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

Septiembre de 2026

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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 28 de Septiembre del 2026

Señor
Gloria Marcela Giraldo Franco
SUPERVISOR CONTRATO NO. 9113696 del 2026
Coordinador Académico de Programas Especiales
Coordinadora Académica de Agropecuaria y Agroindustria- CIAA
Rionegro, Antioquia

Asunto: Segundo informe mensual de ejecución contractual mes de **septiembre** del año 2026

Referencia: CONTRATO NO. 9116645 del 2026

María Cecilia Padilla Gómez, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1007801302, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS MCTE. ($ 47.374.970). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago para el mes de febrero por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS MCTE. ($ 4.263.747), b) Nueve (09) pagos iguales correspondiente a los meses de marzo a noviembre de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE. ($ 4.737.497) cada uno. c) Un último pago para el mes de diciembre por valor de CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE. ($ 473.750). c) Un último pago para el mes de diciembre por valor de CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE. ($ 473.750).
Plazo: Será hasta el 03 de diciembre de 2026.

Objeto: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, DE CARÁCTER TEMPORAL, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE

LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES PARA EL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA, ASIGNADOS POR LA SUBDIRECCIÓN DE CENTRO Y LA COORDINACIÓN ACADÉMICA, EN EL CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN DURANTE LA VIGENCIA 2026

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación profesional integral, de conformidad con los programas definidos, entregando la guía, asesoría y acompañamiento profesional requerido a los aprendices en la ejecución de sus actividades de aprendizaje.	Alistamiento de cada ficha para orientar formación profesional integral	-Proyecto formativo -Programa de formación -Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo -Formato Guía de Aprendizaje – actualizadas
2	Desarrollar actividades de orientación y evaluación según la programación académica establecida en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, y utilizando los métodos y recursos pedagógicos que sean acordes con las normativas y estándares del SENA	Orientación, asesoría y acompañamiento de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje	-Pantallazo Agenda del Instructor (Drive y Sofia Plus) -Guías de aprendizaje actualizadas - Drive - Asem Administrativo - Carpeta 11. Proyectos Formativos y Guías de Aprendizaje -Bitácora de clase -Registro de asistencia -Registro fotográfico (3 fichas)
3	Realizar el seguimiento formativo a los aprendices en la etapa productiva, conforme a los lineamientos y procedimientos establecidos.	Seguimiento etapa productiva	-Correo de activación etapa productiva **TODAS Fichas grado 11 a cargo** -Carpeta 17. GOR-F-084 Acta Socialización Inicio Etapa Productiva -Carpeta 18. Plantilla Alternativa Etapa Práctica

			-Carpeta 19. GFPI-F-147 Formato Bitácora Etapa Productiva
4	Actualizar las siguientes actividades en el aplicativo Sofía Plus en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde su realización: creación de rutas, asociación de aprendices y emisión de juicios de evaluación.	Actualización de los formatos respectivos de cada ficha dentro de los plazos proporcionados por la Coordinación Académica	-Portafolio del instructor drive -Pantallazo y link
5	Comunicar oportunamente ante la coordinación académica las anomalías, inconsistencias y novedades de aprendices y los hallazgos en el registro de la información en SOFIA Plus.	Se notifican las novedades a la coordinación académica Se realizan las deserciones pendientes a julio 2026	- Actas y/o correos sobre novedades de los aprendices (deserciones) - Reporte de deserciones por fichas asignadas
6	Mantener la documentación de la ejecución de la formación al día, y hacer entrega (máximo mensualmente o cuando se requiera) de las actas de ejecución de las fichas asignadas. Estas actas deben contener: Novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias, y toda novedad que requiera seguimiento o haya sido informada al comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación.	Diligenciar los formatos establecidos por el procedimiento de ejecución de la FPI Actualización mensual o bajo cualquier novedad de los formatos respectivos por ficha dentro del Portafolio del Instructor Diligenciamiento de las actas de reuniones cuando la situación lo amerite o del comité de evaluación y seguimiento de centro de formación si es el caso.	-Asociación de los aprendices a la ruta de aprendizaje -Reporte de juicios evaluativos -Portafolio del instructor drive -Pantallazo y link
7	Llevar los registros de la ejecución de la formación de las fichas asignadas utilizando para ello los formatos diseñados por el	Actualización mensual de los formatos respectivos por ficha.	-Portafolio del instructor drive por ficha intervenida.

	SENA, y consignándolos dentro del Portafolio del Instructor según el procedimiento SIGA y la plataforma institucional designada.		-Pantallazo y link
8	Participar activamente en las reuniones periódicas de equipos ejecutores a las que sea convocado, con la finalidad de apoyar técnica o profesionalmente la integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje y el seguimiento efectivo a la formación profesional integral	Ejecución de actividades asignadas por el equipo ejecutor.	- Link de actualización de Proyecto formativo y guías de aprendizaje Drive - Asem Administrativo - Carpeta 11. Proyectos Formativos y Guias de Aprendizaje -Acta de equipo ejecutor del 27 de agosto del 2026 (segundo informe)
9	Participar y entregar informes (máximo mensualmente o cuando se requiera) en la generación de proyectos formativos, de investigación aplicada, innovación pedagógica, emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional y alineados con el plan tecnológico del centro.	Se actualizan proyectos formativos Participación en equipos de investigación (si aplica)	Evidencia de proyecto Actas de equipos de investigación (si aplica)
10	Realizar las actualizaciones necesarias en materia de certificación de competencia laboral, así mismo, participar en los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas y técnicas de acuerdo al plan estratégico institucional.	Certificación de la Norma de Competencia Laboral: 240201056 V2: “Orientar formación presencial de acuerdo procedimientos técnicos y normativa”	Certificado de la norma mencionada. Si aplica o evidencia que está en proceso de realizarla
11	Usar los elementos de protección personal cuando ello fuere necesario según la actividad desarrollada por el contratista y prendas de vestir adecuadas acorde a la formación objeto del contrato de acuerdo con los lineamientos institucionales	Utilizar elementos de protección personal y/o prendas de vestir acordes a la actividad a realizar	Elementos de protección personal correspondientes a la actividad realizada.

			Lista de chequeo de buenas prácticas ambientales.
12	Hacer entrega del carné institucional una vez se dé por terminado el presente contrato.	El Carnet se entrega el ultimo dia de vigencia de contrato 03/12/2026	No aplica
13	Las demás que sean conexas y complementarias con el objeto del contrato y de acuerdo con las necesidades del servicio.	Aportar Los Reportes de antecedentes, según lo estipulado en el numeral 6.2 Verificación de antecedentes del informe de supervisión. Mirar Excel “Reporte de antecedentes mensual”	Se suben archivo con consolidado de Reportes de: 1. Certificado Antecedentes disciplinarios del Consejo o Colegio que regule la profesión se encuentre vigente - Debe tener vigencia no mayor a 30 días. 2. Certificado Procuraduría no mayor a 30 días 3. Certificado Contraloría no mayor a 30 días 4. Certificado Medidas Correctivas no mayor a 30 días 5. Certificado Antecedentes Judiciales no mayor a 30 días 6. Certificación de consulta al REDAM - No mayor a 30 días Según lo estipulado en el numeral 6.2 **Verificación de antecedentes del**

			informe de supervisión **Ruta Secop:** - Se anexan en las evidencias de este informe

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
	N.A	N.A	N.A	N.A

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

	Certificación	Lugar de consulta	Fecha de expedición Deberá corresponder al mes de presentación del respectivo informe mensual de ejecución contractual. Así mismo, las certificaciones deberán adjuntarse como parte de las evidencias del informe
1	Certificado Antecedentes disciplinarios del Consejo o Colegio que regule la profesión se encuentre **vigente**. Debe tener vigencia no mayor a 30 días.	En cada consejo o Colegio que corresponda	16 de septiembre de 2026
2	Certificado Procuraduría no mayor a 30 días	https://www.procuraduria.gov.co/Pages/Generacion-de-antecedentes.aspx	16 de septiembre de 2026

3	Certificado Contraloría no mayor a 30 días	https://www.contraloria.gov.co/web/guest/persona-natural	16 de septiembre de 2026
4	Certificado Medidas Correctivas no mayor a 30 días	https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx	16 de septiembre de 2026
5	Certificado Antecedentes Judiciales no mayor a 30 días	https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/	16 de septiembre de 2026
6	Certificación de consulta al REDAM - No mayor a 30 días	https://carpetaciudadana.and.gov.co/bienvenido	16 de septiembre de 2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 6030768639 I-INDEPENDIENTES SOI referente al **mes de agosto**

Cordialmente,



_____

María Cecilia Padilla Gómez
Contratista
C.C. No. 1007801302
Recibí a satisfacción:

Recibí a satisfacción:

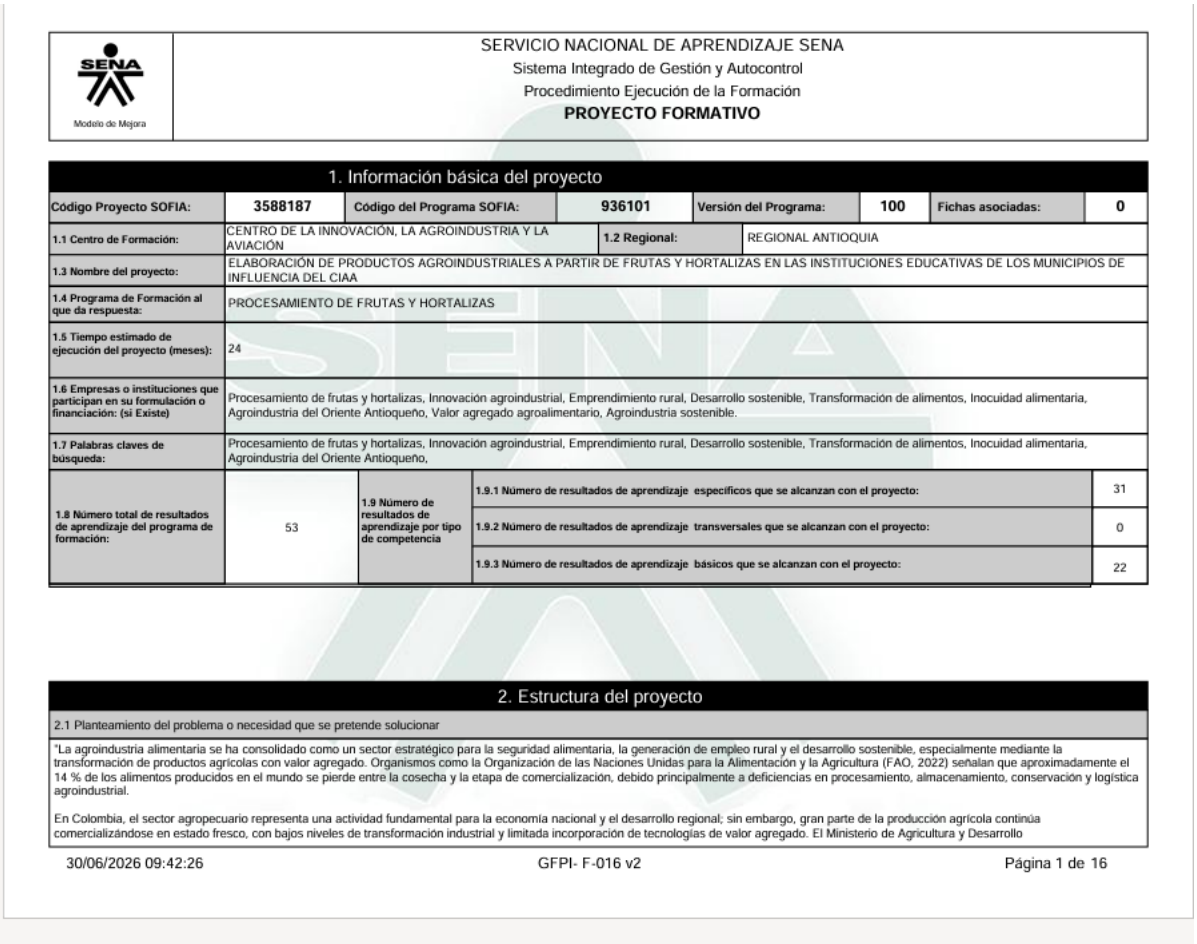
_____

Gloria Marcela Giraldo Franco
Coordinadora Académica de Agropecuaria y Agroindustria
Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación - CIAA
Rionegro, Antioquia
SUPERVISOR CONTRATO NO. 9113696

EVIDENCIAS MES: AGOSTO

Obligación 1. Orientar la formación profesional integral, de conformidad con los programas definidos, entregando la guía, asesoría y acompañamiento profesional requerido a los aprendices en la ejecución de sus actividades de aprendizaje.

Proyecto formativo



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación
PROYECTO FORMATIVO

Modelo de Mejora

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**3588187**	**Código del Programa SOFIA:**	**936101**	**Versión del Programa:**	**100**	**Fichas asociadas:**	**0**
1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN	**1.2 Regional:**	REGIONAL ANTIOQUIA				
1.3 Nombre del proyecto:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LOS MUNICIPIOS DE INFLUENCIA DEL CIAA						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	24						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	Procesamiento de frutas y hortalizas, Innovación agroindustrial, Emprendimiento rural, Desarrollo sostenible, Transformación de alimentos, Inocuidad alimentaria, Agroindustria del Oriente Antioqueño, Valor agregado agroalimentario, Agroindustria sostenible.						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Procesamiento de frutas y hortalizas, Innovación agroindustrial, Emprendimiento rural, Desarrollo sostenible, Transformación de alimentos, Inocuidad alimentaria, Agroindustria del Oriente Antioqueño,						

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	53	**1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia**	**1.9.1 Número de resultados de aprendizaje especificos que se alcanzan con el proyecto:**	31
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	22

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

"La agroindustria alimentaria se ha consolidado como un sector estratégico para la seguridad alimentaria, la generación de empleo rural y el desarrollo sostenible, especialmente mediante la transformación de productos agrícolas con valor agregado. Organismos como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2022) señalan que aproximadamente el 14 % de los alimentos producidos en el mundo se pierde entre la cosecha y la etapa de comercialización, debido principalmente a deficiencias en procesamiento, almacenamiento, conservación y logística agroindustrial.

En Colombia, el sector agropecuario representa una actividad fundamental para la economía nacional y el desarrollo regional; sin embargo, gran parte de la producción agrícola continúa comercializándose en estado fresco, con bajos niveles de transformación industrial y limitada incorporación de tecnologías de valor agregado. El Ministerio de Agricultura y Desarrollo

30/06/2026 09:42:26 GFPI- F-016 v2 Página 1 de 16

Rural (2023) reconoce que esta situación reduce la competitividad de pequeños productores y limita el acceso a mercados especializados que exigen estándares de calidad, inocuidad y sostenibilidad. En el departamento de Antioquia, particularmente en la región del Oriente Antioqueño, la producción de frutas y hortalizas constituye una de las principales actividades económicas rurales. Municipios de esta subregión se destacan por la producción de mora, fresa, aguacate, gulupa, uchuva, tomate de árbol, lulo y hortalizas de clima frío, productos con alto potencial para procesos agroindustriales y generación de valor agregado (Gobernación de Antioquia, 2023). No obstante, una parte importante de esta producción continúa destinándose a mercados de comercialización primaria, con escaso procesamiento agroindustrial y baja diversificación de productos transformados.

