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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, septiembre 11 de 2026

Señor
LUIS ERNESTO BARRERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9132024
INSTRUCTOR G20
Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir
Monteria.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes septiembre del año 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9132024 del año 2026

JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1067887808 de Montería, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y NUEVEMILLONES CIENTO DOCE MIL CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE ($49.112.052) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) diez(10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497), b) un (1) pago por el mes diciembre de 2026 por valor de UN MILLÓN SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL OCHENTA Y DOS PESOS M/CTE
($1.737.082).

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2026

Objeto: Contratar los servicios personales de carácter temporal como instructor contratista para impartir formación profesional integral en el marco del programa oferta regular, titulada y complementaria presencial y virtual en el centro agropecuario y de biotecnologia el porvenir.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Alistar procesos formativos e impartir 160 horas mensuales de formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, 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.	Se planeó la formación en las fichas No. • 3543279-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA **COMPETENCIA.** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECI **RESULTADO DE APRENDIZAJE.** REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA • 3543260-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	Anexo 1: Guias de aprendizaje. Anexo 2: Planeación pedagógica. Anexo 3: Plan de trabajo concertado. Anexo 4: Listado de asistencia. Anexo 5: Registro fotográfico de la formación. Anexo 6: Informe de apoyo a la formación.

		COMPETENCIA. ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO **RESULTADO DE APRENDIZAJE.** DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM • 3543295- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS **COMPETENCIA** 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** 18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM	

		• 3410281-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS **COMPETENCIA** 3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** 18658 - MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN DE ACUERDO CON LA	
2	Autogestionar la matrícula de formación complementaria de acuerdo con su área de desempeño, presentando la documentación requerida para ello y realizar el proceso requerido para tal fin.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
3	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas a cargo dentro de los términos estipulados.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al

			cumplimiento de esta obligación.
4	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
5	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 curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos	Se presenta el informe de ejecución contractual con sus debidos soportes de cumplimiento de las obligaciones. Se asiste a jornada de apoyo a la oferta.	Anexos del presente informe. **Anexo 7:** Registo fotográfico y asistencia.
6	Dar aviso oportuno sobre las novedades de ambientes y materiales de formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al

			cumplimiento de esta obligación.
7	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados. Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo. Los anexos del presente informe.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo.	Los anexos del presente informe.
8	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
9	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sena sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de los mismos a los aprendices..	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
10	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a	Se mantiene el portafolio del instructor según lo indicado en la	https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/

	la formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	Guía para desarrollar procesos formativos – GFPI G-013. • Guía de Aprendizaje. • Plan de Mejoramiento. • Registros de Inasistencia en Sofiaplus. • Formato ruta de atención para la prevención de la deserción. Plan Concertado. • Listas de asistencia	g/personal/jmvilladiego_sena_edu_co/IgBluqTHcEaYSIYkwk8b7vAaAWv9974YcfcuOsyhOLcts7U?e=LUxD5Z
11	Los instructores contratistas que se vinculen a proyectos de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, deberán atender los lineamientos operativos SENNOVA indicados por el SENA, previa concertación con el Supervisor o Dinamizador. Parágrafo: En el proceso de concertación, se deberá aprobar por las partes un cronograma de trabajo y entregables.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
12	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al

	proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.		cumplimiento de esta obligación.
13	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
14	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

	de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

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

ÍTEM	**NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE**	**LUGAR DE DESPLAZAMIENTO**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL**
1				
2				

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

• Certificación de antecedentes fiscales: 16-09-2026

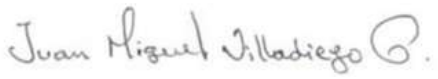
• Certificación de antecedentes penales: 16-09-2026

• Certificación de antecedentes disciplinarios: 16-09-2026

• Certificación de registro nacional de medidas correctivas: 16-09-2026

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. 4665840677 del operador **SOI** referente al **mes de AGOSTO.**

Cordialmente,



JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO
Contratista
C.C. No. 1067887808 de Montería

LUIS ERNESTO BARRERA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9132024 de 2026
INSTRUCTOR G20

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación:
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Controlar los productos en la cadena en frío de acuerdo con los criterios y normatividad
- Resultados de Aprendizaje: Revisar las condiciones sicrométricas de almacenamiento de los productos
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 46 horas

2. PRESENTACIÓN

La cadena de frío es un componente fundamental en la conservación de productos perecederos como alimentos, fármacos y muestras biológicas. Esta guía tiene como propósito que el aprendiz identifique las condiciones técnicas necesarias para mantener los objetos en frío, considerando las características específicas de cada tipo de carga, así como las normativas aplicables.

El proceso de aprendizaje se desarrollará de forma práctica y contextualizada, mediante actividades que simulan situaciones reales de recepción, almacenamiento, monitoreo de temperatura, y control de condiciones de refrigeración o congelación. Se busca que los aprendices comprendan la importancia de mantener la integridad de la carga, reducir riesgos sanitarios y garantizar la trazabilidad de los productos.

Las actividades de esta guía están basadas en la observación directa, el análisis técnico, la lectura de normativas, la simulación de procedimientos logísticos, el uso de formatos técnicos y el trabajo colaborativo. Se promoverá el uso de registros de temperatura, listas de chequeo, fichas de control y protocolos de contingencia.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial: Mapa conceptual sobre la cadena de frío

Descripción de la actividad: Los aprendices construirán en grupo un mapa conceptual que integre los conceptos clave relacionados con la cadena en frío, sus etapas, tipos de carga y rangos de temperatura adecuados.
Ambiente requerido: Aula convencional o virtual
Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas, trabajo en grupo, socialización
Materiales de formación: Papelógrafos, marcadores, fichas técnicas
Material de apoyo: Normativa INVIMA, reglamentos técnicos
Duración de la actividad: 3 horas.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje: Análisis de casos sobre conservación en frío

Descripción de la actividad: A partir de casos reales (desperfecto de equipos, contaminación cruzada, interrupciones de energía), los aprendices identificarán las fallas en el sistema de conservación y propondrán soluciones.
Ambiente requerido: Aula convencional
Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de casos, debate, resolución de problemas
Materiales de formación: Casos impresos, guías de análisis
Material de apoyo: Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), manuales de operación
Duración de la actividad: 4 horas.

3.3 Actividades de apropiación: Simulación de almacenamiento en frío

Descripción de la actividad: Los aprendices simularán la recepción, ubicación y monitoreo de productos en cámaras de frío, aplicando criterios de separación, etiquetado, temperatura y humed

Ambiente requerido: Zona de simulación o cámara de frío (si está disponible)

Estrategias o técnicas didácticas activas: Juego de roles, simulación técnica

Materiales de formación: Termómetros, dataloggers, etiquetas, bandejas, guantes

Material de apoyo: Manuales de usuario de equipos de frío

Evidencias de aprendizaje: Registro de conservación y plan de contingencia

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo

Duración de la actividad: 5horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento: Diseño de protocolo de conservación en frío

Descripción de la actividad: Los aprendices elaborarán un protocolo técnico para la conservación de un tipo específico de carga (vacunas, alimentos, muestras), incluyendo recomendaciones, monitoreo y contingencias.

