cuenta el receso estudiantil que está establecido durante las fechas 30, 31 de Marzo y 01 de Abril de 2026 y que las I.E no tienen proyectado clases para estas fechas en acuerdo con las Directivas y Aprendices de la IET Ciudad Santiago del municipio de Santiago se concertó trabajar en los horarios establecidos así:			



TÉCNICO EN SISTEMAS TELEINFORMÁTICOS Ficha N° 3423757

Lunes 15 de Junio 2026 en el horario 02:00 p.m. – 06:00 p.m.

Competencia 220501121 – OPERAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS Y DIGITALES DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y MANUALES TÉCNICOS

RAP 02 – Implementar componentes de las herramientas tecnológicas según procedimientos de la organización.

Las actividades se encuentran contenidas en la guía de aprendizaje

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Ficha N° 3206584

Martes 14 de Julio 2026 en el horario 02:30 p.m. – 06:30 p.m.

Competencia 290801104 – RECIBIR ALIMENTOS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y LEGISLACIÓN.

Resultado de Aprendizaje 03 – Verificar El Proceso De Recepción De Alimentos, Materias Primas E Insumos De Acuerdo Con Procedimiento Técnico Y Normativa.

Resultado de Aprendizaje 04 – Aplicar Medidas Correctivas En El Proceso De Recepción De Alimentos, Materias Primas E Insumos, Según Procedimiento Técnico.

Las actividades se encuentran contenidas en la guía de aprendizaje

3. Esta información fue concertada con los Aprendices del Técnico en Sistemas Teleinformáticos, Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios y Directivas de la Institución Educativa.

CONCLUSIONES

- Las horas de formación de la semana de receso estudiantil serán compensadas con un día adicional diferente al día de formación cumpliendo con la duración de la jornada adicional.
- Las Directivas de la I.E dan el visto bueno para la continuidad de la formación con los estudiantes del Técnico en Sistemas Teleinformáticos y Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Brindar todo el apoyo necesario a los instructores para el buen desarrollo de la formación.	15/06/2026 14/07/2026	Directivas IET Ciudad Santiago	



Cumplir a cabalidad con todos los requerimientos necesarios para el desarrollo de la formación.	15/06/2026	Instructora Ficha N° 3423757	Ana Elizabeth J.
	14/07/2026	Instructora Ficha N° 3206584	Superviso
Informar a las Directivas sobre el avance de formación y entrega de evidencias de los Aprendizices	15/06/2026	Instructora Ficha N° 3423757	Ana Elizabeth J.
	14/07/2026	Instructora Ficha N° 3206584	Superviso

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
JACINTO MAIGUAL DELGADO	Rectoría IET Ciudad Santiago	Si		
OSCAR ROBERTO CHAMORRO TORO	Coordinación IET Ciudad Santiago	Si		
ANA ELIZABETH DELGADO NARVÁEZ	ACME SENA	si		Ana Elizabeth J.
YULI JOHANA QUEVEDO GIRALDO	ACME SENA	Si		yulijohana
GILBERT ENMANUEL MUJANAJINSOY JACANAMIJOY	Vocero Técnico en Sistemas Teleinformáticos Ficha N° 3423757	si		Gilbert



ERICK FABIAN LOPEZ JACANAMEJOY	Vocero Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios Ficha N° 3206584	S i		Erick Lopez
--------------------------------------	---	-----	--	-------------

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.

ANEXOS

- Registro de asistencia concertación reposición receso estudiantil del 22 al 26 de Junio de 2026 Técnico en Sistemas Teleinformáticos Ficha N° 3423757 y Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios N° 3206584
- Registro de asistencia reposición receso estudiantil del 22 al 26 de Junio de 2026 Técnico en Sistemas Teleinformáticos Ficha N° 3423757 y Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios N° 3206584
- Registro fotográfico reposición receso estudiantil del 22 al 26 de Junio de 2026 Técnico en Sistemas Teleinformáticos Ficha N° 3423757 y Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios N° 3206584

**REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026**

OBJETIVO (S)		Programar reposición de tiempo por motivo de Receso Estudiantil en la IE Técnico Ciudad Santiago del Municipio de Santiago – Putumayo de acuerdo a la Resolución N° 4037 de Octubre de 2025 emanada por la Secretaría de Educación Departamental del Putumayo.								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	JACINTO MAIGUAL DELGADO	C.C. 97.470.076	X			RECTOR IET CIUDAD SANTIAGO	jmaigualdelgado@yahoo.es	3134940916		
2	OSCAR ROBERTO CHAMORRO TORO	C.C. 97.470.489	X			COORDINADOR IET CIUDAD SANTIAGO	oscarchamorro039@gmail.com	3122862758		
3	ANA ELIZABETH DELGADO NARVÁEZ	C.C. 29.178.307		X		INSTRUCTORA	adelgadon@sena.edu.co	3207205547		Ana Elizabeth D.
4	YULI JOHANA QUEVEDO GIRALDO	C.C. 69.021.592		X		INSTRUCTORA	jquevedo@sena.edu.co	3152155851		
5	GILBERT ENMANUEL MUJANAJINJOY JACANAMIJOY	T.I. 1.085.350.037			X	VOCERO FICHA N° 3423757	jacanamijoygilbert24@gmail.com	3118376093		
6	ERICK FABIAN LOPEZ JACANAMEJOY	T.I. 1.080.056.598			X	VOCERO FICHA N° 3206584	jacanamijoyerick@gmail.com	3228401107		Erick Lopez

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.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Reposición de tiempo por motivo de Receso Estudiantil del TÉCNICO EN SISTEMAS TELEINFORMÁTICOS Ficha N° 3423757 de la IET Ciudad Santiago del Municipio de Santiago – Putumayo de acuerdo a la Resolución N° 4037 de Octubre de 2025 emana por la Secretaría de Educación Departamental del Putumayo.										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Juan José Gonçalves Ortiz	1121509453			Aprendiz	I.E.T.C.S	Juan Gonçalves 2112@gmail.com	3138035115		
2	Enrique Ortega Tiso	1085348192			Aprendiz	I.E.T.C.S	Yexalverjesuzenriqueortegatiso@gmail.com	3208396770		
3	Karol Yair Joja Paz	1124374703			Aprendiz	I.E.T.C.S	Karoljoja77@gmail.com	3138631025		Karol Joja
4	Brayan Arley Fbarría Agüeda	1124.314.974			Aprendiz	I.E.T.C.S	gamaos147.com@gmail.com	3228692755		Brayan Fbarría
5	Miguel Alexander Tandoy Agüeda	1.121.508.933			Aprendiz	I.E.T.C.S	miguel tandoy 72@gmail.com	305282972		Miguel Tandoy
6	Janny Fernando Madrinán Tiso	1.124.314.989			Aprendiz	I.E.T.C.S	janny.madrinantisoy14@gmail.com	3219510431		Janny MT
7	Iliana Daniela Jojoa Agüeda	1.124.315.129			Aprendiz	I.E.T.C.S	agüeda.daniela30@gmail.com	3138917547		Daniela Jojoa
8	Martha Irene Tiso Tiso	1.121.509.771			Aprendiz	I.E.T.C.S				Martha
9	Junexy Isabella Sigüendoy Tiso	1.121.507.808			Aprendiz	I.E.T.C.S	junexy546@gmail.com	3222677130		Junexy Sigüendoy
10	Natália Natalia Gutierrez Castillo	1.124.314.959			Aprendiz	I.E.T.C.S	Nataguti1708@gmail.com	3135296394		Natália G.
11	María Angelica Cochindoy C.	1.127.386.697			Aprendiz	I.E.T.C.S	mariaangelicacochindoy@gmail.com	3206491522		Angelica C.
12	Uriel Farido Juagino Jaramillo				Aprendiz	I.E.T.C.S	uriel2009@gmail.com	3183995470		
13	Timana Naxel Jose Luis	1.124.315.014			Aprendiz	I.E.T.C.S	doseluisnaxel10@gmail.com	3276252625		José Luis
14	Daniel Alejandro Guzmán Paz	1.124.315.005			Aprendiz	I.E.T.C.S	pazdanielguzmanalejandro@gmail.com	3216247515		Daniel Guzmán
15	Gilbert Emmanuel Muanajiso Jacanamijay	1.085.350.037			Aprendiz	I.E.T.C.S	Jacanam304gilbert24@gmail.com	3118376093		Gilbert