Asimismo, en diferentes municipios del Oriente Antioqueño persisten problemáticas relacionadas con pérdidas poscosecha, deficiencias en almacenamiento y conservación, limitada implementación de tecnologías agroindustriales y escasa aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM). Estas condiciones afectan la calidad e inocuidad de los alimentos, generan pérdidas económicas para asociaciones campesinas y pequeños productores rurales, y disminuyen las posibilidades de inserción en mercados más competitivos y sostenibles (FAO, 2022). De igual manera, muchas unidades productivas rurales presentan debilidades en aspectos asociados al control de calidad, trazabilidad, aprovechamiento sostenible de materias primas y residuos agroindustriales, innovación de productos y gestión de procesos de transformación alimentaria. Entre las principales causas de esta problemática se encuentran la limitada formación técnica especializada, el bajo acceso a tecnologías agroindustriales, la insuficiente articulación entre formación y sector productivo, y la escasa implementación de procesos de innovación rural. Como consecuencia, se generan bajos niveles de competitividad agroindustrial, disminución de oportunidades de emprendimiento rural, pérdidas económicas en la cadena productiva y limitado fortalecimiento del desarrollo territorial sostenible en el Oriente Antioqueño.

En este sentido, surge la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo fortalecer las competencias técnicas y tecnológicas en transformación agroindustrial sostenible de frutas y hortalizas, mediante el diseño y elaboración de productos innovadores con valor agregado que contribuyan al desarrollo productivo y económico del Oriente Antioqueño?

2.2 Justificación del proyecto

"El desarrollo agroindustrial de frutas y hortalizas representa una estrategia fundamental para fortalecer la competitividad del sector agrícola, promover la seguridad alimentaria y generar alternativas sostenibles de desarrollo económico en las regiones rurales. A nivel internacional, organismos como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura destacan la necesidad de impulsar procesos de transformación agroindustrial que permitan reducir pérdidas poscosecha, mejorar el aprovechamiento de materias primas agrícolas y generar productos con mayor valor agregado, especialmente en territorios con alta vocación productiva (FAO, 2022).

En Colombia, el fortalecimiento de cadenas agroindustriales constituye una prioridad para promover el desarrollo rural, incrementar la competitividad de pequeños productores y mejorar las oportunidades de comercialización de productos agrícolas. Sin embargo, gran parte de la producción hortofrutícola continúa comercializándose en estado fresco, con limitada transformación industrial, escasa innovación tecnológica y bajo aprovechamiento sostenible de los recursos agroalimentarios (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2023). Esta situación limita la generación de ingresos, la diversificación productiva y el acceso a mercados especializados.

En el caso del Oriente Antioqueño y de los municipios de influencia del CIAA, existe un importante potencial productivo asociado al cultivo de frutas y hortalizas como mora, fresa, gulupa, tomate de árbol, uchuva, aguacate y diferentes especies de clima frío, las cuales poseen características favorables para la elaboración de productos agroindustriales innovadores. No obstante, persisten problemáticas relacionadas con pérdidas poscosecha, deficiencias en procesos de conservación, limitada aplicación de buenas prácticas de manufactura e insuficiente implementación de tecnologías de transformación alimentaria, afectando la sostenibilidad y competitividad de las unidades productivas rurales (Gobernación de Antioquia, 2023).

En este contexto, el proyecto formativo: Desarrollo de productos agroindustriales a partir de frutas y hortalizas en las I.E. de los municipios de influencia del CIAA se justifica por su contribución al fortalecimiento de competencias técnicas y tecnológicas en procesamiento agroindustrial, aseguramiento de la calidad, inocuidad alimentaria y aprovechamiento sostenible de materias primas agrícolas. Asimismo, permitirá integrar procesos de formación aplicada mediante estrategias de aprendizaje, articulando el conocimiento técnico con las necesidades reales del entorno productivo regional. Contribuirá a fomentar la innovación, el emprendimiento y la sostenibilidad territorial mediante el aprovechamiento integral de frutas y hortalizas producidas en la región. Finalmente el proyecto promoverá prácticas orientadas al aprovechamiento eficiente de recursos agrícolas y residuos agroindustriales, contribuyendo a la disminución de pérdidas alimentarias y al fortalecimiento de procesos productivos más sostenibles y responsables con el entorno.

2.3 Objetivo general

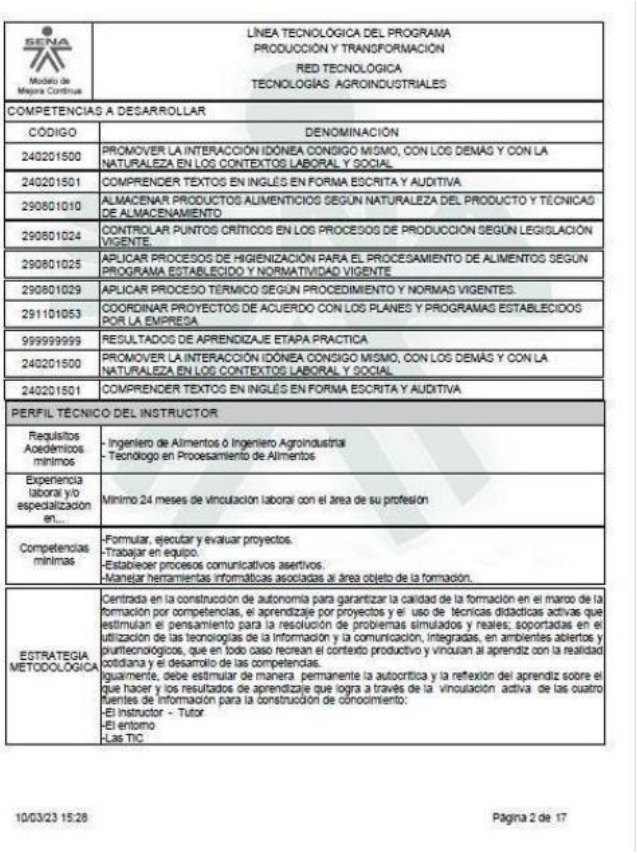
Elaborar productos agroindustriales a partir de frutas y hortalizas en las instituciones educativas de los municipios de influencia del CIAA, mediante la aplicación de procesos de transformación, inocuidad, control de calidad y aprovechamiento sostenible de materias primas para el fortalecimiento de las competencias técnicas, emprendedoras y ambientales.

2.4 Objetivos específicos	
Identificar las propiedades físicas, químicas y organolépticas de frutas y hortalizas producidas en el Oriente Antioqueño, con base en criterios de caracterización técnica y parámetros de calidad establecidos, para el procesamiento agroindustrial de materias primas -Establecer procedimientos de higienización, almacenamiento y manipulación de materias primas e insumos siguiendo los requisitos de inocuidad alimentaria y la normatividad sanitaria vigente, para asegurar la calidad de los procesos agroindustriales. -Transformar frutas y hortalizas en productos agroindustriales a través de técnicas y procesos sostenibles acordes con las necesidades del sector productivo, para la generación de valor agregado en el contexto territorial. -Verificar la calidad de los productos agroindustriales a partir de controles fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales, para la validación de condiciones de inocuidad y trazabilidad en los procesos productivos.	
2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices del programa Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas del SENA, Productores agrícolas y asociaciones rurales del Oriente Antioqueño, Emprendimientos agroindustriales locales, SENA y sector educativo, Sector agroindustrial y entidades territoriales
2.5.2 Impacto	
Social:	El proyecto contribuirá al fortalecimiento de capacidades técnicas, laborales y emprendedoras de los aprendices del programa Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas, promoviendo oportunidades de empleabilidad, innovación y emprendimiento rural en el Oriente Antioqueño. Asimismo, favorecerá el fortalecimiento de asociaciones campesinas y pequeños productores mediante alternativas de transformación agroindustrial y generación de valor agregado, aportando al desarrollo social y productivo del territorio
Económico:	El desarrollo de productos agroindustriales innovadores permitirá incrementar el aprovechamiento comercial de frutas y hortalizas de la región, reduciendo pérdidas poscosecha y fortaleciendo iniciativas de emprendimiento rural. Además, la transformación agroindustrial contribuirá a mejorar la competitividad de pequeños productores y unidades productivas locales mediante la diversificación de productos con valor agregado y potencial de comercialización en mercados regionales y nacionales
Ambiental:	El proyecto promoverá prácticas sostenibles relacionadas con el aprovechamiento eficiente de materias primas, la adecuada gestión de residuos sólidos y líquidos, y la implementación de procesos de producción limpia durante el procesamiento agroindustrial. Igualmente, incentivará el aprovechamiento de subproductos agrícolas y la reducción del impacto ambiental asociado a pérdidas de alimentos y disposición inadecuada de residuos orgánicos
Tecnológico:	El proyecto fortalecerá la apropiación de tecnologías y técnicas agroindustriales aplicadas al procesamiento de frutas y hortalizas, mediante el uso de equipos, instrumentos y procedimientos relacionados con inocuidad alimentaria, control de calidad, trazabilidad y conservación de alimentos. Asimismo, fomentará procesos de innovación tecnológica y desarrollo de productos agroindustriales con enfoque sostenible y pertinencia territorial para el Oriente Antioqueño
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución	
La indisponibilidad temporal de equipos, instrumentos o ambientes de aprendizaje puede afectar las prácticas técnicas y los controles de calidad. Para mitigar este riesgo se propone programar el uso de los recursos, realizar mantenimiento preventivo e implementar prácticas demostrativas y trabajo colaborativo. Asimismo, la variabilidad en la disponibilidad de frutas y hortalizas, causada por la estacionalidad, el clima o las condiciones del mercado, puede afectar la continuidad del proyecto. Como medida, se plantea utilizar diversas materias primas regionales, ajustar los cronogramas a las temporadas de cosecha y garantizar el almacenamiento adecuado. Finalmente, el incremento en los costos de insumos, empaques y servicios puede impactar la sostenibilidad del proyecto; por ello, se priorizará el uso de materias primas locales, la optimización de recursos y la aplicación de estrategias de producción sostenible y economía circular.	
2.5.4. Productos o resultados del proyecto	
Manual técnico de caracterización y aprovechamiento agroindustrial de frutas y hortalizas del Oriente Antioqueño Protocolo operativo estandarizado para la recepción, almacenamiento de materias primas e insumos Portafolio agroindustrial innovador derivado de frutas y hortalizas del Oriente Antioqueño Sistema básico de aseguramiento de calidad e inocuidad para productos agroindustriales derivados de frutas y hortalizas	

-Programa de formación

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

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA			
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA		
936161	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		
VERSIÓN:	1	ESTADO:	EN EJECUCIÓN
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio 12/02/2010 Fecha Fin El programa aún se encuentra vigente		
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE	Lectiva		Total
	6 meses		12 meses
	Práctica		
	6 meses		
NIVEL DE FORMACIÓN:	TÉCNICO		
JUSTIFICACIÓN:	El programa Técnico en Agroindustria Alimentaria se creó con el fin de facilitar la integración de los programas de la Articulación con la Media Técnica con el programa de Tecnólogo de Procesamiento de Alimentos y va dirigido a Colegios Especializados en el área de Agroindustria y que cuenten con los ambientes de formación pertinentes para garantizar la calidad de la formación, según los lineamientos establecidos en la Resolución 03152 del 30 de octubre del 2009. En todos los Departamentos del país se cuenta con un potencial en el área de Agroindustria, requiriéndose de un fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, que dependen en gran medida de un talento humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA a través del programa de articulación con la media técnica ofrece todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de jóvenes librepensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, (que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.		
REQUISITOS DE INGRESO:	Este Programa solo es EXCLUSIVO PARA EL PROGRAMA DE INTEGRACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA. -Requisito adicional: cumplir con las competencias básicas de lectoescritura y presentar documento de identidad.		
DESCRIPCIÓN:	El Técnico en Agroindustria Alimentaria esta orientado para formar talento humano en las áreas de: operador de control de procesos y maquinas para la elaboración de alimentos y bebidas.		



	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
COMPETENCIAS A DESARROLLAR	
CÓDIGO	DENOMINACIÓN
240201500	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
240201501	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
290801010	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
290801024	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
290801029	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
291101053	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
999999999	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
240201500	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
240201501	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos mínimos	- Ingeniero de Alimentos ó Ingeniero Agroindustrial - Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos
Experiencia laboral y/o especialización en....	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión
Competencias mínimas	-Formular, ejecutar y evaluar proyectos. -Trabajar en equipo. -Establecer procesos comunicativos asertivos. -Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC

10/03/23 15:28 Página 2 de 17

-Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

		Versión: 04
		Código: GFPI-F-124

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	18/04/2024
Denominación del Programa de Formación	**AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	936561-01
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie este casillla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**Transformación de materias primas agroalimentarias en productos de consumo en los I.E. de los municipios de influencia del CIAA**
Código del Proyecto (Diligencie este casillla únicamente si es un programa de formación Titulada)	3578895
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Mario Cecilia Padilla Gómez** — **Regional Antioquia y Centro de la Innovación, La Agroindustria y La aviación**
	Elena Otero Pérez — **Regional Antioquia y Centro de la Innovación, La Agroindustria y La aviación**
	Edgar Angarita Giraldo — **Regional Antioquia y Centro de la Innovación, La Agroindustria y La aviación**
	Nombres y Apellidos — **Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de 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	
			Acatar los deberes y derechos con base en los fines y la normativa institucional en el marco de un proyecto de vida. [Individual]	El aprendiz conoce y aplica sus derechos y deberes, cumple la normativa institucional y toma decisiones responsables que contribuyan al desarrollo de su proyecto de vida y a la convivencia en los diferentes entornos donde participa.	Aplicar los deberes y derechos establecidos en la normativa vigente y en el reglamento institucional, demostrando comportamientos responsables, éticos y colaborativos con su proyecto de vida y con los principios de convivencia ciudadana.	El aprendiz ejerce sus derechos y cumple sus deberes de acuerdo con la legislación vigente y la normativa institucional, fortalece su proyecto de vida y contribuye a un ambiente de convivencia armónico dentro y fuera de la institución.	Elaborar Presentación con conocimientos institucionales y programa de formación	3,8	2,4	Evidencia conocimiento: Mapa conceptual sobre derechos y deberes del SENA. Organizador gráfico de la formación profesional integral. Cuadro comparativo de los colectivos del derecho constitucional. Diagrama de flujos "proyecto formativo"	Mapas conceptuales, lectura en voz alta, trabajo colaborativo, exposiciones, debates, elaboración de mapas, informes, actividades didácticas, mapa de empatía.	Aula convencional	Computador, celular, conexión a internet	Instructor de Bilingüismo, Psicología	FEBRERO
	1. CONTEXTUALIZAR LA FPI DE ACUERDO CON LA POLITICA INSTITUCIONAL	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con los ambientes laboral y social	Conocer diferentes escenarios y contextos de formación para el desarrollo de las competencias del programa de formación, con base en la política institucional [Individual]	El aprendiz identifica los escenarios ofertados del programa de formación, participa en la construcción de estrategias y contexto de aprendizaje, acorde competencias de formación y utiliza de acuerdo con los pasos lineas institucionales para el desarrollo de sus competencias.	Conocerá y se desarrollará conforme de formación de acuerdo con las políticas institucionales, los resultados de aprendizaje y las competencias del programa, participando de manera activa, responsable y colaborativa en los procesos de formación.	El aprendiz participa de manera activa y responsable en la construcción y durante la ejecución de sistemas de formación, ejecutando con la política institucional, contribuyendo al logro de las competencias y resultados de aprendizaje del programa de formación.	Resolver test Estilos de Aprendizaje e Identificación multiple acorde actividades del instructor	3,8	2,4	Evidencia Producto: prácticas digital y el video expone actividades	Mapas conceptuales, lectura en voz alta, trabajo colaborativo, exposiciones, debates, elaboración de mapas, informes, actividades didácticas, mapa de empatía.	Aula convencional	Computador, celular, conexión a internet	Instructor de Bilingüismo	FEBRERO
			Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la actividad y de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del sena. [Individual]	El aprendiz identifica las actitudes que intervienen en el proceso formativo, reconoce la importancia de los ambientes de aprendizaje y comprende la metodología de formación profesional integral del SENA y se participa de manera activa, responsable y entusiasma con su proceso de aprendizaje.	Reconoce y documenta el contenido del proceso formativo, interactúa adecuadamente con las demás participantes, utiliza los ambientes de aprendizaje de manera responsable y aplica la metodología de formación profesional integral del SENA de acuerdo con las líneas institucionales.	El aprendiz reconoce su papel y el de las demás participantes en el proceso formativo, utiliza adecuadamente los ambientes de aprendizaje y aplica la metodología de formación profesional integral del SENA, contribuyendo al desarrollo de su comportamiento y el fortalecimiento de su desempeño académico y personal.	Resolver rueda de roles en relación al Reglamento del Aprendiz	3,8	2,4	Evidencia Producto: prácticas digital y el video expone actividades	Mapas conceptuales, lectura en voz alta, trabajo colaborativo, exposiciones, debates, elaboración de mapas, informes, actividades didácticas, mapa de empatía.	Aula convencional	Computador, celular, conexión a internet	Instructor de Bilingüismo	FEBRERO
			Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con los lineamientos de la información y la comunicación. [Específico: Individual]	El aprendiz identifica, organiza, procesa y comunica información utilizando adecuadamente las TIC disponibles, aplicando criterios de calidad, seguridad, ética y responsabilidad, de acuerdo con los procedimientos institucionales establecidos.	Gestiona la información requerida para el desarrollo de la actividad de la formación, mediante el uso de medios de las TIC, aplicando procedimientos institucionales, criterios de calidad, seguridad, ética y principios básicos en el manejo de la información.	El aprendiz gestiona la información de manera organizada, segura y eficiente, utilizando las TIC disponibles y criterios de las procedimientos institucionales establecidos, para apoyar el desarrollo de su actividad de formación y alcanzar de los resultados de aprendizaje.	Realizar Examen de Salud ocupacional Proceso de Inducción y Reinducción	3,8	2,4	Evidencia Producto: prácticas digital y el video expone actividades	Mapas conceptuales, lectura en voz alta, trabajo colaborativo, exposiciones, debates, elaboración de mapas, informes, actividades didácticas, mapa de empatía.	Aula convencional	Computador, celular, conexión a internet	Instructor de Bilingüismo	FEBRERO
	2. REALIZAR UN DIAGNÓSTICO TERRITORIAL Y PRODUCTIVO DE LAS MATERIAS PRIMAS PRODUCIDAS EN EL ORIENTE ANTIOQUEÑO	Caracterizar propuestas de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Explorar la información contextualizada, confiable y actualizar especial, teniendo en cuenta la idea de proyecto.	•El entorno agroindustrial: reconocimiento del entorno, por línea de desarrollo, caracterización social y técnica, y análisis global del entorno, proyectos desarrollados regional. •Identificación de propuestas: estrategias, actores, técnicas y presentación. •Selección de la idea: técnicas, reflexión, criterios, factibilidad y viabilidad. •Estructuración de la idea: elementos fundamentales, tipos, normas, diligenciamiento.	•Desarrollar la empresa agroindustrial de acuerdo con productos o técnicas establecidas. •Identificar el propuesta agroindustrial según disposición a realizada.	Valorar de los componentes de los propuestas de innovación y desarrollo en el sector agroindustrial mediante pruebas de investigación. •Identificar las limitaciones y oportunidades de propuestas de innovación agroindustrial, aplicando la herramienta de diagnóstico según indicadores de gestión.	Elaborar diagnóstico de las diferentes empresas agroindustriales que se generan en las empresas del Oriente Antioqueño	12,8	3,2	Evidencia de desempeño: Presentación de un caso o estudio relacionado con las competencias de formación sobre el empredimiento del sector agroindustrial y otros (informacional, contextual y técnico), según indicadores del producto establecidos. Evidencia de producto: Mapa conceptual con temas relacionados con la cartilla. Evidencia de conocimiento: Diagnóstico de las empresas del Oriente Antioqueño	Mapas conceptuales, lectura en voz alta, trabajo colaborativo, exposiciones, debates, elaboración de mapas, informes, cine-debate.	Aula convencional	Computador, celular, conexión a internet	Instructor de Bilingüismo o Agroindustrial	MARZO
		Formular propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.		•Propuestas de innovación y mejoramiento: investigación para la empresa: métodos y técnicas, presentación, textos, normas. •Propuestas: presentación, tipos y clasificación, concepto de viabilidad. •El perfil del proyecto: presentación, normas técnicas, métodos, valoración. •Etapa de factibilidad y profundización de la investigación y su formulación. •Documentación de diferentes conceptos, técnicas, métodos, criterios, normas	•Diligenciar la formulación del proyecto en las fuentes requeridas, según la política empresarial. •Evaluar las fuentes de financiación de la empresa, teniendo en cuenta las políticas investigativas vigentes en los sistemas productivos agroindustriales. •Liderar el desarrollo de auditoría de cumplimiento de la empresa constituyen a	Realizar la factibilidad de la propuesta del proyecto, teniendo en cuenta criterios de sostenibilidad e impactos positivos.	Desarrollar propuesta de innovación para el mejoramiento de nuevos procedimientos teniendo en cuenta, parámetros de sostenibilidad y responsabilidad social							
				•Identificar los condiciones de observación de											

-Formato Guía de Aprendizaje – actualizadas

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Procesamiento de Frutas y Verduras.
- Código del Programa de Formación: 936101
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): Elaboración de productos agroindustriales a partir de frutas y hortalizas en las instituciones educativas de los municipios de influencia del ciaa
- Fase del Proyecto (si aplica): ANÁLISIS
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): Contextualizar la fpi de acuerdo con la politica institucional
- Competencia: 240201500 - Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.
- Resultados de Aprendizaje: Caracterizar los productos de acuerdo al flujo físico y los requisitos de trazabilidad para garantizar la inocuidad y la seguridad alimentaria según la elaboración de la lista del plan.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 18 Horas.

2. PRESENTACIÓN

La caracterización de productos permite identificar sus condiciones de recepción, almacenamiento, transformación, empaque y distribución. Este proceso facilita el control del flujo físico, la identificación por lotes y la trazabilidad, elementos fundamentales para garantizar la inocuidad y la seguridad alimentaria.El aprendiz analizará un producto alimenticio, identificará sus materias primas, etapas del proceso, condiciones de manejo y registros necesarios para realizar su seguimiento. El instructor orientará las actividades y brindará retroalimentación permanente.

-

GFPI-F-135 V04

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de aprendizaje: Caracterizar productos y establecer requisitos de trazabilidad.

Contexto: Una empresa de alimentos requiere elaborar la lista del plan de trazabilidad para uno de sus productos. Para ello debe conocer el flujo físico del producto desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.

3.1 Actividad 1. Reconocimiento del producto y su flujo físico

Seleccione un producto alimenticio procesado. Elabore un diagrama de flujo que incluya recepción, inspección, almacenamiento, selección, lavado, transformación, empaque, almacenamiento de producto terminado y despacho.

Evidencia: AA1-EV01. Diagrama de flujo físico del producto.

3.2 Actividad 2. Caracterización del producto

Elabore una ficha con nombre, presentación, ingredientes, características físicas y organolépticas, condiciones de conservación, vida útil, empaque, riesgos de contaminación y condiciones de distribución.

Evidencia: AA1-EV02. Ficha de caracterización del producto.

3.3 Actividad 3. Elaboración de la lista del plan de trazabilidad

Construya una lista que relacione etapas del proceso, información a registrar, código o lote, responsable, formato utilizado y acción ante no conformidades. Incluya trazabilidad hacia atrás, interna y hacia adelante.

Evidencia: AA1-EV03. Lista del plan de trazabilidad.

3.4 Actividad 4. Simulación de rastreo de lote

A partir de un código de lote, identifique materia prima, fecha de producción, responsable, condiciones de almacenamiento y destino del producto. Presente conclusiones y acciones de mejora.

Evidencia: AA1-EV04. Informe de simulación de trazabilidad.

3.5 Ambiente Requerido:

• Ambiente de formación, planta de procesamiento o ambiente virtual de aprendizaje.

3.6 Materiales:

• Material de formación, fichas técnicas, formatos de trazabilidad, etiquetas, registros de recepción, almacenamiento y despacho.

Total horas actividad de aprendizaje: 12 horas; 4 directas (D), 8 independientes (I).

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
ANÁLISIS	Contextualizar la fpi de acuerdo con la política institucional	Caracterizar productos y establecer requisitos de trazabilidad.	AA1-EV01. Diagrama de flujo físico.	Identifica las etapas del flujo físico y su relación con la inocuidad.	Lista de chequeo.
ANÁLISIS	Contextualizar la fpi de acuerdo con la política institucional	Caracterizar productos y establecer requisitos de trazabilidad.	AA1-EV02. Ficha de caracterización.	Caracteriza el producto según condiciones de conservación, empaque y riesgos.	Lista de chequeo.
ANÁLISIS	Contextualizar la fpi de acuerdo con la política institucional	Caracterizar productos y establecer requisitos de trazabilidad.	AA1-EV03. Lista del plan de trazabilidad.	Relaciona registros, lotes y responsables para asegurar la trazabilidad.	Rúbrica de producto.
ANÁLISIS	Contextualizar la fpi de acuerdo con la política institucional	Caracterizar productos y establecer requisitos de trazabilidad.	AA1-EV04. Informe de simulación.	Rastrea un lote y propone acciones frente a desviaciones.	Guía de observación.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

Flujo físico: recorrido de materias primas, insumos y productos durante el proceso.

Inocuidad alimentaria: garantía de que un alimento no causará daño al consumidor.

Lote: cantidad de producto identificada con un código.

Trazabilidad: capacidad de seguir el historial y localización de un producto.

No conformidad: incumplimiento de un requisito establecido.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

• Resolución 2674 de 2013.

• Decreto 3075 de 1997.

• Codex Alimentarius. Principios generales de higiene de los alimentos.

• Materiales de formación SENA sobre BPM, inocuidad y trazabilidad.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Maria Cecilia Padilla Gòmez	Instructora	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN	Julio de 2026

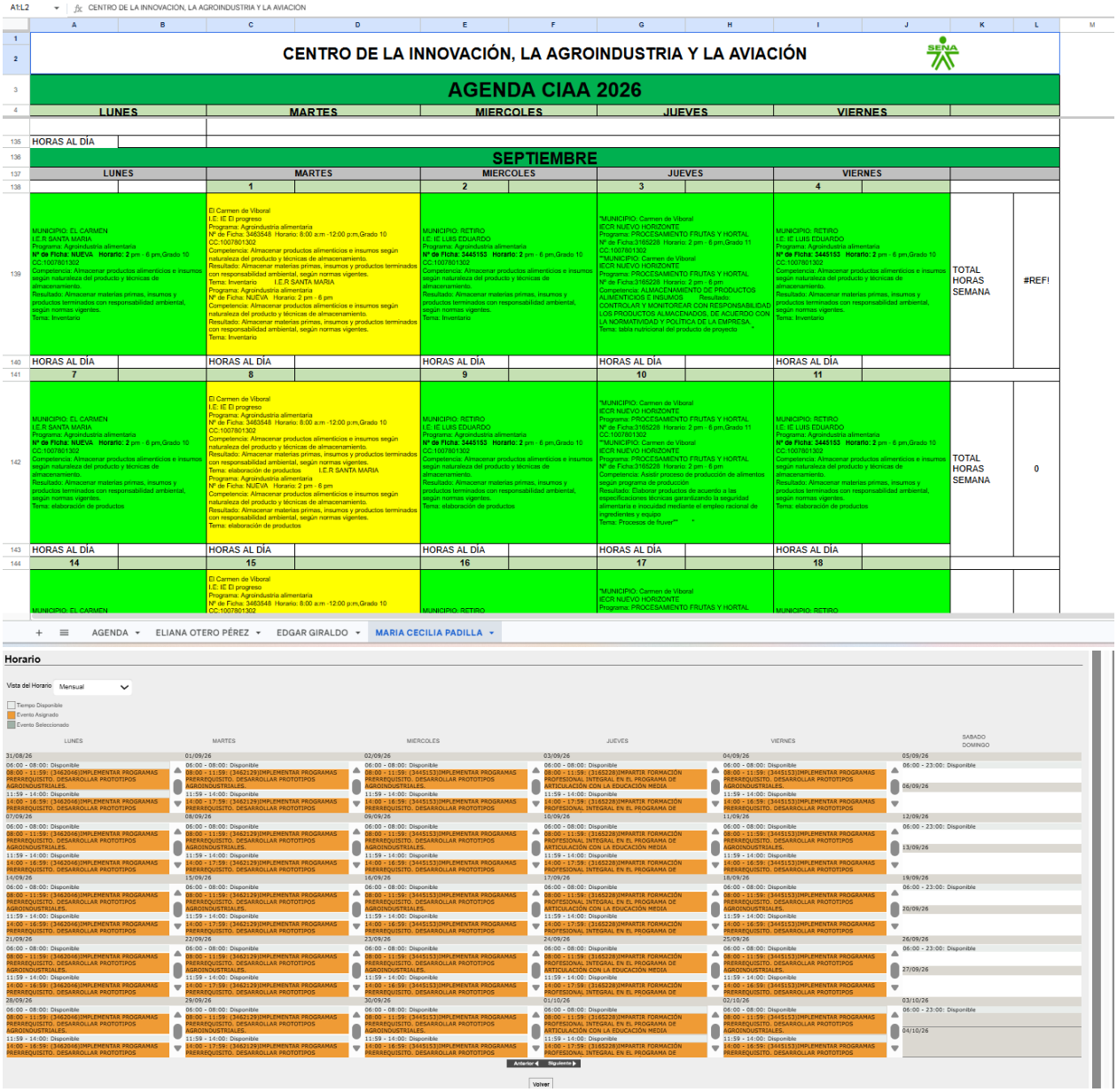
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Obligación 2. Desarrollar actividades de orientación y evaluación según la programación académica establecida en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, y utilizando los métodos y recursos pedagógicos que sean acordes con las normativas y estándares del SENA