Ambiente requerido: Aula o sala de informática

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo colaborativo, redacción técnica

Materiales de formación: Formato de protocolo, fichas técnicas, computador

Material de apoyo: Guías INVIMA, manuales logísticos

Evidencias de aprendizaje: Documento del protocolo

Instrumentos de evaluación: Rúbrica

Duración de la actividad: 5 horas.

Actividad: Socialización de protocolos y retroalimentación

Descripción: Cada grupo presentará su protocolo y recibirá comentarios de los compañeros e instructor. Se generará una reflexión sobre la importancia del control preventivo.

Estrategias: Exposición oral, plenaria, reflexión guiada

Duración: 3 horas

Materiales: Presentación digital o cartel, fichas de retroalimentación

Producto: Protocolo grupal

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		Mapa conceptual	Evidencia de conocimiento: mapa conceptual	Claridad en conceptos clave, relación entre etapas de la cadena	Lista de cotejo
		Análisis de casos	Evidencia de desempeño: análisis de riesgos y soluciones	Capacidad de identificar fallas y proponer mejoras	Guía de observación
		Simulación técnica	Evidencia de desempeño: registro de condiciones de conservación	Aplicación correcta de procedimientos, uso adecuado de instrumentos	Lista de chequeo
		Diseño de protocolo	Evidencia de producto: protocolo técnico	Rigurosidad técnica, adaptación al tipo de carga, inclusión de medidas correctivas y preventivas	Rúbrica de evaluación

		Socialización de protocolos	**Evidencia de desempeño: exposición grupal**	**Claridad en la presentación, argumentación técnica, integración del trabajo colaborativo**	**Rúbrica de presentación final**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Cadena en frío:** Conjunto de procesos logísticos que aseguran la conservación de productos a temperaturas controladas.
- **Carga sensible:** Productos que requieren condiciones especiales de almacenamiento (alimentos, medicamentos, vacunas).
- **Temperatura crítica:** Valor máximo o mínimo fuera del cual se deteriora la carga.
- **Registro de temperatura:** Documento o dispositivo que almacena información sobre las variaciones térmicas en tiempo real.
- **Contingencia:** Acción planificada para enfrentar fallas en los sistemas de frío.
- **Monitoreo:** Seguimiento continuo de variables críticas (temperatura, humedad).
- **BPA:** Buenas Prácticas de Almacenamiento, normas técnicas para el manejo seguro de productos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

INVIMA. Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento.
FAO. “Gestión logística de alimentos perecederos”.
SENA. Cartilla "Logística de conservación en frío".
Organización Mundial de la Salud (OMS). Manual sobre cadena de frío para vacunas.
DANE. Estadísticas de pérdidas postcosecha.
SENA Biblioteca Digital: https://biblioteca.sena.edu.co
Videos YouTube: “Cadena de frío en alimentos”, “Manejo de cámaras frigoríficas”.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Juan Villadiego**	**Instrcutor**	**CCIT**	**2026**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	**2026**
Denominación del Programa de Formación	**COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**137136 - 1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**APLICACIÓN DE PROCESOS LOGÍSTICOS EN AMBIENTES REALES O SIMULADOS, MEDIANTE LA CREACIÓN DE EMPRESAS DIDÁCTICAS, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ARTICULADAS CON EL SENA CORDOBA CABP**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**137136**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** / **Regional y Centro de formación** **CÓRDOBA - CABP**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
ANÁLISIS	ANALIZAR LOS PROCESOS LOGÍSTICOS ACTUALES ESTABLECIDOS EN AMBIENTES REALES QUE PERMITAN LA SIMULACIÓN EN LAS EMPRESAS DIDÁCTICAS, ENTREGANDO INFORME	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.	REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS	TIPOS DE INFORMES Y REPORTES MODELOS DE REGISTROS MÉTODOS DE INSPECCIÓN DOCUMENTOS DE PROGRAMACIÓN E INSPECCIÓN. LISTA DE CHEQUEO	INSPECCIONA EL ESTADO DE LAS MERCANCÍAS PARA SU CORRECTO ALMACENAMIENTO INSPECCIONA LOS ELEMENTOS DE DOTACIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS PRESENTAR REPORTES DE INSPECCIÓN DE LAS ACTIVIDADES RESPECTIVAS	COMPRUEBA EL ESTADO DE LAS MERCANCÍAS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. INSPECCIONA LO ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y ADECUADO USOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN. PRESENTA REPORTES DE INSPECCIÓN Y CHEQUEO DE LAS ÁREAS DE CUARTO FRIO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	IDENTIFICAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN CUARTO FRÍO SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS. ACT 1. La actividad consiste en la lectura juiciosa y grupal de los documentos "Cuartos fríos, reglas y condiciones de seguridad" que encontrará en https://prevencionar.com.co/2020/04/02/cuartos-frios- reglas-consejos-seguridad/ y "La salud laboral en los trabajadores del sector del frio industrial" ubicado en http://tusaludnoestaennomina.com/wp-content/uploads/2014/12/La-salud-laboral-en- los-trabajadores-del-sector-de-frio-industrial.pdf y a partir de la lectura se prepara de manera grupal un esquema que permita ver la relación entre las patologías y los recursos necesarios en el almacén o centro de distribución que permitan mitigar el riesgo así como las practicas que permitan la operación segura en estos espacios	18	6	CONOCIMIENTO: INSPECCIONA LOS ELEMENTOS DE DOTACIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.	TÉCNICA: PREGUNTAS INSTRUMENTO: CUESTIONARIO	AMBIENTE CONVENCIONAL (AULA DE CLASES)	LAPICEROS, HOJAS, LAPIZ, CELULAR O COMPUTADOR	MARIA ANDREA SIERRA MARTINEZ OLGA RUIZ SANTOS	

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	2025
Denominación del Programa de Formación	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	290801023 - V03
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** — **CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNLOGIA EL PORVENIR**

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NOR	**REQUISITOS SANITARIOS PARA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS: CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: EQUIPOS Y UTENSILIOS,**	IDENTIFICAR REQUISITOS SANITARIOS PARA LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DETERMINAR LOS REQUISITOS QUE DEBE TENER EL PERSONAL MANIPULADO DE ALIMENTOS DETERMINAR LOS REQUISITOS DE LOS ENVASES Y EMBALAJES QUE SE UTILIZAN PARA MANIPULAR MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS TERMINADOS	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD. CLASIFICA LOS RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS IDENTIFICA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO ASOCIADOS A CAMBIOS DE TEMPERATURA Y MANIPULACIÓN	Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio	6	8	Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos en la actividad de aprendizaje 1, realice la siguiente reflexión y compártala con sus compañeros las de dudas e inquietudes.	Preguntas de discusión, actividades de simulació, estudios de caso y juegos didácticos.		Marcadores borrables, borrador, holas de block, lapiceros		