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.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Reposición de tiempo por motivo de Receso Estudiantil del TÉCNICO EN SISTEMAS TELEINFORMÁTICOS Ficha N° 3423757 de la IET Ciudad Santiago del Municipio de Santiago – Putumayo de acuerdo a la Resolución N° 4037 de Octubre de 2025 emana por la Secretaría de Educación Departamental del Putumayo.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Navia Camila Navioy Noguera	1.121.507.516			Aprendiz	I.E.T.C.S	navioynoguera.comila@gmail.com	313734580		Camila
17	Liliana Marcela Matla Rosero	1.121.507.212			Aprendiz	I.E.T.C.S	Lilian120609@gmail.com	3142819280		Matla Lili
18	Deiby Andrés Narváez Narváez	1.121.507.442			Aprendiz	I.E.T.C.S	deiby.narvaez@icloud.com	3222585516		Deiby
19	Heidy Alexandra Gutierrez Narváez	1.121.507.236			Aprendiz	I.E.T.C.S	gutierrez1606maruac@gmail.com	313.4970660		Heidy Gutierrez
20	Adriana Yaritha Araya Cocatindoy	1.124.315.104			Aprendiz	I.E.T.C.S	adriana1702.yuca@gmail.com	3133705287		Adriana Araya
21	Moisés Alejandro Puerchambud Sarmiento	1.121.507.828			Aprendiz	I.E.T.C.S	moises.Puerchambud@gmail.com	3216243730		Moises Puerchambud
22	Yeimi Yaritxa Gómez Acosta	1.121.507.526			Aprendiz	I.E.T.C.S	Yaritxagomez21@gmail.com	3165453460		Yeimi Gómez
23	Angela Adriana Chasoy Tisoy	1.121.507.072			Aprendiz	I.E.T.C.S	AngelaChasoy27@gmail.com	3229095428		Angela Chasoy
24	Liliana Marcela Matla Rosero	1.121.507.212			Aprendiz	I.E.T.C.S	Lilian120609@gmail.com	3142819280		Matla

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.



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 002 DEL DÍA 17 DE MES DE JUNIO DEL AÑO 206

OBJETIVO (S)		Recuperación Formación Del Mes De Junio 2026, Tecnico Elaboracion De Productos Alimenticios Ficha 3206584 de la IE Ciudad Santiago.								
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SE NA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	OSCAR ROBERTO CHAMORRO TORO	97.470.489			COORDINADOR	I.E. RURAL CUIDAD SANTIAGO	ie.cuidadsantiago@yahoo.es	3122862758	X	
2	ERICK FABIAN LÓPEZ JACANAMEJOY	1.080.056.598			APRENDIZ	VOCERO DE IE.RCS	Jacanamijoverick@gmail.com	3228401107	X	Erick López
3	YULI JOHANA QUEVEDO GIRLDO	69.021.592		X	Introducción	INSTRUCTORA	jquevedo@sena.edu.co	3152155851	X	
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 002 DEL DÍA 17 DE MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