Evidencia

Pantallazo Agenda del Instructor (Drive y Sofia Plus)



CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

AGENDA CIAA 2026

SEPTIEMBRE

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES		
	1	2	3	4		
MUNICIPIO: EL CARMEN I.E.R SANTA MARIA Programa: Agroindustria alimentaria **Nº de Ficha: NUEVA Horario: 2** pm - 6 pm,Grado 10 CC:1007801302 Competencia: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Tema: Inventario	El Carmen de Viboral I.E. IE El progreso Programa: Agroindustria alimentaria Nº de Ficha: 3465348 Horario: 8:00 a.m -12:00 p.m,Grado 10 CC:1007801302 Competencia: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Tema: Inventario I.E.R SANTA MARIA Programa: Agroindustria alimentaria Nº de Ficha: NUEVA Horario: 2 pm - 6 pm Competencia: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Tema: Inventario	MUNICIPIO: RETIRO I.E. IE LUIS EDUARDO Programa: Agroindustria alimentaria **Nº de Ficha: 3445153 Horario: 2** pm - 6 pm,Grado 10 CC:1007801302 Competencia: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Tema: Inventario	"MUNICIPIO: Carmen de Viboral IECR NUEVO HORIZONTE Programa: PROCESAMIENTO FRUTAS Y HORTAL Nº de Ficha:3165228 Horario: 2 pm - 6 pm,Grado 11 CC:1007801302 ""MUNICIPIO: Carmen de Viboral IECR NUEVO HORIZONTE Programa: PROCESAMIENTO FRUTAS Y HORTAL Nº de Ficha:3165228 Horario: 2 pm - 6 pm Competencia: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Resultado: CONTROLAR Y MONITOREAR CON RESPONSABILIDAD LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLITICA DE LA EMPRESA. Tema: tabla nutricional del producto de proyecta	MUNICIPIO: RETIRO I.E. IE LUIS EDUARDO Programa: Agroindustria alimentaria **Nº de Ficha: 3445153 Horario: 2** pm - 6 pm,Grado 10 CC:1007801302 Competencia: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Tema: Inventario	TOTAL HORAS SEMANA	#REF!
HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA		
7	8	9	10	11		
MUNICIPIO: EL CARMEN I.E.R SANTA MARIA Programa: Agroindustria alimentaria **Nº de Ficha: NUEVA Horario: 2** pm - 6 pm,Grado 10 CC:1007801302 Competencia: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Tema: elaboración de productos	El Carmen de Viboral I.E. IE El progreso Programa: Agroindustria alimentaria Nº de Ficha: 3465348 Horario: 8:00 a.m -12:00 p.m,Grado 10 CC:1007801302 Competencia: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Tema: elaboración de productos I.E.R SANTA MARIA Programa: Agroindustria alimentaria Nº de Ficha: NUEVA Horario: 2 pm - 6 pm Competencia: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Tema: elaboración de productos	MUNICIPIO: RETIRO I.E. IE LUIS EDUARDO Programa: Agroindustria alimentaria **Nº de Ficha: 3445153 Horario: 2** pm - 6 pm,Grado 10 CC:1007801302 Competencia: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Tema: elaboración de productos	"MUNICIPIO: Carmen de Viboral IECR NUEVO HORIZONTE Programa: PROCESAMIENTO FRUTAS Y HORTAL Nº de Ficha:3165228 Horario: 2 pm - 6 pm,Grado 11 CC:1007801302 ""MUNICIPIO: Carmen de Viboral IECR NUEVO HORIZONTE Programa: PROCESAMIENTO FRUTAS Y HORTAL Nº de Ficha:3165228 Horario: 2 pm - 6 pm Competencia: Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción Resultado: Elaborar productos de acuerdo a las especificaciones técnicas garantizando la seguridad alimentaria e inocuidad mediante el empleo racional de ingredientes y equipo Tema: Procesos de fruver""	MUNICIPIO: RETIRO I.E. IE LUIS EDUARDO Programa: Agroindustria alimentaria **Nº de Ficha: 3445153 Horario: 2** pm - 6 pm,Grado 10 CC:1007801302 Competencia: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Tema: elaboración de productos	TOTAL HORAS SEMANA	0
HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA		
14	15	16	17	18		
MUNICIPIO: EL CARMEN	El Carmen de Viboral I.E. IE El progreso Programa: Agroindustria alimentaria Nº de Ficha: 3465348 Horario: 8:00 a.m -12:00 p.m,Grado 10 CC:1007801302	MUNICIPIO: RETIRO	"MUNICIPIO: Carmen de Viboral IECR NUEVO HORIZONTE Programa: PROCESAMIENTO FRUTAS Y HORTAL	MUNICIPIO: RETIRO		

AGENDA | ELIANA OTERO PÉREZ | EDGAR GIRALDO | MARIA CECILIA PADILLA

Horario

Vista del Horario: Mensual

Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
31/08/26	01/09/26	02/09/26	03/09/26	04/09/26	05/09/26
07/09/26	08/09/26	09/09/26	10/09/26	11/09/26	12/09/26
14/09/26	15/09/26	16/09/26	17/09/26	18/09/26	19/09/26
21/09/26	22/09/26	23/09/26	24/09/26	25/09/26	26/09/26
28/09/26	29/09/26	30/09/26	01/10/26	02/10/26	03/10/26

Anterior | Siguiente

Volver

-**Guías de aprendizaje actualizadas**

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Procesamiento de Frutas y Verduras.
- Código del Programa de Formación: 936101
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): Elaboración de productos agroindustriales a partir de frutas y hortalizas en las instituciones educativas de los municipios de influencia del ciaa
- Fase del Proyecto (si aplica): ANÁLISIS
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): Contextualizar la fpi de acuerdo con la politica institucional
- Competencia: 240201500 - Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.
- Resultados de Aprendizaje: Caracterizar los productos de acuerdo al flujo físico y los requisitos de trazabilidad para garantizar la inocuidad y la seguridad alimentaria según la elaboración de la lista del plan.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 18 Horas.

2. PRESENTACIÓN

La caracterización de productos permite identificar sus condiciones de recepción, almacenamiento, transformación, empaque y distribución. Este proceso facilita el control del flujo físico, la identificación por lotes y la trazabilidad, elementos fundamentales para garantizar la inocuidad y la seguridad alimentaria.El aprendiz analizará un producto alimenticio, identificará sus materias primas, etapas del proceso, condiciones de manejo y registros necesarios para realizar su seguimiento. El instructor orientará las actividades y brindará retroalimentación permanente.

-

GFPI-F-135 V04

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de aprendizaje: Caracterizar productos y establecer requisitos de trazabilidad.

Contexto: Una empresa de alimentos requiere elaborar la lista del plan de trazabilidad para uno de sus productos. Para ello debe conocer el flujo físico del producto desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.

3.1 Actividad 1. Reconocimiento del producto y su flujo físico

Seleccione un producto alimenticio procesado. Elabore un diagrama de flujo que incluya recepción, inspección, almacenamiento, selección, lavado, transformación, empaque, almacenamiento de producto terminado y despacho.

Evidencia: AA1-EV01. Diagrama de flujo físico del producto.

3.2 Actividad 2. Caracterización del producto

Elabore una ficha con nombre, presentación, ingredientes, características físicas y organolépticas, condiciones de conservación, vida útil, empaque, riesgos de contaminación y condiciones de distribución.

Evidencia: AA1-EV02. Ficha de caracterización del producto.

3.3 Actividad 3. Elaboración de la lista del plan de trazabilidad

Construya una lista que relacione etapas del proceso, información a registrar, código o lote, responsable, formato utilizado y acción ante no conformidades. Incluya trazabilidad hacia atrás, interna y hacia adelante.

Evidencia: AA1-EV03. Lista del plan de trazabilidad.

3.4 Actividad 4. Simulación de rastreo de lote

A partir de un código de lote, identifique materia prima, fecha de producción, responsable, condiciones de almacenamiento y destino del producto. Presente conclusiones y acciones de mejora.

Evidencia: AA1-EV04. Informe de simulación de trazabilidad.

3.5 Ambiente Requerido:

• Ambiente de formación, planta de procesamiento o ambiente virtual de aprendizaje.

3.6 Materiales:

• Material de formación, fichas técnicas, formatos de trazabilidad, etiquetas, registros de recepción, almacenamiento y despacho.

Total horas actividad de aprendizaje: 12 horas; 4 directas (D), 8 independientes (I).

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
ANÁLISIS	Contextualizar la fpi de acuerdo con la política institucional	Caracterizar productos y establecer requisitos de trazabilidad.	AA1-EV01. Diagrama de flujo físico.	Identifica las etapas del flujo físico y su relación con la inocuidad.	Lista de chequeo.
ANÁLISIS	Contextualizar la fpi de acuerdo con la política institucional	Caracterizar productos y establecer requisitos de trazabilidad.	AA1-EV02. Ficha de caracterización.	Caracteriza el producto según condiciones de conservación, empaque y riesgos.	Lista de chequeo.
ANÁLISIS	Contextualizar la fpi de acuerdo con la política institucional	Caracterizar productos y establecer requisitos de trazabilidad.	AA1-EV03. Lista del plan de trazabilidad.	Relaciona registros, lotes y responsables para asegurar la trazabilidad.	Rúbrica de producto.
ANÁLISIS	Contextualizar la fpi de acuerdo con la política institucional	Caracterizar productos y establecer requisitos de trazabilidad.	AA1-EV04. Informe de simulación.	Rastrea un lote y propone acciones frente a desviaciones.	Guía de observación.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

Flujo físico: recorrido de materias primas, insumos y productos durante el proceso.

Inocuidad alimentaria: garantía de que un alimento no causará daño al consumidor.

Lote: cantidad de producto identificada con un código.

Trazabilidad: capacidad de seguir el historial y localización de un producto.

No conformidad: incumplimiento de un requisito establecido.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

• Resolución 2674 de 2013.

• Decreto 3075 de 1997.

• Codex Alimentarius. Principios generales de higiene de los alimentos.

• Materiales de formación SENA sobre BPM, inocuidad y trazabilidad.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

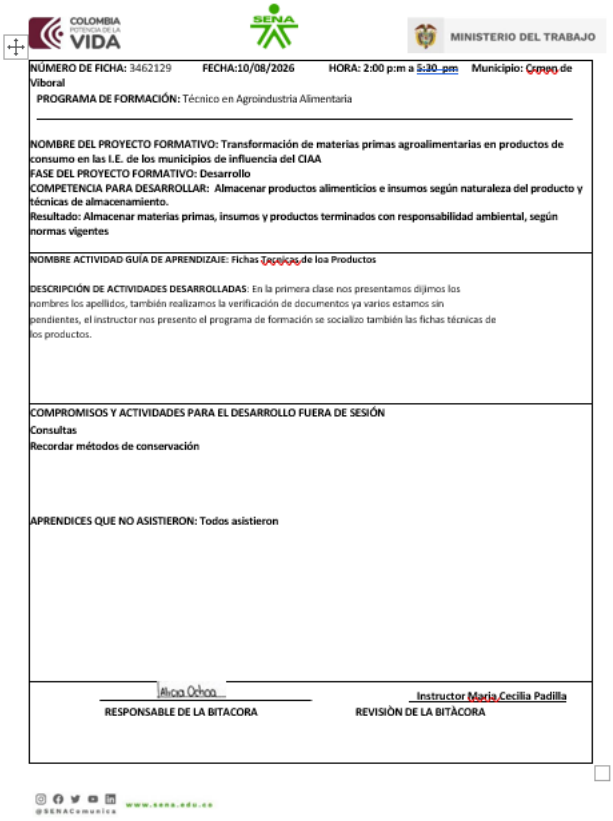
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Maria Cecilia Padilla Gòmez	Instructora	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN	Julio de 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GFPI-F-135 V04

- Drive - Asem Administrativo - Carpeta 11. Proyectos Formativos y Guías de Aprendizaje
https://drive.google.com/drive/folders/1hdgV_xRa9b1bJSspDwCaFj4x8S6Zqju_
-**Bitácora de clase**



NÚMERO DE FICHA: 3462129 **FECHA:10/08/2026** **HORA: 2:00 p:m a 5:30 pm** **Municipio: Carmen de Viboral**

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnico en Agroindustria Alimentaria

NOMBRE DEL PROYECTO FORMATIVO: Transformación de materias primas agroalimentarias en productos de consumo en las I.E. de los municipios de influencia del CIAA
FASE DEL PROYECTO FORMATIVO: Desarrollo
COMPETENCIA PARA DESARROLLAR: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.
Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes

NOMBRE ACTIVIDAD GUÍA DE APRENDIZAJE: Fichas Tecnicas de loa Productos

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS: En la primera clase nos presentamos dijimos los nombres los apellidos, también realizamos la verificación de documentos ya varios estamos sin pendientes, el instructor nos presento el programa de formación se socializo también las fichas técnicas de los productos.