Copia no controlada

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO						
3410281-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS						
COMPETENCIA : INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA						
NOMRE DEL APRENDIZ	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	FORMA DE ENTREGA DE LA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		FISICO	DIGITAL		SI	NO
ADEL MONTERROSA	FORO TEMATICO		X	4/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	4/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		4/09/2026	X	
ELIANA URDA	FORO TEMATICO		X	4/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	4/09/2026		X
	CASO PRACTICO	X		4/09/2026	X	
ANYI ARIAS	FORO TEMATICO		X	4/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	4/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		4/09/2026	X	
ANA LUCIA MEDRANO	FORO TEMATICO		X	4/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	4/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		4/09/2026	X	
MARIA TERESA BENEDETTY	FORO TEMATICO		X	4/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	4/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		4/09/2026	X	
PAOLA ANDREA NISPERUZA	FORO TEMATICO		X	4/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	4/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		4/09/2026	X	
PETRONA GIL	FORO TEMATICO		X	4/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	4/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		4/09/2026	X	

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO						
3543260-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS						
COMPETENCIA : ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO						
NOMRE DEL APRENDIZ	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	FORMA DE ENTREGA DE LA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		FISICO	DIGITAL		SI	NO
ADEL MONTERROSA	FORO TEMATICO		X	2/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	2/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		2/09/2026	X	
ELIANA URDA	FORO TEMATICO		X	2/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	2/09/2026		X
	CASO PRACTICO	X		2/09/2026	X	
ANYI ARIAS	FORO TEMATICO		X	2/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	2/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		2/09/2026	X	
ANA LUCIA MEDRANO	FORO TEMATICO		X	2/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	2/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		2/09/2026	X	
MARIA TERESA BENEDETTY	FORO TEMATICO		X	2/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	2/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		2/09/2026	X	
PAOLA ANDREA NISPERUZA	FORO TEMATICO		X	2/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	2/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		2/09/2026	X	
PETRONA GIL	FORO TEMATICO		X	2/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	2/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		2/09/2026	X	

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO						
3543295-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS						
COMPETENCIA : ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO						
NOMRE DEL APRENDIZ	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	FORMA DE ENTREGA DE LA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		FISICO	DIGITAL		SI	NO
ADEL MONTERROSA	FORO TEMATICO		X	3/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	3/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		3/09/2026	X	
ELIANA URDA	FORO TEMATICO		X	3/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	3/09/2026		X
	CASO PRACTICO	X		3/09/2026	X	
ANYI ARIAS	FORO TEMATICO		X	3/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	3/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		3/09/2026	X	
ANA LUCIA MEDRANO	FORO TEMATICO		X	3/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	3/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		3/09/2026	X	
MARIA TERESA BENEDETTY	FORO TEMATICO		X	3/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	3/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		3/09/2026	X	
PAOLA ANDREA NISPERUZA	FORO TEMATICO		X	3/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	3/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		3/09/2026	X	
PETRONA GIL	FORO TEMATICO		X	3/09/2026	X	
	TALLER DE CONCEPTOS BASICOS		X	3/09/2026	X	
	CASO PRACTICO	X		3/09/2026	X	

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: SAN ANDRÉS DE SOTAVENTO - I.E.URBANA MIXTA LA ALIANZA

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	**Código del Programa:**	**Ficha de Caracterización:** 3543295
Competencia:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	**Resultado de Aprendizaje:**	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

Tipo de Programa:	**Oferta Regular** X **FIC** ___ **Victima** ___ **Etnia** ___ **Integración con la Media** ___	**Tipo de Formación:**	**Titulada** X	**Complementaria**	**Mes:** Julio - Agosto Septiembre	**Año:** 2026
Instructor:	JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO.	**Correo Electrónico:** jmvilladiego@sena.edu.co			**Teléfono:** 3002239837	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 30-07	DIA 06-08	DIA 13-08	DIA 27-08	DIA 10-09	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ANDRES FELIPE	PEREZ GUERRA			—	—	—	—	—		
2	ANGYE DANIELA	OSORIO OVIEDO			—	—	—	—	—		
3	AURA ANDREA	ARIAS CRUZ	3217885970	andreaagarcia1239@gmail.com	Aura Arias	Aura Arias	Aura Arias	Aura Arias	Aura Arias		
4	BREINER DAVID	BELTRAN RODRIGUEZ			—	—	—	—	—		
5	DIANA PATRICIA	BAUTISTA EVANGELISTA			—	—	—	—	—		
6	DUBAN	MUÑOZ REDONDO	3215028299	dubanredondo@gmail.com	Duban	Dubán	—	—	—		
7	DUBER HERNAN	ALMANZA MEDRANO			—	—	—	—	—		
8	DUBERNEY	ORTIZ PEREZ	3158378935	Dubernerortizperez	Dubarney	—	—	—	—		
9	ELICENIA ROSA	REYES SANTOS	3148346084	EliReyes2001@hotmail.com	Elicenia R.	ELICENIA	Elicenia	Elicenia	Elicenia		
10	ELISEO JOSE	MERCADO YEPES	3226312854	elimeryez@gmail.com	Eliseo M.	Eliseo M.	Eliseo M.	Eliseo M.	Eliseo M.		
11	ELIZABETH ESTHER	MORENO HERRERA	3146393653	Elizabethestherhermorenoherrera@gmail.com	Elizabeth Moreno	Elizabeth M.	Elizabeth	Elizabeth	Elizabeth		
12	ELSY PAOLA	BERNA NISPERUZA	3		—	—	—	—	—		
13	INDIRA MARIA	MORENO TIRADO	3206330633	Indira Moreno.	Indira	—	Indira	Indira	Indira		
14	JAHARA ANDREA	OSORIO CHAMORRO			—	—	—	—	—		
15	JAROLD BADI	TORIBIO PEÑA			—	—	—	—	—		
16	JHON DEIVIS	POSADA BANQUET			—	—	—	—	—		
17	JUAN JOSE	BRAVO HERNANDEZ	3787656778	bravojuanjose271@gmail.com	Juan José	Juan José	Juan José	Juan José	Juan José		
18	JUDITH	GAZPAR BAQUERO			—	—	—	—	—		
19	KENDRY SAUDITH	POLO PEREZ			—	—	—	—	—		
20	MARIA BELEN	COBO POLO			—	—	—	—	—		