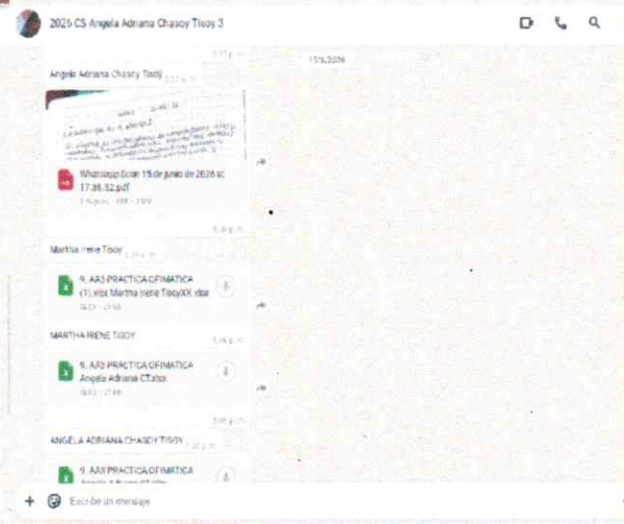
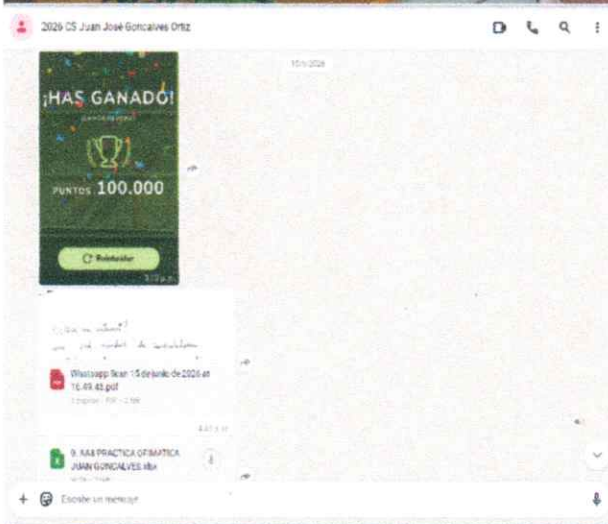
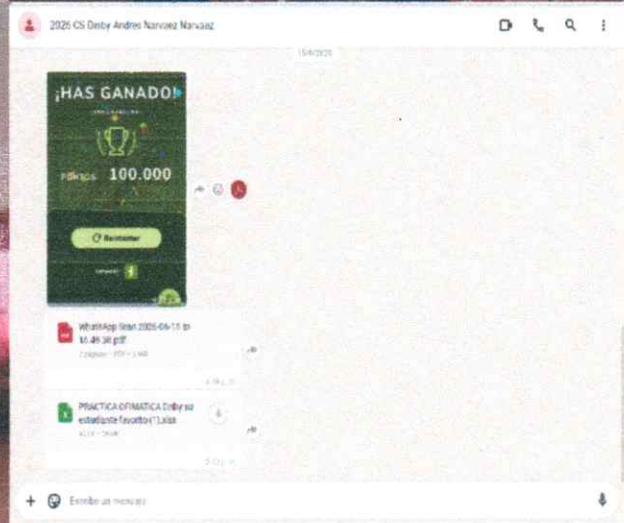
OBJETIVO (S)		Recuperación Formación Del Mes De Junio 2026, Técnico Elaboración De Productos Alimenticios Ficha 3206584 de la IE. Ciudad Santiago								
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SE NA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN
1	OSCAR ROBERTO CHAMORRO TORO	97.470.489			COORDINADOR	I.E. RURAL CUIDAD SANTIAGO	ie.cuidadsantiago@yahoo.es	3122862758	X	
2	ERICK FABIAN LÓPEZ JACANAMEJOY	1.080.056.598			VOCERO	IE.RCS	Jacanamijoyerick@gmail.com	3228401107	X	Erick Lopez
3	BRENDA ALEJANDRA CORTEZ ERAZO	1.140.167.211			APRENDIZ	IE. RCS	Aleandracortez@gmail.com	3235096778	X	Brenda Cortes
4	BREINER ALDAIR NARVAEZ JACANAMEJOY	1.121.507.253			APRENDIZ	IE. RCS	manadolores@gmail.com	3227725858	X	Breiner N
5	DAYERLI YAMILETH ESPINOZA	1.124.314.577			APRENDIZ	IE. RCS	espinozadayarli@gmail.com	3208346636	X	Dayerli Espinoza
6	EMILY YAMILETH GOMAJOA PAZ	1.124.314.585			APRENDIZ	IE. RCS	Pazamparo738@gmail.com	3138688324	X	Yamileth Gomajoa
7	JAZMIN ADRIANA TISOY JACANAMEJOY	1.124.314.630			APRENDIZ	IE. RCS	jasmintosoy@gmail.com	3226584251	X	Jazmin Tisoy
8	JHOANDER JOSUE VALENCIA IZARRA	6377568			APRENDIZ	IE. RCS	Jhoandervalencia04@gmail.com	3228730918	X	Jhoander Valencia
9	JUAN JOSE PERENGUEZ TOBAR	1.030.000.626			APRENDIZ	IE. RCS	Juanjoseperenguez21@gmail.com	3181804547	X	Juan Jose Perenguez
10	MANUELA ALEJANDRA PERENGUEZ VIVEROS	1.124.314.588			APRENDIZ	IE. RCS	NO TIENE	3112548541	X	Manuela Quere
11	MARYORI ALEJANDRA CUCHALA TAICUS	1.124.314.857			APRENDIZ	IE. RCS	diegincuchala@gmail.com	3227170490	X	Maryori C.
12	NORMA ADRIANA MAFLA PINCHAO	1.124.314.353			APRENDIZ	IE. RCS	Maflaadriana094@gmail.com	3208325518	X	Norma Mafla
13	TAMARA ALEXANDRA GELPUD GOMAJOA	1.121.507.289			APRENDIZ	IE. RCS	nogarin@gmail.com	3138695253	X	Tamara Alejandra
14	YOGAN ALEXANDER LASSO BENAVIDEZ	1.080.055.736			APRENDIZ	IE. RCS	yoganlazo benavidez@gmail.com	3202073500	X	Yogan L.B