COMPROMISOS Y ACTIVIDADES PARA EL DESARROLLO FUERA DE SESIÓN
Consultas
Recordar métodos de conservación

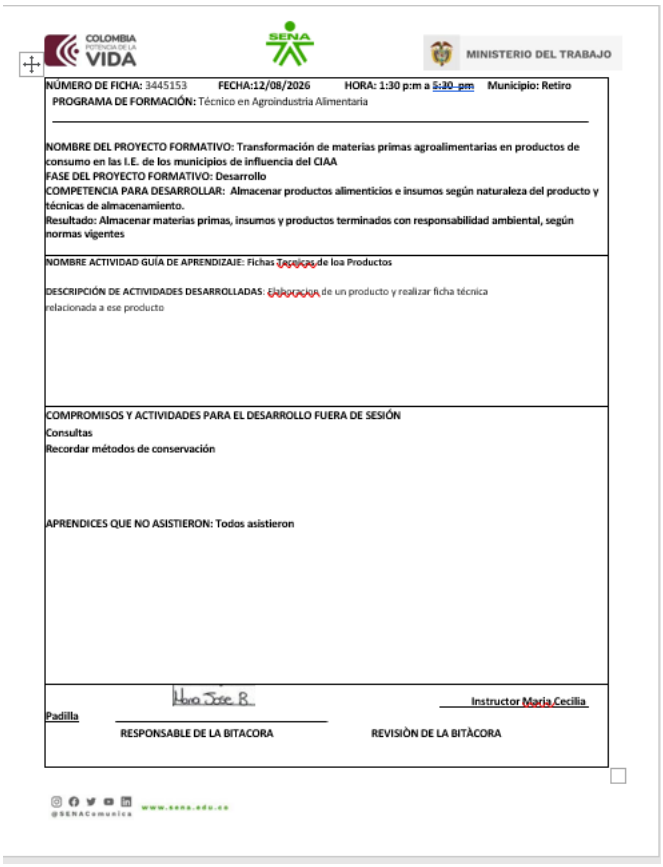
APRENDICES QUE NO ASISTIERON: Todos asistieron

Alvira Ochoa

RESPONSABLE DE LA BITACORA

Instructor Maria Cecilia Padilla

REVISIÒN DE LA BITÀCORA



COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

SENA

MINISTERIO DEL TRABAJO

NÚMERO DE FICHA: 3445153 **FECHA:12/08/2026** **HORA: 1:30 p:m a 5:30 pm** **Municipio: Retiro**

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnico en Agroindustria Alimentaria

NOMBRE DEL PROYECTO FORMATIVO: Transformación de materias primas agroalimentarias en productos de consumo en las I.E. de los municipios de influencia del CIAA
FASE DEL PROYECTO FORMATIVO: Desarrollo
COMPETENCIA PARA DESARROLLAR: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.
Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes

NOMBRE ACTIVIDAD GUÍA DE APRENDIZAJE: Fichas Tecnicas de loa Productos

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Elaboracion de un producto y realizar ficha técnica relacionada a ese producto

COMPROMISOS Y ACTIVIDADES PARA EL DESARROLLO FUERA DE SESIÓN
Consultas
Recordar métodos de conservación

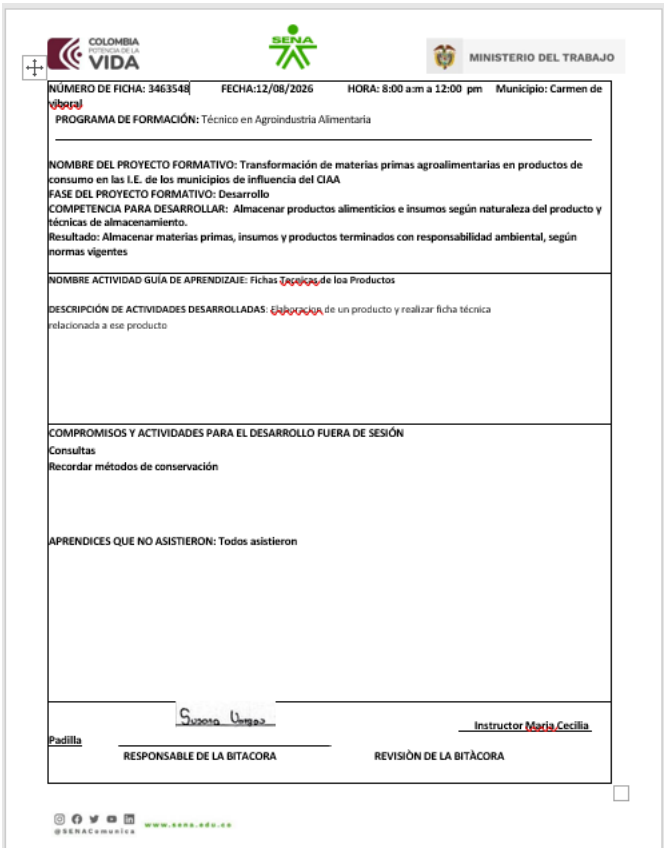
APRENDICES QUE NO ASISTIERON: Todos asistieron

Hara Jose B.

Instructor Maria Cecilia Padilla

RESPONSABLE DE LA BITACORA **REVISIÒN DE LA BITÀCORA**

@SENAComunica www.sena.edu.co



COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

SENA

MINISTERIO DEL TRABAJO

NÚMERO DE FICHA: 3463548 **FECHA:**12/08/2026 **HORA:** 8:00 a:m a 12:00 pm **Municipio:** Carmen de Viboral

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnico en Agroindustria Alimentaria

NOMBRE DEL PROYECTO FORMATIVO: Transformación de materias primas agroalimentarias en productos de consumo en las I.E. de los municipios de influencia del CIAA
FASE DEL PROYECTO FORMATIVO: Desarrollo
COMPETENCIA PARA DESARROLLAR: Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.
Resultado: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes

NOMBRE ACTIVIDAD GUÍA DE APRENDIZAJE: Fichas Tecnicas de loa Productos

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Elaboracion de un producto y realizar ficha técnica relacionada a ese producto

COMPROMISOS Y ACTIVIDADES PARA EL DESARROLLO FUERA DE SESIÓN
Consultas
Recordar métodos de conservación

APRENDICES QUE NO ASISTIERON: Todos asistieron

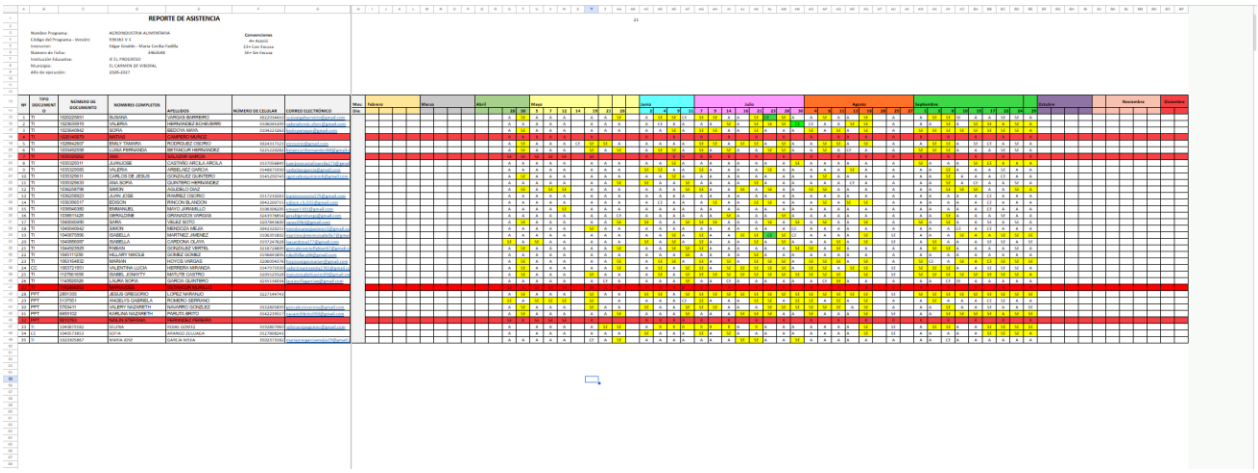
Susana Vargas

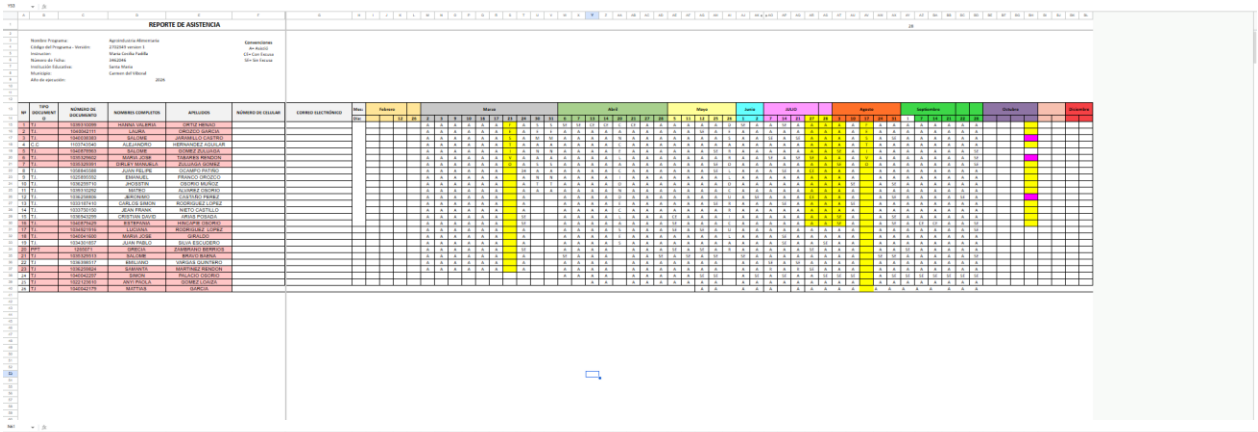
Instructor Maria Cecilia Padilla

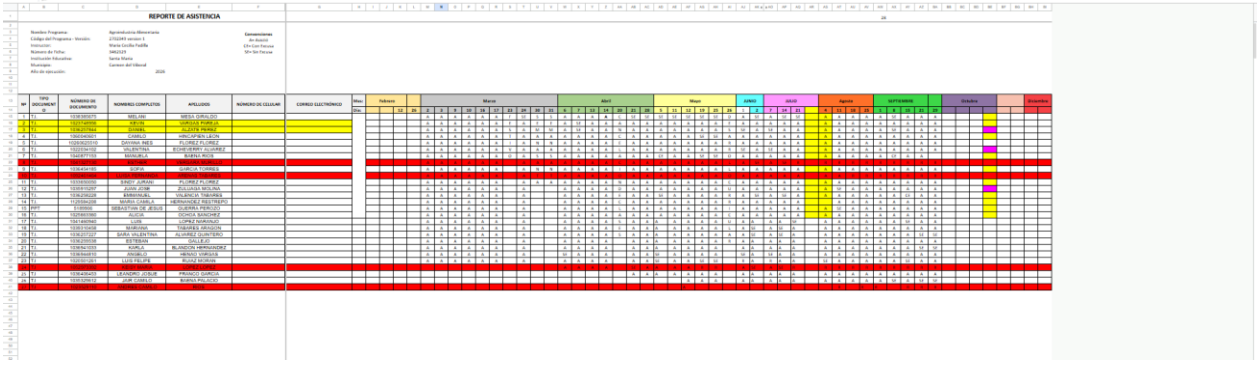
RESPONSABLE DE LA BITACORA **REVISIÒN DE LA BITÀCORA**

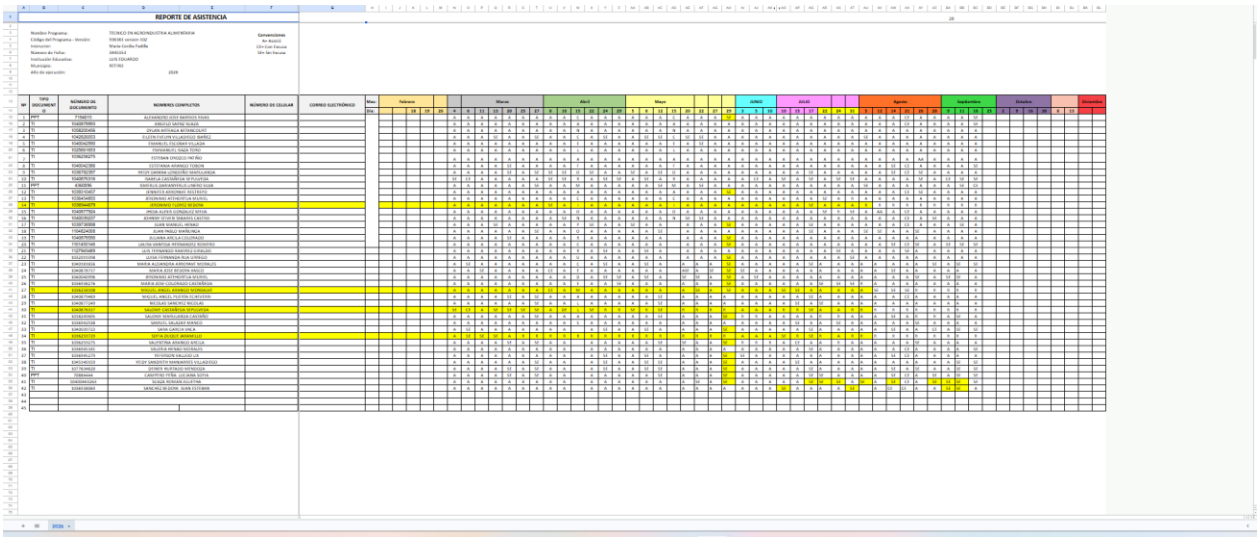
@SENAComunica www.sena.edu.co

-Registro de asistencia







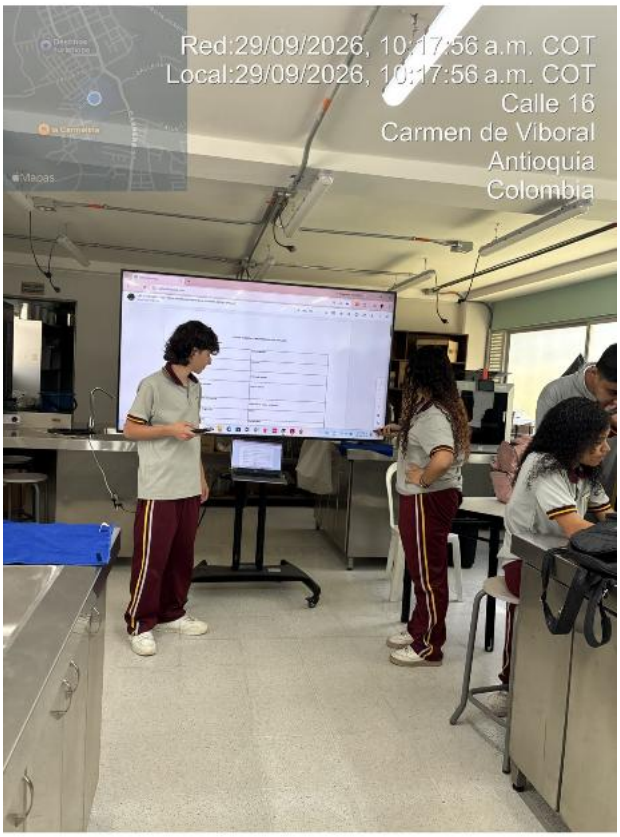


REPORTE DE ASISTENCIA

-Registrofotográfico
(3 fichas)


Red:29/09/2026, 2:13:44 p.m. COT
Local:29/09/2026, 2:13:44 p.m. COT
Vía Aguas Claras - El Carmen de Viboral
Carmen de Viboral
Antioquia
Colombia


Red:29/09/2026, 2:13:37 p.m. COT
Local:29/09/2026, 2:13:37 p.m. COT
Vía Aguas Claras - El Carmen de Viboral
Carmen de Viboral
Antioquia
Colombia


Red:29/09/2026, 10:17:56 a.m. COT
Local:29/09/2026, 10:17:56 a.m. COT
Calle 16
Carmen de Viboral
Antioquia
Colombia

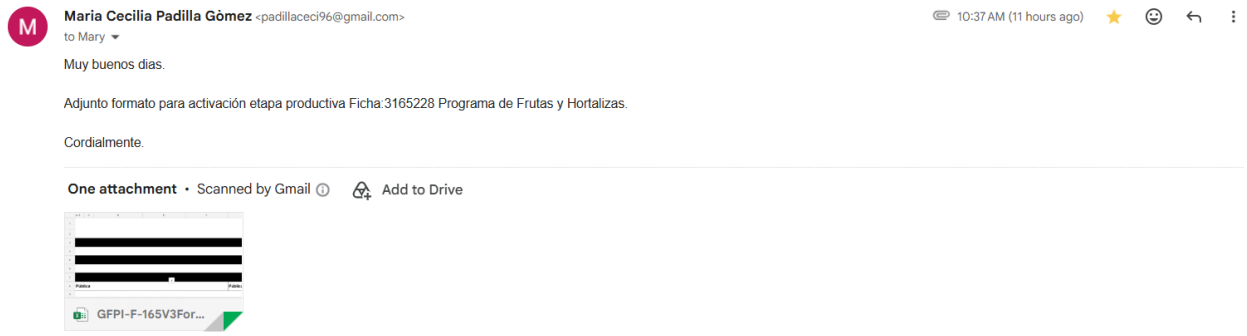

Red:22/09/2026, 9:05:00 a.m. COT
Local:22/09/2026, 9:05:00 a.m. COT
Calle 16
Carmen de Viboral
Antioquia
Colombia


Red:15/09/2026, 8:27:51 a.m. COT
Local:15/09/2026, 8:27:51 a.m. COT
Carrera 31 15-11
Carmen de Viboral
Antioquia
Colombia



Obligación 3. Realizar el seguimiento formativo a los aprendices en la etapa productiva, conforme a los lineamientos y procedimientos establecidos.