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: SAN ANDRÉS DE SOTAVENTO - I.E.URBANA MIXTA LA ALIANZA

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS		**Código del Programa:**	**Ficha de Caracterización:**	3543295
Competencia:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO		**Resultado de Aprendizaje:**	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	
Tipo de Programa:	**Oferta Regular** X **FIC** ___ **Víctima** ___ **Etnia** ___ **Integración con la Media** ___	**Tipo de Formación:**	**Titulada** _X_	**Complementaria**	**Mes:** Julio - Agosto Septiembre **Año:** 2026
Instructor:	JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO.	**Correo Electrónico:** jmvilladiego@sena.edu.co			**Teléfono:** 3002239837

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 30-07	DIA 06-08	DIA 13-08	DIA 27-08	DIA 10-09	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	MARIA FERNANDA	TERAN FLOREZ									
2	MILDRED	BASILIO GONZALEZ									
3	OSNAIDER	SAENZ VASQUEZ	3044768670		Osnaider	Osnaider	Osnaider		Osnaider		
4	RAUL ANTONIO	REYES SANTOS									
5	ROBERTO CARLOS	COBO POLO	3174278738	Robertocovo6@gmail.com				Roberto			
6	ROQUE DAVID	ROMERO DE LA CRUZ									
7	SHAYRA PATRICIA	CASTILLO GIL	3079536062	shayracastillo2025@gmail.com	Shayra	Shayra	Shayra	Shayra	Shayra		
8	VALENTINA LUCIA	PEREZ GONZALEZ	3233053860	Valentinaluciaperezgonzalez02@gmail.com	Valentina	Valentina	Valentina	Excusa	Valentina		
9	VANESSA SOFIA	DE ORO MORALES	3215028299	vanessaoromorales@gmail.com	Vanessa	Vanessa	Vanessa.	Vanessa.	Vanessa.		
10	YEIMY JANETH	ARIAS CRUZ	3127548315	ccaa2109@gmail.com	Yeimy Arias	Yeimy A.	Yeimy Arias	Yeimy Arias	Yeimy Arias		
11	Dobernery	ortiz Perez	3583589335	Dubernery ortiz Perez			Dobernery	Dobernery			
12	Duban	Muñoz Redondo	3215028299	Dubanredondo7@gmail.com	Duban						
13	Eli										
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: BUENAVISTA - IE MARISCAL SUCRE

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Programa de Formación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		**Código del Programa:**	**Ficha de Caracterización:**	3543279
Competencia:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO		**Resultado de Aprendizaje:**	EALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES	
Tipo de Programa:	Oferta Regular X FIC ___ Victima ___ Etnia ___ Integración con la Media ___	**Tipo de Formación:**	**Titulada** _X_	**Complementaria**	**Mes:** Julio - Agosto - Septiembre **Año:** 2026
Instructor:	JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO.	**Correo Electrónico:** jmvilladiego@sena.edu.co		**Teléfono:** 3002239837	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 28-07	DIA 04-08	DIA 11-08	DIA 18-08	DIA 25-08	DIA 01-09	DIA 08-09
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ADRIAN ENRIQUE	REDONDO REDONDO	3235252643	adrianredondoflorez70@gmail.com	Adrian	Adrian	Adrian	Adrian	Adrian R.	Adrian R.	Adrian R.
2	ALEJANDRA ROSA	SOTO SUAREZ	3234587070	—	Alejandra	—	Alejandra	—	—		
3	ANYIS YULIETH	DIAZ ENSUNCHO	3218602389	adl0961(vallenato)@gmail.com	Anyis.	Anyis.	Anyis D	Anyis D.	Anyi Diaz.	Anyi Diaz	
4	ARELIS DEL PILAR	NAVARRO SOTELO	3206120728	arelisdelpilar@gmail.com	Arelis	Arelis	Arelis	Arelis	Arelis	Arelis	Arelis
5	BRENDA LILIANA	MEZA LOPEZ	3109541785	brendameza@gmail.com	Brenda Meza	—	—	—	—	—	
6	DIRLEX FERNANDA	FLOREZ ALVAREZ	3026612412	florezdirlex2003@gmail.com	Dirlex Florez	Dirlex Florez	Dirlex Florez	Dirlex Florez	—	—	
7	ELIANA PATRICIA	SUAREZ GIL	3206145752		Eliana	—	Eliana	—	—	—	
8	JAN CARLOS	DIAZ DIAZ	3243118013	jandiaz2025@gmail.com	Jancarlos	Jancar	Jancar	Jancar	Jancar	—	
9	JOSE ALFREDO	ESCOBAR AVILES	3053509736	+	Jose	—	—	—	—	—	
10	LAURA VANESSA	ESPEJO ALEMAN	3205464026	Espejoaleman@gmail.com	Laura E.	Laura E.	Laura E.	Laura E.	Laura E.	Laura E.	
11	LENIS JANET	GUZMAN RODRIGUEZ	3205021849	Leniguz31@gmail.com	Lenis G	—	Lenis G	—	—	—	
12	LIZANA SOFIA	GONZALEZ MARQUEZ	3009631457	lizanagonzalez09@icloud	Lizana	Lizana	Lizana	Lizana	Lizana	—	Lizana
13	LUISA MARIA	COGOLLO APARICIO	3017498027	luapacogollo@mail.com	Luisa.	—	—	—	—	—	
14	LUZ MARIA	CANCHILA ARROYO			—	—	—	—	—	—	
15	MARCELA EDITH	MARQUEZ ALVAREZ	3146461146	marcelaeditmarquez@gmail.com	Marcela M	Marcela M	Marcela M.	Marcela M.	—	Marcela M.	Marcela M.
16	MARIA CAROLINA	REYES RODRIGUEZ	3215414494	Carolinaa2034@gmail.com	Maria C	—	Maria C.	Maria C	—	—	
17	MARIA JOSE	PACHECO TRESPALCIOS			—	—	—	—	—	—	
18	MARLY DEL CARMEN	GOEZ POLO			—	—	—	—	—	—	Marly Santiago
19	MARLY IBETH	SANTIAGO MARTINEZ	3234588373	marlysantiago36@gmail.com	—	Marly Santiago	Marly Santiago	Marly Santiago	Marly Santiago	—	Marly Santi.
20	MICHELL ALEJANDRA	BITAR SEVILLA	3243339890	michellalejandrabitarsevilla@gmail.com	—	—	—	—	—	—	

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: BUENAVISTA - IE MARISCAL SUCRE

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Programa de Formación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		**Código del Programa:**	**Ficha de Caracterización:**	3543279
Competencia:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO		**Resultado de Aprendizaje:**	EALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL . DE PLAGAS Y ROEDORES	
Tipo de Programa:	**Oferta Regular** X **FIC** ___ **Víctima** ___ **Etnia** ___ **Integración con la Media** ___	**Tipo de Formación:**	**Titulada** _X_	**Complementaria**	**Mes:** Julio - Agosto Septiembre **Año:** 2026
Instructor:	JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO.	**Correo Electrónico:** jmvilladiego@sena.edu.co			**Teléfono:** 3002239837