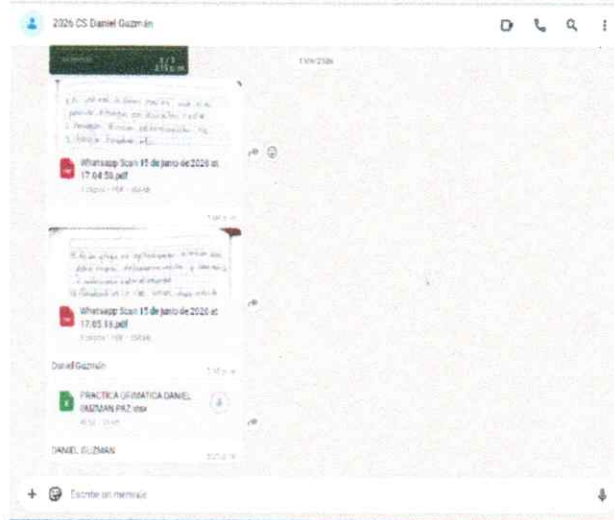
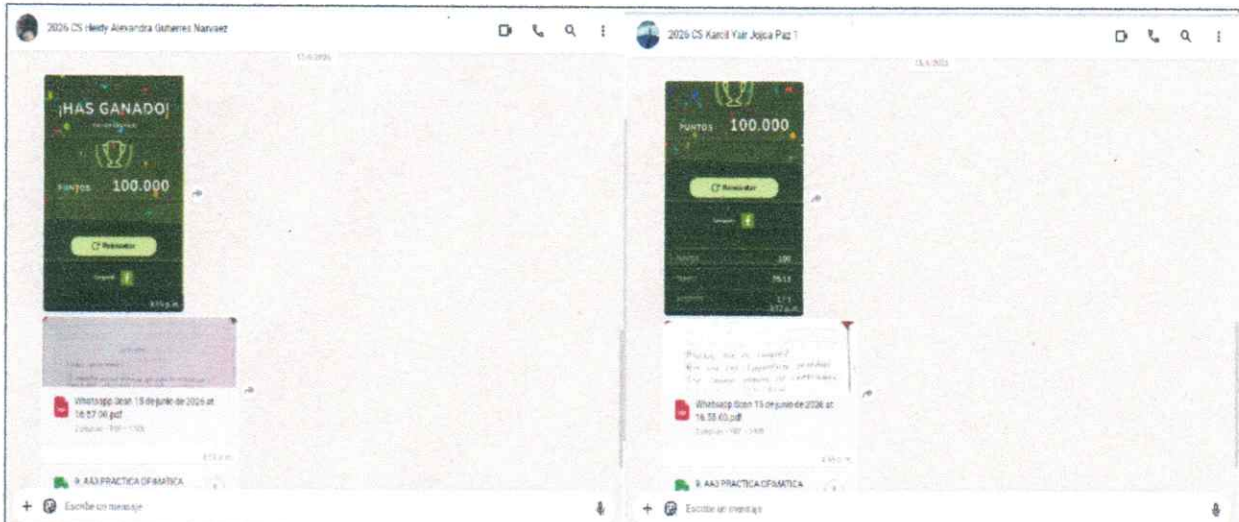
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