Evidencia



Mary Luz Otalvaro Echeverri
to me

3:32 PM (6 hours ago)

Cordial saludo, instructora.

Atendiendo a su solicitud, le informo que las alternativas de práctica ya fueron activadas, de acuerdo con el archivo adjunto.

Quisiera hacerle una pequeña observación respecto al diligenciamiento del formato: por favor, verifique cuidadosamente los números de identificación de los aprendices, ya que varios presentaban inconsistencias y fue necesario buscarlos y corregirlos en esta oportunidad.

En esta ocasión realicé las correcciones correspondientes; sin embargo, le agradezco su colaboración revisando esta información antes de enviarla, ya que en SOFIA algunos registros aparecían con números de identificación diferentes.

Muchas gracias por su apoyo.

Feliz día.

De: Maria Cecilia Padilla Gòmez <padillaceci96@gmail.com>

-Carpeta 17. GOR-F-084 Acta Socialización Inicio Etapa Productiva

ACTA No. 004		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Socialización de la Etapa Productiva a los aprendices del grado 10 del programa Agroindustria Alimentaria, Ficha 3445153 de la Institución Educativa Luis Eduardo Posada		
CIUDAD Y FECHA: Retiro, 10/07/2026	**HORA INICIO:** 1:45 p:m	**HORA FIN:** 4:00 p:m
LUGAR Y/O ENLACE I.E LUIS EDUARDO POSADA	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Antioquia/ Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación de los asistentes.
2. Reglamento del aprendiz- Etapa Productiva.
3. Alternativas para desarrollar la Etapa Productiva.
4. Bitácoras Etapa Productiva.
5. Seguimiento a la etapa productiva.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar socialización de la etapa productiva a los aprendices del grado 10 del programa Agroindustria Alimentaria, Ficha 3445153 de la Institución Educativa Luis Eduardo Posada.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se da inicio a reunión contando con asistencia de:

- Pula Andrea Murte - Rectora de la Institución Educativa
- Paola Andrea Vélez– Coordinadora Académica de la Institución Educativa
- Sebastián Pedreros – Docente de la Institución Educativa
- María Cecilia Padilla Gómez – Instructor SENA, Articulación con la Educación Media, Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación.
- Aprendices del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria.

De acuerdo con el GFPI-M-004 Maula Articulación con la Educación Media- abril 2021, se realiza la socialización de la etapa productiva donde se explica los aspectos a tener presente:

- **Reglamento del Aprendiz:** Desarrollo de la Etapa Productiva.

Capítulo V. Desarrollo de la Etapa Productiva. **Parágrafo 3:** El SENA evaluará periódicamente las diferentes alternativas de etapa productiva como parte del seguimiento y la evaluación permanente en el marco del mejoramiento continuo, y como estrategia de aseguramiento de la calidad de la formación profesional integral.

ARTICULO 11°. Apropiación y desarrollo del conocimiento. La etapa productiva del programa de formación es aquella en la cual el Aprendiz SENA aplica, complementa, fortalece y consolida sus competencias, en términos de conocimiento, habilidades, destrezas, actitudes y valores. La etapa

GD-F-007 V04

productiva debe permitirle al aprendiz 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.

ARTÍCULO 14. Seguimiento y evaluación de la etapa productiva. **Parágrafo**: Si el aprendiz no alcanza los resultados de aprendizaje de la etapa productiva se procederá a realizar comité de evaluación quien analizará el caso para emitir los juicios evaluativos finales, si los juicios no alcanzan los resultados de aprendizaje de la etapa productiva se procederá a cancelar la matrícula, previo agotamiento del debido proceso.

- **Alternativas para desarrollar la Etapa Productiva.**

Proyecto Productivo
En el programa de Articulación con la Media se recomienda la ejecución de la etapa productiva en la alternativa de proyecto productivo.

- **Bitácoras Etapa Productiva**

Realización de las bitácoras como evidencias de la etapa productiva: las cuales serán revisadas, comentadas y sugeridas por el instructor Sena. Este documento deberá ser subido en la plataforma Territorium, con las firmas del aprendiz y (del docente par o Rector(a)) de acuerdo con las instrucciones dadas por el instructor SENA, el cual será la persona encargada de realizar el seguimiento y la evaluación de la etapa productiva.

- **Seguimiento a la etapa productiva**

Se explica a los aprendices que durante su proceso de formación se realizan tres (3) seguimientos a etapa productiva, en los cuales se diligenciarán el formato GFPI-023 – Planeación, seguimiento y evaluación de Etapa productiva, los cuales se diligenciarán de la siguiente manera:

Grado décimo: Se realizará en el mes de julio la planeación de actividades a realizar durante su etapa productiva y se especificará la alternativa de etapa productiva seleccionada, de acuerdo con el Reglamento del Aprendiz SENA.
Grado Once: Se realizará Seguimiento Parcial a la Etapa productiva en el mes de julio, donde se evaluarán factores actitudinales y comportamentales, así como factores técnicos a mejorar.

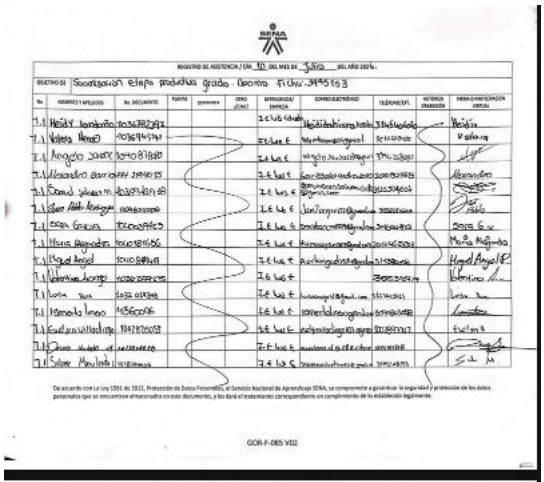
El Seguimiento final de etapa productiva, se realizará entre los meses de octubre y noviembre, documento requerido para el proceso de certificación, donde además de evaluar factores actitudinales y comportamentales, se dará el resultado final de la evaluación de etapa productiva: Aprobado o No aprobado.

CONCLUSIONES

Se concluye la socialización a los aprendices que inician su etapa productiva de acuerdo con lo establecido en el Manual de Articulación del Sena con la educación media.

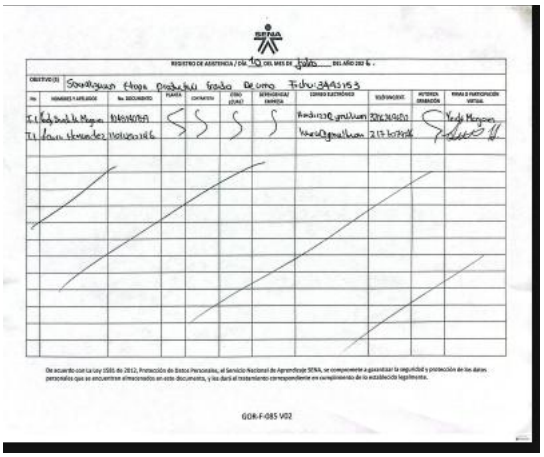
Se socializa el formato GFPI-023 de Planeación, Seguimiento y Evaluación de la Etapa Productiva.

GD-F-007 V04

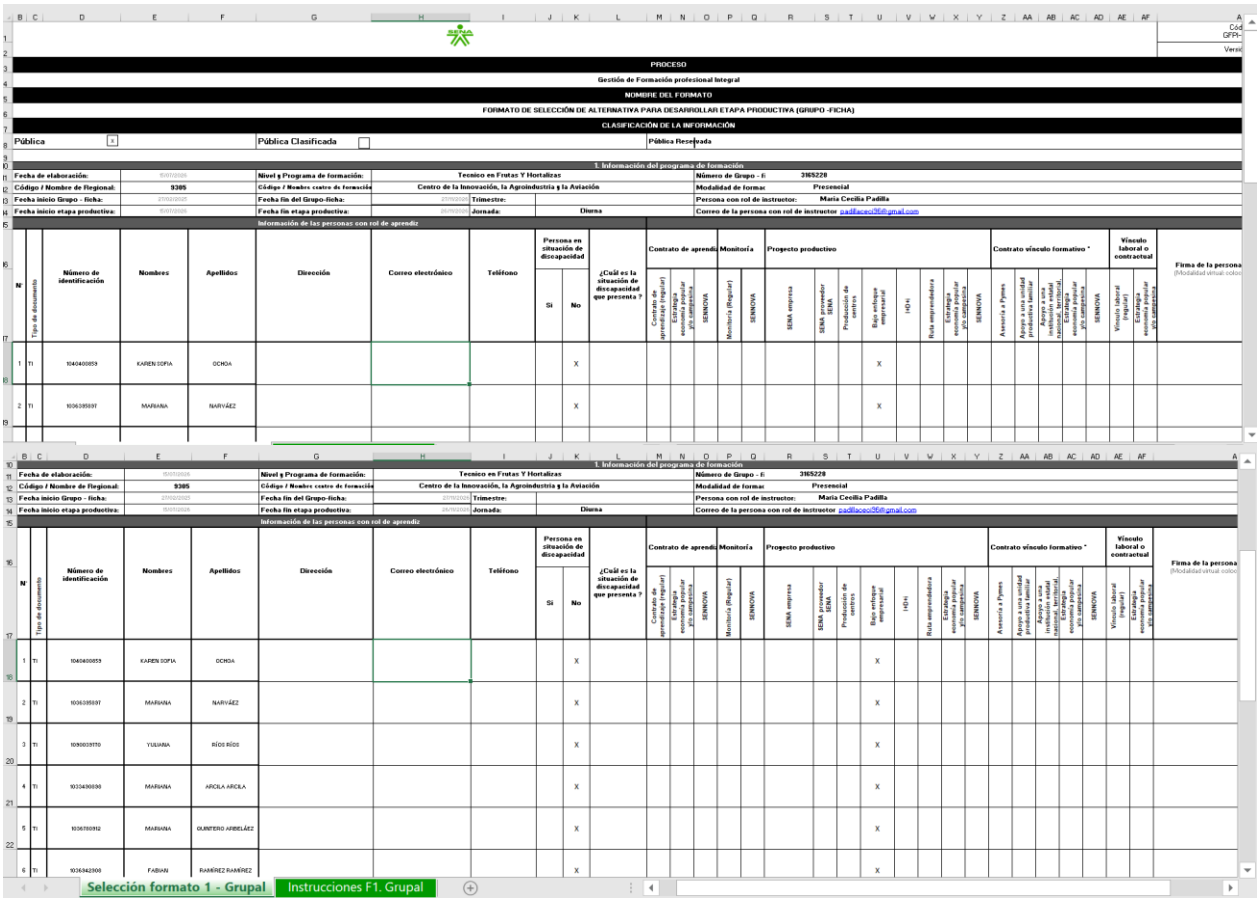


COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Compartir Formatos (GFPI-F-147_Formato_bitácora_etapa_productiva GFPI-F-023_Formato_Planeación_seguimiento_y_evaluación.)	María Cecilia Padilla Gómez Instructor SENA	Máximo 31 de agosto
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		
Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		





-Carpeta 18. Plantilla Alternativa Etapa Práctica



PROCESO
Gestión de Formación profesional Integral
NOMBRE DEL FORMATO
FORMATO DE SELECCIÓN DE ALTERNATIVA PARA DESARROLLAR ETAPA PRODUCTIVA (GRUPO -FICHA)
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública | Pública Clasificada | Pública Reservada

1. Información del programa de formación

Fecha de elaboración:		Nivel y Programa de formación:	Tecnico en Frutas Y Hortalizas	Número de Grupo - Ficha:	3165228
Código / Nombre de Regional:	9305	Código / Nombre centro de formación:	Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación	Modalidad de formación:	Presencial
Fecha inicio Grupo - ficha:		Fecha fin del Grupo-ficha:	Trimestre:	Persona con rol de instructor:	Maria Cecilia Padilla
Fecha inicio etapa productiva:		Fecha fin etapa productiva:	Jornada: Diurna	Correo de la persona con rol de instructor	padillacec05@gmail.com