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 28-07	DIA 04-08	DIA 11-08	DIA 18-08	DIA 25-08	DIA 01-09	DIA 08-09
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	PAOLA ANDREA	GOMEZ JIMENEZ									
2	SANDRA MILENA	CERQUERA MURILLO									
3	SANDRA MIRLEY	SOTO RICARDO									
4	SARAY	LOPEZ GUTIRREZ	3037826607	lopezsaray063@gmail.com							
5	YESIKA ANDREA	MURILLO CERQUERA									
6	YURANNY PAOLA	MONTOYA URIBE									
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CORPOVALLE - CERETÉ

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Programa de Formación:	COMERCILAIZACIÓN DE ALIMENTOS		**Código del Programa:**	**Ficha de Caracterización:**	3543260
Competencia:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO		**Resultado de Aprendizaje:**	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO	
Tipo de Programa:	**Oferta Regular** X **FIC** ___ **Víctima** ___ **Etnia** ___ **Integración con la Media** ___	**Tipo de Formación:**	**Titulada** _X_	**Complementaria**	**Mes:** Julio - Agosto - septiembre **Año:** 2026
Instructor:	JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO.	**Correo Electrónico:** jmvilladiego@sena.edu.co			**Teléfono:** 3002239837

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 29-07	DIA 05-08	DIA 12-08	DIA 19-08	DIA 26-08	DIA 09-09	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	MAURE MALENA	CASARRUBIA BANDA	3004667778	barbiecolombianamaurem@gmail.com	Maure C.	Maure C.	Maure C.	Maure C.	Maure C.	Maure C	
2	YULIETH PAOLA	GENES VILLAR	3108252555	Yulieth gp99@gmail.com	Yulieth G.	Yulieth G	Yulieth G	Yulieth G.	—	YuliethGenes.	
3	JORGE JOSE	VILLADIEGO MARTINEZ	3244164556	Jorge25villadieo@ymail.com	Jorge V.	Jorge Villa	Jorge Villa	Jorge Villa	—	Jorge	
4	LILIANA SOFIA	FELIZATE GUILLIN			—	—	—	—	—	—	
5	LUIS ANDRES	RAMIREZ PAYAREZ	3004209168	luisandresramirezpayarez@gmail.com	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis	
6	CRISTIAN CAMILO	RODRIGUEZ DUARTE	314 809 7190	314 809 7190 c@gmail.com	—	Cristal.	Cristal.	Cristal.	Cristal.	Cristal.	
7	DERLYS ANDREA	DURANGO USTA	3023619483	Derlysusta18@gmail.com	Derlys D	Derlys D	Derlys D	Derlys D.	—	Derlys D.	
8	CLAUDIA PATRICIA	ORTEGA AGUDELO	3004620374	[illegible]	Claudia O.	Claudia O.	Claudia O.	Claudia O.	Claudia O.	Claudia O.	
9	JORDYN JOSE	HERNANDEZ TERAN	3042365932	eduhery03@gmail.com	Jordyn	Jordyn	—	Jordyn	—	—	
10	KAREN LORENA	VILLADIEGO CABRALES	3005273123	villadiegokaren536@gmail.com	KAREN	KAREN	KAREN	KAREN	—	—	
11	MARIA ANDREA	MONTALVO GARCIA	3019572223	montalvogarcia.mariaandrea@gmail.com	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea M.	Andrea M.	Andrea M.	
12	ANDRY PAOLA	MONTALVO GARCIA	3024101385	montalvogarciaandrypaola@gmail.com	Andry	Andry	Andry	Andry	Andry	Andry	
13	GISELLA MARIA	BALLESTAS TORRES	—	—	—	—	—	—	—	—	
14	MOISES DAVID	HOYOS GENES	3052005108	moisesdavidhoyosgenes@gmail.	Moises Hoyos	Moises Hoyos	Moises Hoyos	Moises Hoyos	—	Moises Hoyos	
15	KAREN PATRICIA	LOPEZ GOMEZ	3243078772	arianaperez336@gmail.com	Karen	—	—	—	—	—	
16	YISEL ANDREA	CASARRUBIA PEREZ	3042584596	yiselcasarrubia@gmail.com	YISEL C.	YISEL C.	YISEL C.	YISEL C.	YISEL C.	YISEL C.	
17	ANADYS MARIA	GAVIRIA GUZMAN	3105929011	anadysgaviria@gmail.com	Anadys G.	Anadys G.	Anadys G.	Anadys G	—	Anadys G.	
18	LEDI LUZ	LOPEZ GAVIRIA	3126778584	ledyloga1012@gmail.com	Ledi López	Ledi López	Ledi López	Ledi López	Ledi López	Ledi López	
19	AURA CRISTINA	MERCADO HERNANDEZ	3148120357	auramercado2331@gmail.com	Aura M.	Aura M.	Aura M.	Aura M.	Aura M.	Aura M.	
20	MARIA ANDREA	POLO GALARAGA	—	—	—	—	—	—	—	—	

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CORPOVALLE - CERETÉ

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Programa de Formación:	COMERCILAIZACIÓN DE ALIMENTOS	**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización:**	3543260
Competencia:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	**Resultado de Aprendizaje:**	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO		

Tipo de Programa:	Oferta Regular X FIC — Víctima — Etnia — Integración con la Media —	**Tipo de Formación:**	**Titulada** _X_	**Complementaria**	Mes: Julio - Agosto Septiembre	**Año: 2026**
Instructor:	JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO.	**Correo Electrónico:** jmvilladiego@sena.edu.co			**Teléfono:** 3002239837	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 24-07	DIA 05-08	DIA 12-08	DIA 19-08	DIA 26-08	DIA 07-09	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ISABELLA	ROSSO PERRILLO	3145226414	Kabelarosso26@hotmail.com	Isabella	Isabella	Isabella	Isabella	—	Isabella	
2	JHOAN YESID	ATILANO MADERA			—	—	—	—	—	—	
3	MAICOL ANDRES	SERPA SEVILLA	324 248 7046	serpamoisol8@gmail.com	MS	MS	MS	MS	MS	MS	
4	Samuel Alberto	Burgos Velasquez	3107940549	Velasquezpaditaedillmo@hotmail.com	Samuel B.	Samuel B.	Samuel B.	Samuel B.	—	Samuel B.	
5	Elkin Andres	MArtinez Guzmurra	3046508721	Elkinandres1931@gmail.com	Elkin	Elkin	Elkin	—	—	Elkin	
6	Katherine	Sanchez lopez	3237494685	Katrelupez776@gmail.com	Katherine	Katherine	Katherine	Katherine	Katherine	Katherine S.	
7	Rosdula ...	Perez Hernández	3225376602	Rosarioperez24@gmail.com	Rosaura	Rosaura	Rosaura	Rosaura	Rosaura	Rosaura	
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: COLEGIO MARCELIANO POLO - CERETÉ