GOR-F-084 V02

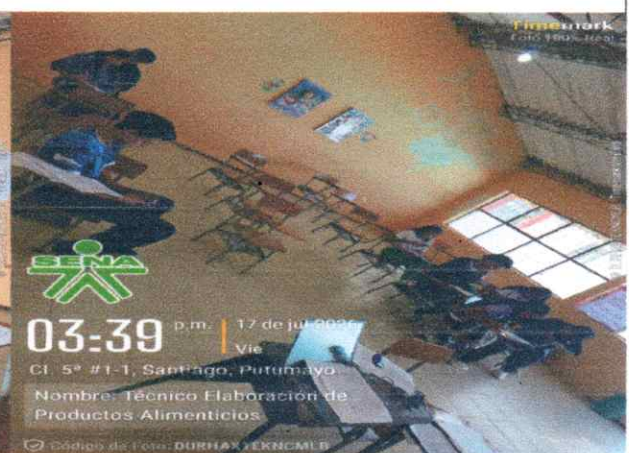
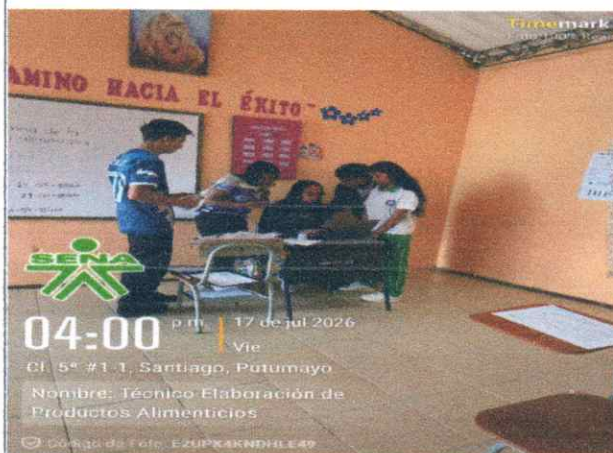


TÉCNICO EN SISTEMAS TELEINFORMÁTICOS FICHA N° 3423757





TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FICHA N° 3206584



**ACTA No. 002 - 2025****NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:**

1. Reposición de Tiempo por Receso Estudiantil del 22 Junio al 10 Julio de 2026 del TECNICO ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, Fichas N° 3206585 de la IE SEMINARIO MISIONAL del municipio de Sibundoy Putumayo; con la Instructora Yuli Johana Quevedo Giraldo.

CIUDAD Y FECHA:	Sibundoy, Jueves 18 Junio de 2026	HORA INICIO: 08:30 a.m.	HORA FIN: 09:30 a.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Rectora de la Institución Educativa Seminario Misional.	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Putumayo/Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización receso escolar, reposición de tiempo y continuidad de la formación
3. Conclusiones

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Programar reposición de tiempo por motivo de Receso Estudiantil en la IE SEMINARIO MISIONAL, con la Instructora de SENA Yuli Johana Quevedo Giraldo; de acuerdo a la resolución N° 4615 de Octubre 23 de 2024 emanada por la Secretaría de Educación del Putumayo.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 08:30 a.m. del día 17 de junio de 2026 se reúnen los Directivos de la I.E SEMINARIO MISIONAL, Rectora MARTHA EDILMA QUETA YOGÉ, la Instructora YULI JOHANA QUEVEDO GIRALDO, El Vocero del Técnico Elaboración de Productos Alimenticios Ficha N° 3206585 Andres Sebastian Ramirez Ortiz del Grado 11°

1. Los Instructores ofrece un saludo de bienvenida y agradece la participación a la reunión.
2. De acuerdo a los lineamientos del programa Articulación con la Media, y teniendo en cuenta el receso estudiantil que está establecido durante las fechas del 22 de junio al 10 de junio de 2026 y que las I.E no tienen proyectado clases para estas fechas, en acuerdo con las Directivas y Aprendices de la IE Seminario Misional del municipio de Sibundoy se concertó trabajar en los horarios establecidos así:

GOR-F-084 V02



TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Ficha: 3206585

Día de Formación: 25 de junio (Jueves) en el horario 2:30 p.m. - 6:30 p.m.