Información de las personas con rol de aprendiz

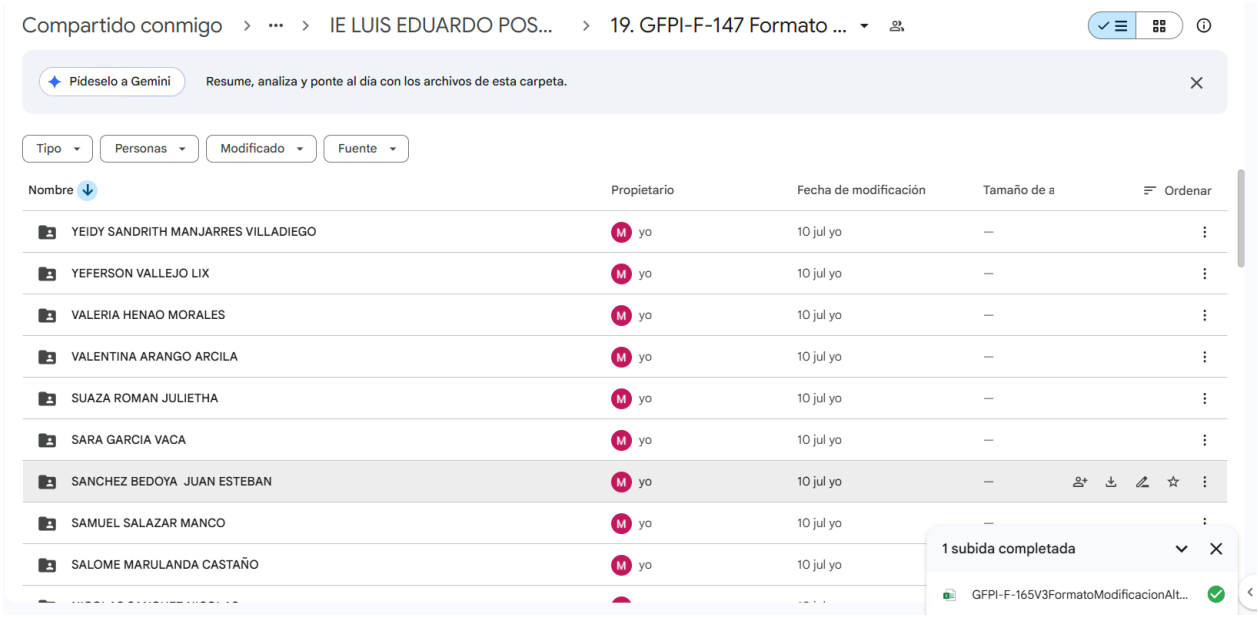
N	Tipo de documento	Número de identificación	Nombres	Apellidos	Dirección	Correo electrónico	Teléfono	Persona en situación de discapacidad: Si	Persona en situación de discapacidad: No	¿Cuál es la situación de discapacidad que presenta?	Contrato de aprendizaje: Contrato de aprendizaje (regular)	Contrato de aprendizaje: Estrategia economía popular y/o campesina	Contrato de aprendizaje: SENNOVA	Monitoría: Monitoría (Regular)	Monitoría: SENNOVA	Proyecto productivo: SENA empresa	Proyecto productivo: SENA proveedor SENA	Proyecto productivo: Producción de centros	Proyecto productivo: Bajo enfoque empresarial	Proyecto productivo: I+D+i	Proyecto productivo: Ruta emprendedora	Proyecto productivo: Estrategia economía popular y/o campesina	Proyecto productivo: SENNOVA	Contrato vínculo formativo *: Asesoría a Pymes	Contrato vínculo formativo *: Apoyo a una unidad productiva familiar	Contrato vínculo formativo *: Apoyo a una institución estatal (administración pública)	Contrato vínculo formativo *: Estrategia economía popular y/o campesina	Contrato vínculo formativo *: SENNOVA	Vínculo laboral o contractual: Vínculo laboral (regular)	Vínculo laboral o contractual: Estrategia economía popular y/o campesina	Firma de la persona (Modalidad virtual: colocar)
1	TI	1040400853	KAREN SOFIA	OCHOA					X										X												
2	TI	1036395697	MARIANA	NARVÁEZ					X										X												
3	TI	1090039770	YULIANA	RÍOS RÍOS					X										X												
4	TI	1033436036	MARIANA	ARCILA ARCILA					X										X												
5	TI	1036780912	MARIANA	QUINTERO ARBELÁEZ					X										X												
6	TI	1036342300	FABIAN	RAMÍREZ RAMÍREZ					X										X												

Selección formato 1 - Grupal | Instrucciones F1. Grupal

-Carpeta 19. GFPI-F-147 Formato Bitácora Etapa Productiva **grado 10**

Bitácoras

Grupo 3445153



					Código: GFPI-F-147
					Versión: 04

PROCESO

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	
	■		☐		☐

Nombre de la persona con rol de aprendiz	Tipo de documento	Número de identificación	Teléfono de contacto	Correo electrónico institucional	Correo electrónico personal
Yeidy Sandrith Manjarres Villadiego	1045140159	T.I	3206249652	N.A	manjarresvilladiego01@gmail.com

Número de grupo	Programa de formación
3445153	Técnico en Agroindustria Alimentaria

Nombre de la empresa, ente u organización donde está realizando la etapa productiva	NIT	Bitácora N°	Período a reportar	
Institución Educativa Rural Palmira		1	1/7/2026	30/7/2026

Nombre del Ente Coformador (jefe inmediato/responsable/supervisor)	Cargo del Ente Coformador	Teléfono de contacto	Correo electrónico
Paula Murte	Coordinadora		

Datos de la persona con rol de instructor de seguimiento

Nombre de la persona con rol de instructor de seguimiento:	MARIA CECILIA PADILLA GOMEZ	Correo electrónico:	padillaceci96@gmail.com

Seleccione con una "X" el tipo de alternativa de etapa productiva que está realizando, teniendo en cuenta el subtipo al cual pertenece si es el caso:

ALTERNATIVA DE ETAPA PRODUCTIVA	SUBTIPO DE ALTERNATIVA		ALTERNATIVA DE ETAPA PRODUCTIVA	SUBTIPO DE ALTERNATIVA	
	Sena - Empresa		CONTRATO VÍNCULO FORMATIVO*	Apoyo a una unidad productiva familiar	
	Sena Proveedor Sena			De apoyo a una institución estatal nacional, territorial, o a una ONG, o a una entidad sin ánimo de lucro.	
	Producción de Centros				
	Proyecto productivo bajo enfoque empresarial o de investigación		*De acuerdo a la Resolución 623 de 2020, emanada por el Mintrabajo,	Asesoría a pymes	

Decreto 055 de 2015, por el cual se reglamenta la afiliación de estudiantes al Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones
Este espacio debe ser siempre diligenciado.
Artículo 11. Obligaciones de la institución de educación. Corresponde a las instituciones de educación a las que pertenezcan los estudiantes, que deban ser afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales de conformidad con el presente decreto: 1. Revisar periódicamente que el estudiante en práctica desarrolle labores relacionadas exclusivamente con su programa de formación o educación, que ameritaron su afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales. 2. Verificar que el espacio de práctica cuente con los elementos de protección personal apropiados según el riesgo ocupacional.

¿La persona con rol de aprendiz se encuentra afiliado a la ARL?	Indique el nivel de riesgo actual	¿El nivel de riesgo de la ARL corresponde a las actividades que desarrolla la persona con rol de aprendiz en la empresa?	N/A	¿La persona con rol de aprendiz cuenta con los elementos de protección personal (EPP), requeridos para desarrollar su etapa productiva?	N/A
NO	N/A				

con rol de aprendiz: *recuerde diligenciar completamente el formato bitácora y entregarlo o subirlo al espacio asignado para este*

Firma de la p rendiz

30/7/2026

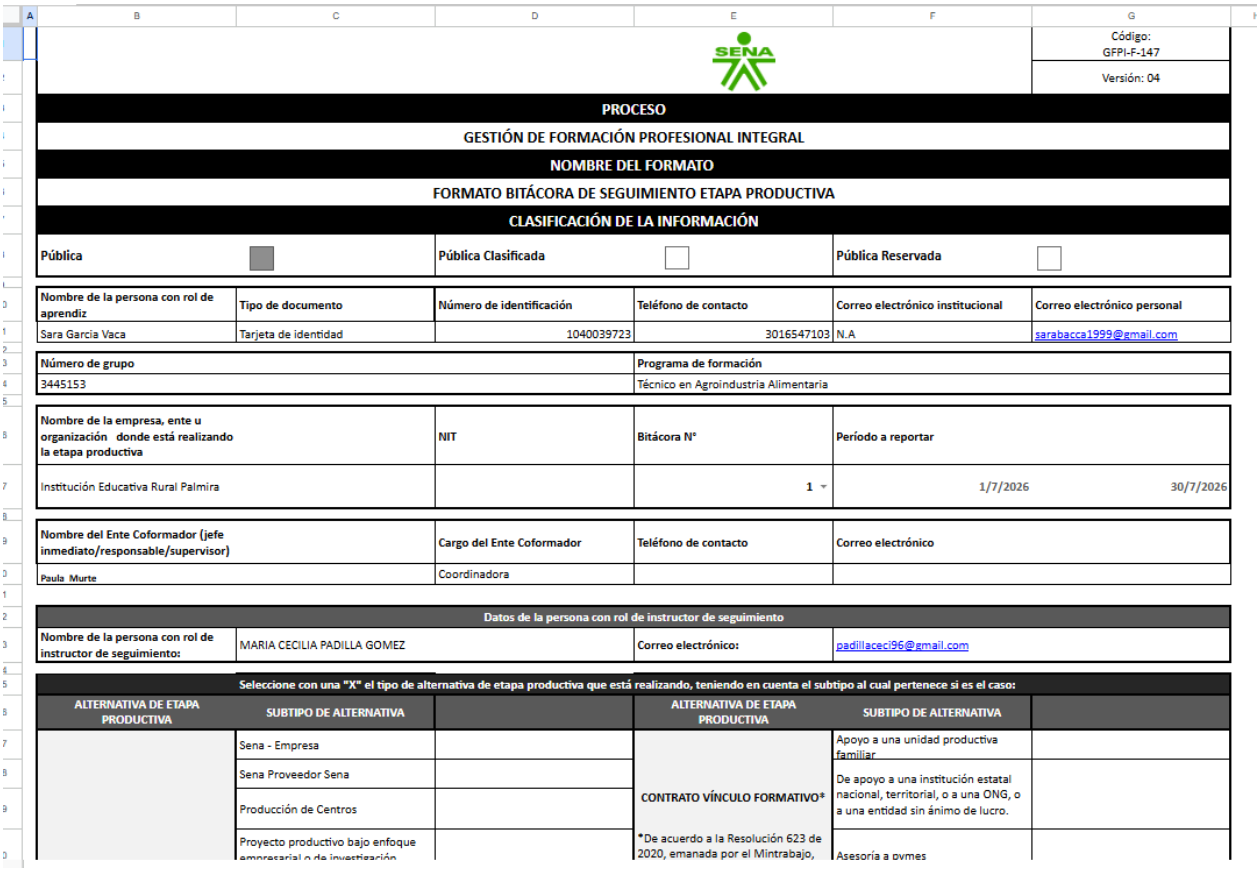
Fecha entrega bitácora

Firma de la persona con rol de instructor de seguimiento

Firma de la persona con rol de jefe inmediato

Nota: Los datos proporcionados serán tratados de acuerdo con la Política de Tratamiento de Datos Personales del SENA y a la Ley 1581 de 2012

Anexo: Es opcional relacionar evidencia fotográfica de las actividades desarrolladas (No aplica documentos de la empresa u otros aspectos sensibles)



	Código: GFPI-F-147
	Versión: 04

PROCESO

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nombre de la persona con rol de aprendiz	Tipo de documento	Número de identificación	Teléfono de contacto	Correo electrónico institucional	Correo electrónico personal
Sara Garcia Vaca	Tarjeta de identidad	1040039723	3016547103	N.A	sarabacca1999@gmail.com

Número de grupo	Programa de formación
3445153	Técnico en Agroindustria Alimentaria

Nombre de la empresa, ente u organización donde está realizando la etapa productiva	NIT	Bitácora N°	Período a reportar	
Institución Educativa Rural Palmira		1	1/7/2026	30/7/2026

Nombre del Ente Coformador (jefe inmediato/responsable/supervisor)	Cargo del Ente Coformador	Teléfono de contacto	Correo electrónico
Paula Murte	Coordinadora		

Datos de la persona con rol de instructor de seguimiento

Nombre de la persona con rol de instructor de seguimiento:	MARIA CECILIA PADILLA GOMEZ	Correo electrónico:	padillaceci96@gmail.com

Seleccione con una "X" el tipo de alternativa de etapa productiva que está realizando, teniendo en cuenta el subtipo al cual pertenece si es el caso:

ALTERNATIVA DE ETAPA PRODUCTIVA	SUBTIPO DE ALTERNATIVA		ALTERNATIVA DE ETAPA PRODUCTIVA	SUBTIPO DE ALTERNATIVA	
	Sena - Empresa			Apoyo a una unidad productiva familiar	
	Sena Proveedor Sena		CONTRATO VÍNCULO FORMATIVO*	De apoyo a una institución estatal nacional, territorial, o a una ONG, o a una entidad sin ánimo de lucro.	
	Producción de Centros				
	Proyecto productivo bajo enfoque empresarial o de investigación		*De acuerdo a la Resolución 623 de 2020, emanada por el Mintrabajo,	Asesoría a pymes	

LA NATURALEZA Y ACTIVIDADES COTIDIANAS, SEGÚN SU ORIGEN, CLASIFICACION Y CARACTERISTICAS		1/7/2026	30/7/2026	TALLER DIAGNOSTICO DE CONOCIMIENTOS	Sin novedad
Identificación del Proyecto (Grado 10)		1/7/2026	30/7/2026	bitácora 1 (Formato en word bitácora)	Sin novedad

Decreto 055 de 2015, por el cual se reglamenta la afiliación de estudiantes al Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones

Este espacio debe ser siempre diligenciado.

Artículo 11. Obligaciones de la institución de educación. Corresponde a las instituciones de educación a las que pertenezcan los estudiantes, que deban ser afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales de conformidad con el presente decreto:

1. Revisar periódicamente que el estudiante en práctica desarrolle labores relacionadas exclusivamente con su programa de formación o educación, que ameritaron su afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.
2. Verificar que el espacio de práctica cuente con los elementos de protección personal apropiados según el riesgo ocupacional.

¿La persona con rol de aprendiz se encuentra afiliado a la ARL?	Indique el nivel de riesgo actual	¿El nivel de riesgo de la ARL corresponde a las actividades que desarrolla la persona con rol de aprendiz en la empresa?	N/A	¿La persona con rol de aprendiz cuenta con los elementos de protección personal (EPP), requeridos para desarrollar su etapa productiva?	N/A
NO	N/A				

Persona con rol de aprendiz: *recuerde diligenciar completamente el formato bitácora y entregarlo o subirlo al espacio asignado para este*

Firma de la p rendiz

30/7/2026
Fecha entrega bitácora

Firma de la persona con rol de instructor de seguimiento

Firma de la persona con rol de jefe inmediato

Nota: Los datos proporcionados serán tratados de acuerdo con la Política de Tratamiento de Datos Personales del SENA y a la Ley 1581 de 2012

Anexo:
Es opcional relacionar evidencia fotográfica de las actividades desarrolladas
(No aplica documentos de la empresa u otros aspectos sensibles)

		Código: GFPI-F-147
		Versión: 04

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nombre de la persona con rol de aprendiz	Tipo de documento	Número de identificación	Teléfono de contacto	Correo electrónico institucional	Correo electrónico personal
Salome Marulanda	T.I	1018249405	3145348253	N/A	Salomemarulanda440@gmail.com