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS		**Código del Programa:**	**Ficha de Caracterización:**	3482892
Competencia:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS		**Resultado de Aprendizaje:**	IAPLICAR TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	
Tipo de Programa:	**Oferta Regular** X **FIC** ___ **Víctima** ___ **Etnia** ___ **Integración con la Media** ___	**Tipo de Formación:**	**Titulada** _X_	**Complementaria**	**Mes:** JUNIO - JULIO - Agosto Septiembre **Año:** 2026
Instructor:	JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO.	**Correo Electrónico:** jmvilladiego@sena.edu.co		**Teléfono:** 3002239837	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 22-06	DIA 03-08	DIA 24-08	DIA 31-08	DIA 07-09	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ALAN RICARDO	CASTELLANOS VEGA	311 373 37 37	alancastell@gmail.com							
2	ALEINER JOSE	VILLALOBOS SOTO	3001772450	yinasuiz-90@hotmail.com		—		—	—		
3	BRENDA	TORRES VARGAS	3002817304								
4	CARLOS	OLIVERA	311 7404932	oliveramoledez@gmail.com			—	—	—		
5	CLAUDIA PATRICIA	ESPINOSA IZQUIERDO	3226271613	jolaurespinosa@hotmail.com							
6	DARIO JOSE	HERNANDEZ COGOLLO	321 500 2754	Cogollo dario29		—		—			
7	DONALDO MANUEL	ARTEAGA ARTEAGA	3223537473								
8	ELIANA	FONTALVO BELLO	321795 8837						—		
9	FREDDYS	MARTNEZ ORTEGA	3146410996								
10	GLEIDY LUZ	AVILEZ GARCIA			—		—		—		
11	IDALMY DEL CARMEN	AVILES LEGARDA	3105400268	edalmyaviles@gmail.com							
12	IVAN DARIO	RIVERA MADARIAGA	3244340121				—	—			
13	JESUS GABRIEL	ESPITIA MONTIEL			—	—	—	—	—		
14	JORGE LUIS	PETRO ESPITIA			—		—	—	—		
15	JUAN CARLOS	ESQUIVEL BERROCAL					—	—	—		
16	JUAN DAVID	PATRILLOU PASTRANA	3214533010								
17	JUNIOR ANDRES	BUSTOS RAMOS			—	—		—	—		
18	KAREN AILET	BOHORQUEZ TRECO	3026940134								
19	KELIN YISETH	BOHORQUEZ TRECO			—	—		—	—		
20	LEIDIS VANESSA	AVILES GARCIA	3003306551						—		

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: COLEGIO MARCELIANO POLO - CERETÉ

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS		**Código del Programa:**	**Ficha de Caracterización:**	3482892
Competencia:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS		**Resultado de Aprendizaje:**	IAPLICAR TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA GARANTIZARLA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	
Tipo de Programa:	**Oferta Regular** X **FIC** ___ **Víctima** ___ **Etnia** ___ **Integración con la Media** ___	**Tipo de Formación:**	**Titulada** _X_	**Complementaria**	**Mes:** JUNIO - JULIO - Agosto - Septiembre **Año:** 2026
Instructor:	JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO.	**Correo Electrónico:** jmvilladiego@sena.edu.co		**Teléfono:** 3002239837	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 22-06	DIA 03-08	DIA 24-08	DIA 31-08	DIA 07-08	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	LISETH DAYANA	PADILLA ARTEAGA	3278653326	LPaetsyP7707@gmail.com	LPaetsy	lPsety	—	.lPsetn	lPseth		
2	LUIS FERNANDO	BANQUET REYES	3147526603	luisbanquetG80@gmail	luis	luis	luis	luis	luis		
3	LUZ ESTELLA	AGAMEZ FLOREZ	3205372644	luz-cuy23@hotmail.com	Luz Agamez	Luz Agamez	Luz Agamez	Luz Agamez	Luz Agamez		
4	MARIA JOSE	TUIRAN BLANCO			—	—	—	—	—		
5	MARIANELA	OVIEDO ESCOBAR	3107362075	oviedoescobarmarianela@gmail.com	Marianela	Marianela	Marianela	Marianela	Marianela		
6	MELISSA ANDREA	DE LA OSSA TEHERAN			—	—	—	—	—		
7	MIGUEL ANGEL	SANCHEZ ALVAREZ	3217108999	ms8941813@gmail.com	Angel's	Angel's	Angel's	Angel's	Angel's		
8	MILEIDIS PAOLA	PERALTA HERNANDEZ			—	Mileidis	—	Mileidis	Mileidis		
9	MIRTHA ALEJANDRA	VILCHE GUTIERREZ			—	Mirtha	Mirtha	Mirtha	Mirtha		
10	NEILA ELENA	MARTINEZ BERROCAL	3007062679	neila907252.com	Neila	Neila	Neila	Neila	Neila		
11	NICOLAS	ALVAREZ	3006428489	josenicolasalvarez234@gma.com	nicolas	nicolas	Nicolas	Nicolas	Nicolas		
12	SABELLYS JULIETH	PERNETT MUÑOZ			—	Sabellys	Sabellys	Sabellys	Sabellys		
13	SEBASTIAN ANDRES	HERNANDEZ VERONA	3016762185	Sebastianhv2020@gmail.com	Sebas	Sebas	—	—	—		
14	SORLEY PAOLA	REVUELTAS SALGADO	3147019664	andresortizgontales4216@gmail.com	Sorley	Sorley	Sorley	Sorley	Sorley		
15	VIVIANA	SANCHEZ HERNANDEZ	3116896855	vivianasanchez19941803@gmail.com	Viviana	Viviana	Viviana	Viviana	Viviana		
16	YISELA	VILLADIEGO PEREIRA	3218014130	Yiselavilladiego8130@gmail.com	YISELA	YISELA	YISELA	YISELA	YISELA		
17	Andres Felipe	ortiz mestra	3147573763	Felomestra08@gmail	Andres	Andres	Andres	Andres	Andres		
18	Enilda Rosa	Hernandez Romero	3116398697	Vgabriela777@outlook.com	Enilda H.	Enilda H.	Enilda H.	Enilda H.	Enilda H.		
19											
20											