Día de Recuperación: 13 Julio (Lunes) en el horario 2.00 p.m – 6:00 p.m.

Competencia:

Junio. Higienizar planta de alimentos según procedimientos técnicos y normativa sanitaria. C: 290801092.

Julio. Recibir alimentos según ficha técnica y legislación C: 290801104.

Resultado

Junio. RAP3. Monitorear El Procesamiento De Alimentos Según Procedimientos Técnicos. Rap4. Corregir El Proceso De Producción De Alimentos De Acuerdo Con El Procedimiento Técnico.

Julio. RAP3. Verificar El Proceso De Recepción De Alimentos, Materias Primas E Insumos De Acuerdo Con Procedimiento Técnico Y Normativa.

RAP4. Aplicar Medidas Correctivas En El Proceso De Recepción De Alimentos, Materias Primas E Insumos, Según Procedimiento Técnico.

Las actividades se encuentran contenidas en la guía de aprendizaje

3. Esta información fue concertada con los Aprendices del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios de la Institución Educativa Seminario Misional.

CONCLUSIONES

- Las horas de formación del receso estudiantil serán compensadas con un día adicional diferente al día de formación cumpliendo con la duración de la jornada adicional.
- Las Directivas de la I.E dan el visto bueno para la continuidad de las diferentes formaciones con los estudiantes de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Brindar todo el apoyo necesario a los instructores para el buen desarrollo de la formación.	18/06/2026	Directivas IE Seminario Misional.	
Cumplir a cabalidad con todos los requerimientos necesarios para el desarrollo de la formación	18/06/2026	Instructora Ficha N° 3206585	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

GOR-F-084V02



NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
MARTHA EDILMA QUETA YOGÉ	Rectora de la IE. Seminario Misional			
YULI JOHANA QUEVEDO GIRALDO	Instructora Ficha: 3206585			
ANDRES SEBASTIAN RAMIREZ ORTIZ	Vocero del Técnico Elaboración de Productos Alimenticios Ficha 3206585			

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.

ANEXOS

- Registro de asistencia de la instructora en confortación reposición receso estudiantil Técnico Elaboración de Productos Alimenticios Ficha: 3206585.

GOR-F-084 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 002 DEL DÍA 18 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO(S)		Recuperación Formación Del mes de Junio de Receso Escolar, del Técnico Elaboracion De Productos Alimenticios Ficha 3206585 de la IE Seminario Misional								
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	MARTHA EDILMA QUETA YOGUE	59.818.088			RECTORA	I.E.II SEMINARIO MISIONAL	Martha.queta@sedputumayo.gov.co	3213156127	X	
2	YULI JOHANA QUEVEDO GIRALDO	69.021.592		X	INSTRUCTORA	SENA	Julyq132@hotmail.com	3152155851	X	
3	ANDRES SEBASTIAN RAMIREZ ORTIZ	1124314641			VOCERO	IE. SEMINARIOM	sebastiansamirez1234@gmail.com	3108633144	X	
4										
5										
6										
7										



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 002 DEL DÍA 18 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)		Recuperación Formación Del mes de Junio de Receso Escolar, del Técnico Elaboracion De Productos Alimenticios Ficha 3206585 de la IE Seminario Misional								
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ANDRES SEBASTIAN RAMIREZ ORTIZ	1124314641			APRENDIZ	I.E.SEMINARIO MISIONAL	sebastiansamirez1234@gmail.com	3108633144	X	
2	SHARITH JULIANA MUÑOZ OBANDO	1124314898		X	APRENDIZ	I.E.SEMINARIO MISIONA	Julianaobandom14@gmail.com	3248023020	X	
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										

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.

TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FICHA 3206585