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: COMPLEJO CULTURAL - SAN PELAYO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Programa de Formación:	COMERCILAIZACIÓN DE ALIMENTOS	**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización:**	3410281
Competencia:	NTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA	**Resultado de Aprendizaje:**	MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPIOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN		
Tipo de Programa:	**Oferta Regular** X **FIC** — **Víctima** — **Etnia** — **Integración con la Media** —	**Tipo de Formación:**	**Titulada** _X_	**Complementaria**	**Mes:** Julio - Agosto Septiembre **Año:** 2026
Instructor:	JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO.	**Correo Electrónico:** jmvilladiego@sena.edu.co		**Teléfono:** 3002239837	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 31-07	DIA 14-08	DIA 21-08	DIA 28-08	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ANGEL	PEÑA PEÑA	3136726986	Angelindo10926@gmail com	Angel	—	Angel	Angel			
2	ANGELICA PATRICIA	ALVARADO ALVARADO			—	—	—	—			
3	ARMANDO DAVID	PADILLA PADILLA	3226886224	armandodavidpadillar...4	Armando	Armando	Armando	Armando			
4	DIANIS PAOLA	ESPITIA ESPITIA	3103973523	paolaespitiaandrade1966...	DianisEA	DianisEA	DianisEA	DianisEA			
5	DIEGO FERNANDO	HERNANDEZ HERNANDEZ	3001452508	diegofernandohernandez1993@hotmail.com	Diego	Diego	Diego	Diego			
6	DIOLFINA MARIA	MADRID MADRID	3106855280	madridfina@gmail.com	Diolfina	DMM	DMM	DMM			
7	ELICENIA ELVIRA	ESPITIA ESPITIA	3143472378	elicenia espitia 80@gmail.com	elicenia	elicenia	elicenia	elicenia			
8	HURIS INES	VIHELLAR VIHELLAR	3226095409	Pereiraduris@gmail.com	Huris V.	Huris V.	Huris V.	Huris V.			
9	IVIS ANDREA	PEREZ PEREZ	3075804373	Perez Perez Ivis@sena.edu.co	IVIS	IVIS	IVIS	IVIS			
10	JHIANELA YULIETH	PALOMINO PALOMINO	3042183701	Jhianela1@gmal.com							
11	JOSE MARIA	HERNANDEZ HERNANDEZ	3074550311	Josehernandez mercado5@gmail.com	José	José	José				
12	JUAN GABRIEL	JULIO JULIO			JUAN	—	JUAN	JUAN			
13	LINA SOFIA	ESPITIA ESPITIA	3218524790	linasofiaespitiabarrera40@gmail.	Linas	Lina E	Lina E.	Lina E.			
14	MARCILA PATRICIA	VERGARA VERGARA	3217123806	Vergaramartinezmarcila@gm	Marcila	Marcila	Marcila	Marcila			
15	MERLY LUZ	CUADRADO CUADRADO			—	—	—	—			
16	NEIDA DEL CARMEN	ESPITIA ESPITIA	3003441669	cagonaneida4@gmail.c	—	Neida E	NEida E	NEida E			
17	SARA MARIA	VERGARA VERGARA			—	—	—	—			
18	SURLEY DEL CARMEN	GALVAN GALVAN	3108537967	surleyg42109@hotmail.com	—	surleyg	surleyg	surleyg.			
19	YURY JOHANA	LOPEZ LOPEZ			—	—	—	—			
20	Luis felipe	Rivas Lopez	3017354148	felipenivas1408@	Luis.	—	Luis R	—			

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: COMPLEJO CULTURAL - SAN PELAYO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Programa de Formación:	COMERCILAIZACIÓN DE ALIMENTOS		**Código del Programa:**	**Ficha de Caracterización:**	3410281 L
Competencia:	NTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA		**Resultado de Aprendizaje:**	MANEJAR RELACIONES INTERPERSONALES CON PRINCIPI IOS ÉTICOS Y DE COMUNICACIÓN	
Tipo de Programa:	**Oferta Regular** X **FIC** — **Víctima** — **Etnia** — **Integración con la Media** —	**Tipo de Formación:**	**Titulada** _X_	**Complementaria**	**Mes:** Julio - Agosto Septiembre **Año:** 2026
Instructor:	JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO.	**Correo Electrónico:** jmvilladiego@sena.edu.co		**Teléfono:** 3002239837	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 21-07 Firma Aprendiz	DIA 14-08 Firma del Aprendiz	DIA 21-08 Firma del Aprendiz	DIA 28-08 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico							
1	Vanesa Alexandra	Negrette Barrero	3235455588	Vanesadavid709@outlook.com	—	—	Vanesa N	Vanesa N			
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

REGISTRO FOTOGRAFICO

Ficha 3410281



Ficha 3482892



Ficha 3543260



Ficha 3543279



Ficha 3543295



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

REGIONAL CORDOBA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

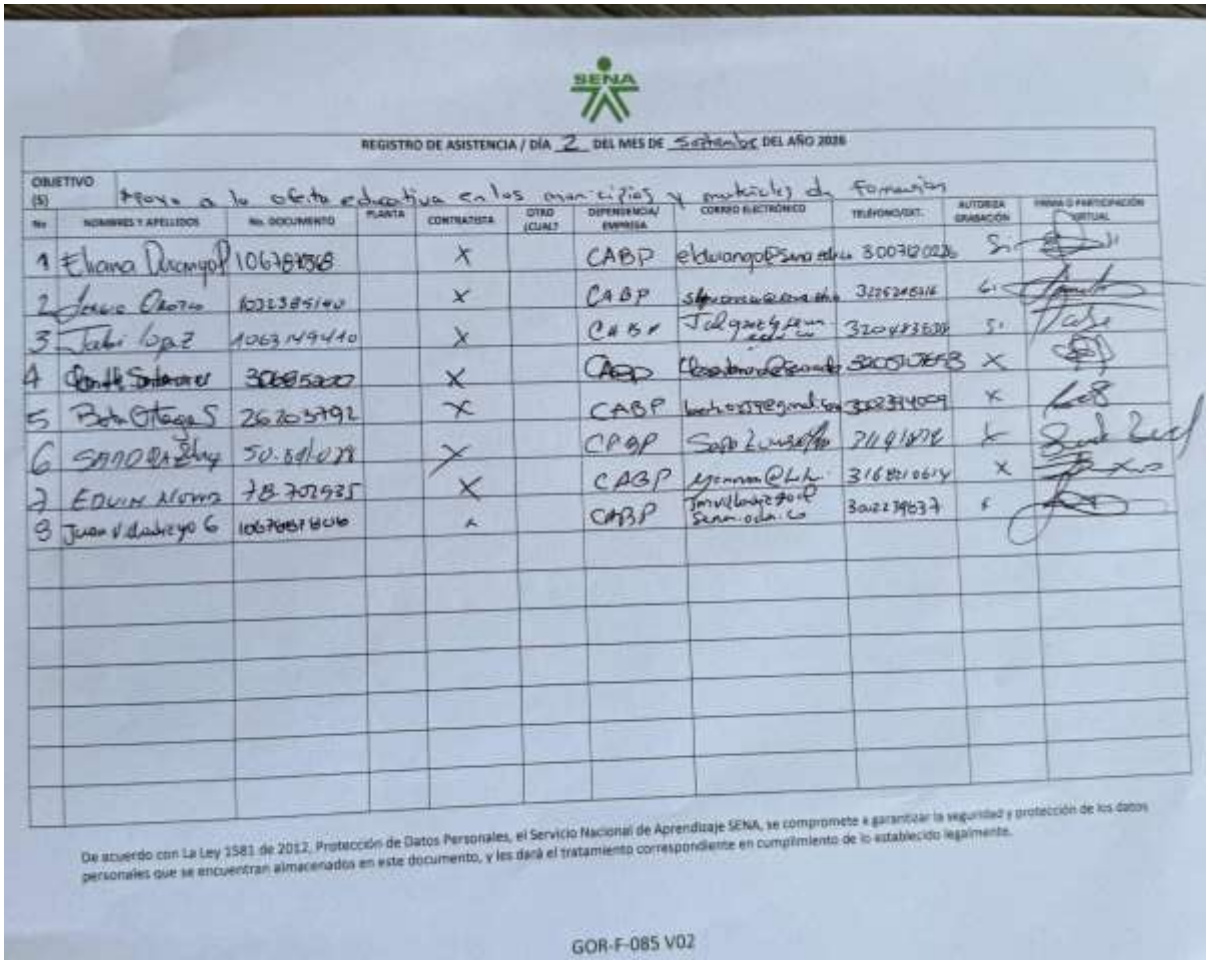
Numero de Ficha | Consultar | Identificacion Instructor | Consultar

IDENTIFICACION:	1067887808	TELEFONO:	
INSTRUCTOR:	JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO	FECHA INICIO:	2026-02-02
AREA:	TODOS	FECHA FIN:	2026-11-30

<< Anterior | September 2026 | Siguiente >>

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
		01 08-16 3543279- AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECI 152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS BUENAVISTA	02 08-16 3543260- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM CERETÉ	03 08-16 3543295- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM SAN ANDRÉS DE SOTAVENTO	04 08-16 3410281- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA 18659 - RESOLVER SITUACIONES, INQUIETUDES Y SOLICITUDES DE SERVICIO, CON BASE EN LAS NECESIDADES DE SAN PELAYO	05
06	07 08-16 3482892- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 3399 - IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS 23171 - APOYAR LAS PRUEBAS DEMOSTRATIVAS DE ALIMENTOS EN LOS PUNTOS DE VENTA SEGÚN EL PLAN PROMOCION CERETÉ	08 08-16 3543279- AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECI 152373 - DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁME BUENAVISTA	09 08-16 3543260- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM CERETÉ	10 08-16 3543295- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM SAN ANDRÉS DE SOTAVENTO	11 08-16 3410281- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA 18659 - RESOLVER SITUACIONES, INQUIETUDES Y SOLICITUDES DE SERVICIO, CON BASE EN LAS NECESIDADES DE SAN PELAYO	12
13	14 08-16 3609603-PROMOCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PROMOVER LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA EN LOS GRUPOS POBLACIONALES PARA FAVORECER EL ACCESO A LOS ALIMENTOS. ORIENTAR LA TRANSFORMACIÓN, CONSERVACIÓN O COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO DE LAS FAMILIAS DEL SECTOR AGROPECUARIO. LORICA	15 08-16 3543279- AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECI 152373 - DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁME BUENAVISTA	16 08-16 3543260- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM CERETÉ	17 08-16 3543295- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM SAN ANDRÉS DE SOTAVENTO	18 08-16 3410281- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA 18659 - RESOLVER SITUACIONES, INQUIETUDES Y SOLICITUDES DE SERVICIO, CON BASE EN LAS NECESIDADES DE SAN PELAYO	19
20	21 08-16 3609603-PROMOCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PROMOVER LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA EN LOS GRUPOS POBLACIONALES PARA FAVORECER EL ACCESO A LOS ALIMENTOS. ORIENTAR LA TRANSFORMACIÓN, CONSERVACIÓN O COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO DE LAS FAMILIAS DEL SECTOR AGROPECUARIO. LORICA	22 08-16 3543279- AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECI 152373 - DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁME BUENAVISTA	23 08-16 3543260- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM CERETÉ	24 08-16 3543295- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM SAN ANDRÉS DE SOTAVENTO	25 08-16 3410281- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA 18660 - SUMINISTRAR INFORMACIÓN A LOS CLIENTES SOBRE LA ORGANIZACIÓN, PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUER SAN PELAYO	26
27	28 08-16 3609603-PROMOCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PROMOVER LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA EN LOS GRUPOS POBLACIONALES PARA FAVORECER EL ACCESO A LOS ALIMENTOS. ORIENTAR LA TRANSFORMACIÓN, CONSERVACIÓN O COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO DE LAS FAMILIAS DEL SECTOR AGROPECUARIO. LORICA	29 08-16 3543279- AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECI 152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE BUENAVISTA	30 08-16 3543260- COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM CERETÉ			

APOYO A LA OFERTA



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE Septiembre DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Apoyo a la oferta educativa en los municipios y municipios de Formación

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Eliana Duarte	1067[illegible]368		X		CABP	eliduartep@sena.edu.co	3007[illegible]	Si	
2	Jesus Ortiz	1032[illegible]40		X		CABP	[illegible]	3226[illegible]16	Si	
3	Fabi Lopez	1063[illegible]410		X		CABP	[illegible]	320[illegible]38	Si	
4	[illegible]	3[illegible]5220		X		CABP	[illegible]	3[illegible]3	X	
5	[illegible]	26[illegible]92		X		CABP	[illegible]	3[illegible]4009	X	
6	[illegible]	50.[illegible]		X		CPOP	[illegible]	711[illegible]	X	
7	EDWIN [illegible]	78.707935		X		CABP	[illegible]	3168[illegible]614	X	
8	Juan [illegible]	1067[illegible]8016		X		CABP	[illegible]	3022[illegible]637	X	

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

GOR-F-085 V02







CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 303014639

PIB
05:10:40

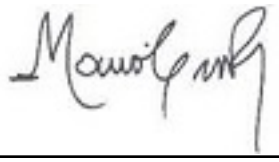
Bogotá DC, 16 de septiembre del 2026

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) JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1067887808:

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 Politica 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 Relacionamiento 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.

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES PENALES



POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

INICIO CONTÁCTENOS PREGUNTAS FRECUENTES LEY 2455 / 2025 "LEY ÁNGEL"

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 05:11:34 AM horas del 16/09/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1067887808**

Apellidos y Nombres: **VILLADIEGO GEOVO JUAN MIGUEL**

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

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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 miércoles 16 de septiembre de 2026, a las 05:11:15, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1067887808
Código de Verificación	1067887808 260916051115

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

Generó: WEB

Policía Nacional de Colombia

(https://www.policia.gov.co/)

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, 16/09/2026 05:10:17 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1067887808** y Nombre: **JUAN MIGUEL VILLADIEGO GEOVO.**

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. **147759545** .
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 Busqueda | Imprimir

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

GOV.CO