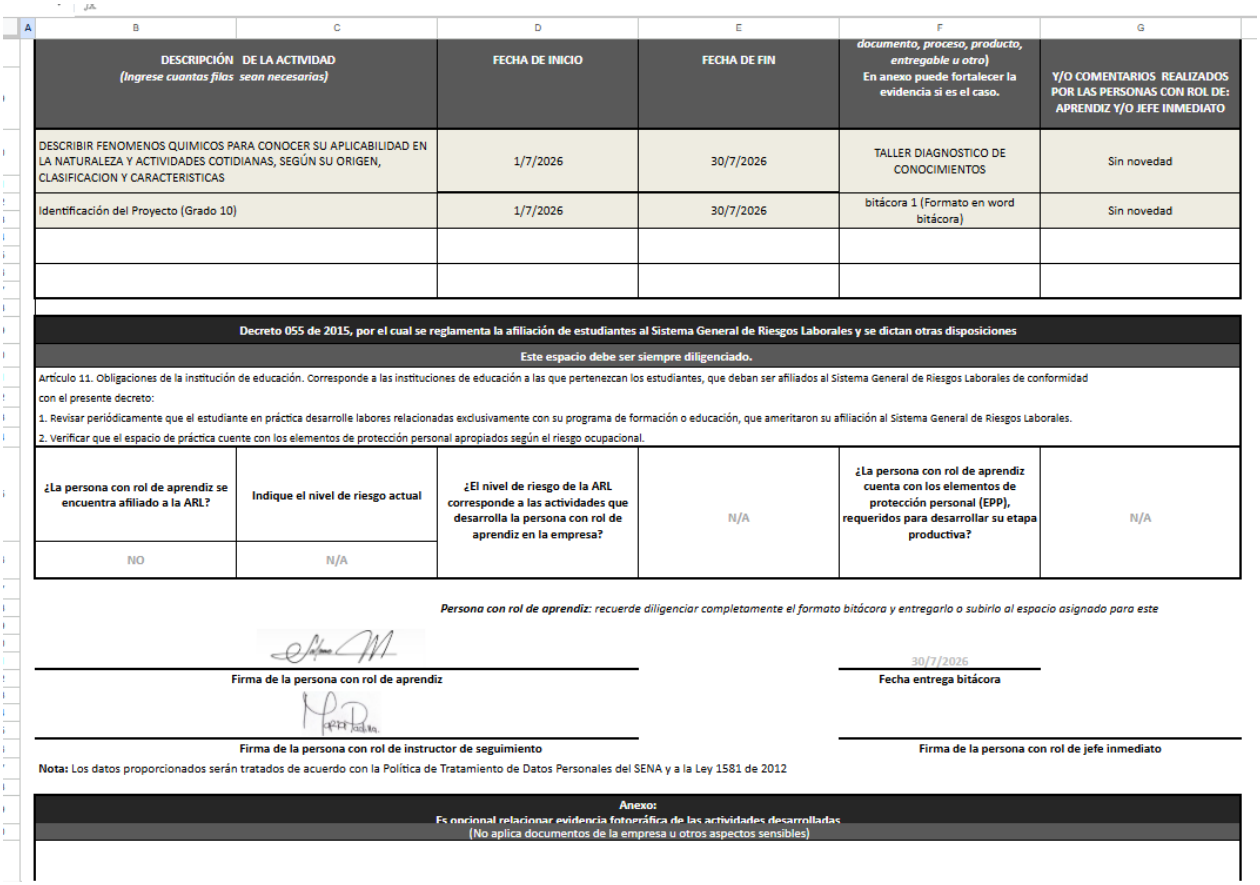
Número de grupo	Programa de formación
3445153	Técnico en Agroindustria Alimentaria

Nombre de la empresa, ente u organización donde está realizando la etapa productiva	NIT	Bitácora N°	Período a reportar	
Institución Educativa Rural Palmira		1	1/7/2026	30/7/2026

Nombre del Ente Coformador (jefe inmediato/responsable/supervisor)	Cargo del Ente Coformador	Teléfono de contacto	Correo electrónico
Paula Murte	Coordinadora		

Datos de la persona con rol de instructor de seguimiento			
Nombre de la persona con rol de instructor de seguimiento:	MARIA CECILIA PADILLA GOMEZ	Correo electrónico:	padillaceci96@gmail.com

Seleccione con una "X" el tipo de alternativa de etapa productiva que está realizando, teniendo en cuenta el subtipo al cual pertenece si es el caso:					
ALTERNATIVA DE ETAPA PRODUCTIVA	SUBTIPO DE ALTERNATIVA		ALTERNATIVA DE ETAPA PRODUCTIVA	SUBTIPO DE ALTERNATIVA	
	Sena - Empresa		CONTRATO VÍNCULO FORMATIVO*	Apoyo a una unidad productiva familiar	
	Sena Proveedor Sena			De apoyo a una institución estatal nacional, territorial, o a una ONG, o a una entidad sin ánimo de lucro.	
	Producción de Centros				
	Proyecto productivo bajo enfoque empresarial o de investigación		*De acuerdo a la Resolución 623 de 2020, emanada por el Mintrabajo,	Asesoría a pymes	



DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD *(Ingrese cuantas filas sean necesarias)*	FECHA DE INICIO	FECHA DE FIN	*documento, proceso, producto, entregable u otro)* En anexo puede fortalecer la evidencia si es el caso.	Y/O COMENTARIOS REALIZADOS POR LAS PERSONAS CON ROL DE: APRENDIZ Y/O JEFE INMEDIATO
DESCRIBIR FENOMENOS QUIMICOS PARA CONOCER SU APLICABILIDAD EN LA NATURALEZA Y ACTIVIDADES COTIDIANAS, SEGÚN SU ORIGEN, CLASIFICACION Y CARACTERISTICAS	1/7/2026	30/7/2026	TALLER DIAGNOSTICO DE CONOCIMIENTOS	Sin novedad
Identificación del Proyecto (Grado 10)	1/7/2026	30/7/2026	bitácora 1 (Formato en word bitácora)	Sin novedad

Decreto 055 de 2015, por el cual se reglamenta la afiliación de estudiantes al Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones

Este espacio debe ser siempre diligenciado.

Artículo 11. Obligaciones de la institución de educación. Corresponde a las instituciones de educación a las que pertenezcan los estudiantes, que deban ser afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales de conformidad con el presente decreto:

1. Revisar periódicamente que el estudiante en práctica desarrolle labores relacionadas exclusivamente con su programa de formación o educación, que ameritaron su afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.
2. Verificar que el espacio de práctica cuente con los elementos de protección personal apropiados según el riesgo ocupacional.

¿La persona con rol de aprendiz se encuentra afiliado a la ARL?	Indique el nivel de riesgo actual	¿El nivel de riesgo de la ARL corresponde a las actividades que desarrolla la persona con rol de aprendiz en la empresa?	N/A	¿La persona con rol de aprendiz cuenta con los elementos de protección personal (EPP), requeridos para desarrollar su etapa productiva?	N/A
NO	N/A				

Persona con rol de aprendiz: *recuerde diligenciar completamente el formato bitácora y entregarlo o subirlo al espacio asignado para este*

Firma de la persona con rol de aprendiz

30/7/2026
Fecha entrega bitácora

Firma de la persona con rol de instructor de seguimiento

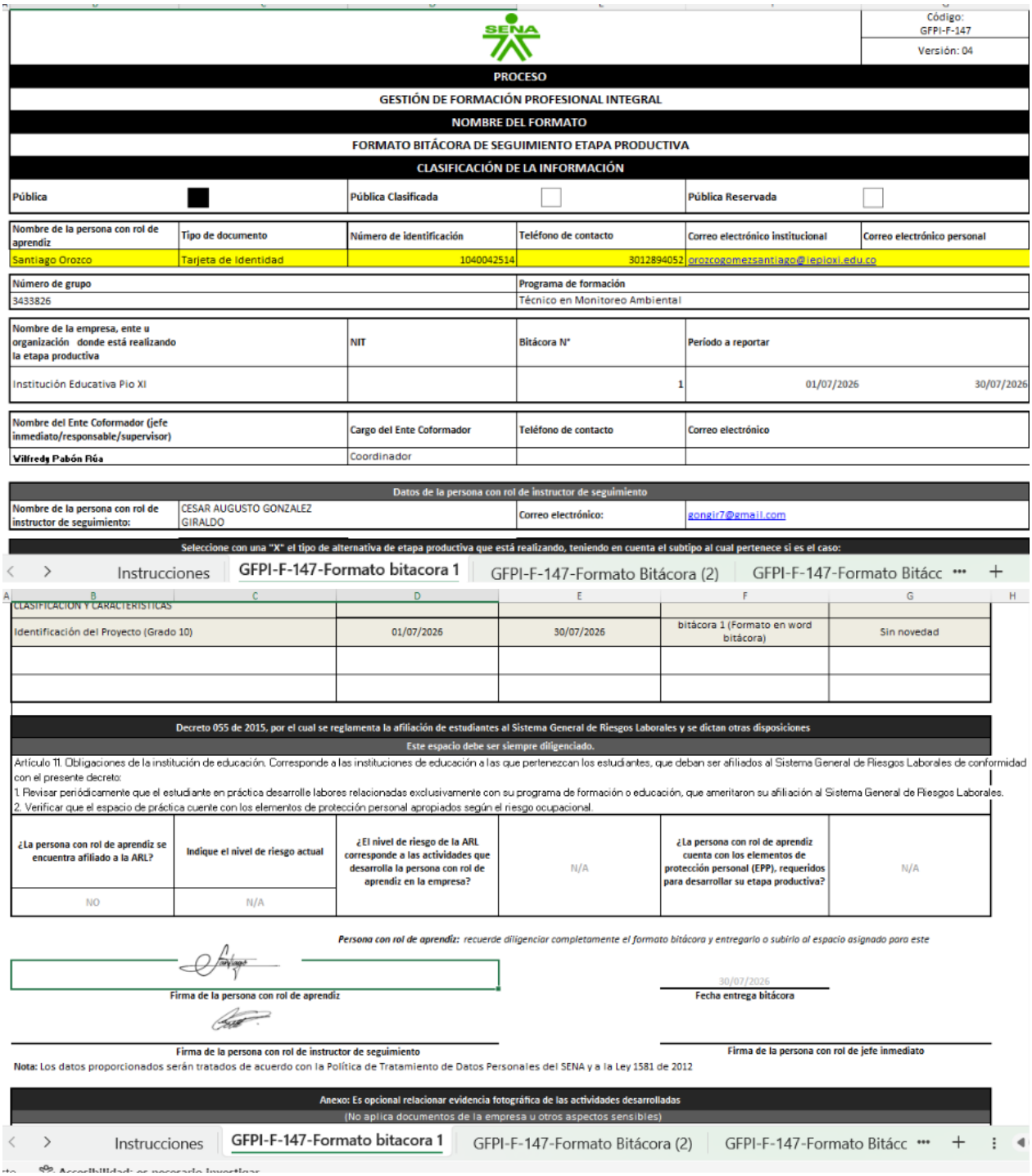
Firma de la persona con rol de jefe inmediato

Nota: Los datos proporcionados serán tratados de acuerdo con la Política de Tratamiento de Datos Personales del SENA y a la Ley 1581 de 2012

Anexo:
Es opcional relacionar evidencia fotográfica de las actividades desarrolladas
(No aplica documentos de la empresa u otros aspectos sensibles)

https://drive.google.com/drive/folders/1cMvAJGtuwJUo4Wme73lhhB2xYYPabQRO

En el enlace están las bitácoras del grupo



	Código: GFPI-F-147
	Versión: 04

PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	■	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Nombre de la persona con rol de aprendiz	Tipo de documento	Número de identificación	Teléfono de contacto	Correo electrónico institucional	Correo electrónico personal
Santiago Orozco	Tarjeta de Identidad	1040042514	3012894052	orozcogomezsantiago@iepioxi.edu.co	

Número de grupo	Programa de formación
3433826	Técnico en Monitoreo Ambiental

Nombre de la empresa, ente u organización donde está realizando la etapa productiva	NIT	Bitácora N°	Período a reportar	
Institución Educativa Pio XI		1	01/07/2026	30/07/2026

Nombre del Ente Coformador (jefe inmediato/responsable/supervisor)	Cargo del Ente Coformador	Teléfono de contacto	Correo electrónico
Wilfredy Pabón Rúa	Coordinador		

Datos de la persona con rol de instructor de seguimiento			
Nombre de la persona con rol de instructor de seguimiento:	CESAR AUGUSTO GONZALEZ GIRALDO	Correo electrónico:	gongir7@gmail.com

Seleccione con una "X" el tipo de alternativa de etapa productiva que está realizando, teniendo en cuenta el subtipo al cual pertenece si es el caso:

Instrucciones | GFPI-F-147-Formato bitacora 1 | GFPI-F-147-Formato Bitácora (2) | GFPI-F-147-Formato Bitácc

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS					
Identificación del Proyecto (Grado 10)	01/07/2026	30/07/2026	bitácora 1 (Formato en word bitácora)	Sin novedad	

Decreto 055 de 2015, por el cual se reglamenta la afiliación de estudiantes al Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones

Este espacio debe ser siempre diligenciado.

Artículo 11. Obligaciones de la institución de educación. Corresponde a las instituciones de educación a las que pertenezcan los estudiantes, que deban ser afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales de conformidad con el presente decreto:
1. Revisar periódicamente que el estudiante en práctica desarrolle labores relacionadas exclusivamente con su programa de formación o educación, que ameritaron su afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.
2. Verificar que el espacio de práctica cuente con los elementos de protección personal apropiados según el riesgo ocupacional.

¿La persona con rol de aprendiz se encuentra afiliado a la ARL?	Indique el nivel de riesgo actual	¿El nivel de riesgo de la ARL corresponde a las actividades que desarrolla la persona con rol de aprendiz en la empresa?	N/A	¿La persona con rol de aprendiz cuenta con los elementos de protección personal (EPP), requeridos para desarrollar su etapa productiva?	N/A
NO	N/A				

Persona con rol de aprendiz: *recuerde diligenciar completamente el formato bitácora y entregarlo o subirlo al espacio asignado para este*

Firma de la persona con rol de aprendiz

30/07/2026
Fecha entrega bitácora

Firma de la persona con rol de instructor de seguimiento

Firma de la persona con rol de jefe inmediato

Nota: Los datos proporcionados serán tratados de acuerdo con la Política de Tratamiento de Datos Personales del SENA y a la Ley 1581 de 2012

Anexo: Es opcional relacionar evidencia fotográfica de las actividades desarrolladas
(No aplica documentos de la empresa u otros aspectos sensibles)

Instrucciones | GFPI-F-147-Formato bitacora 1 | GFPI-F-147-Formato Bitácora (2) | GFPI-F-147-Formato Bitácc

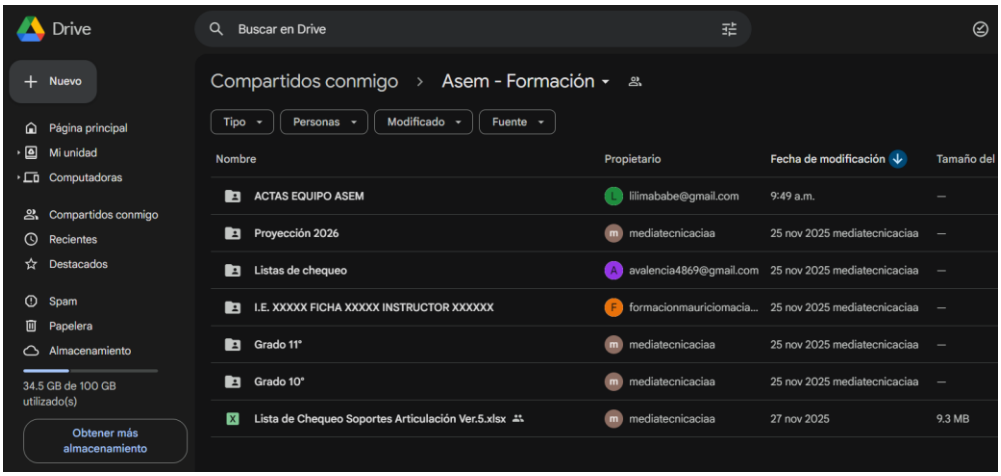
https://drive.google.com/drive/folders/11UiGi-W-yUTbq6Hs40-Hc870ALZz7HVF

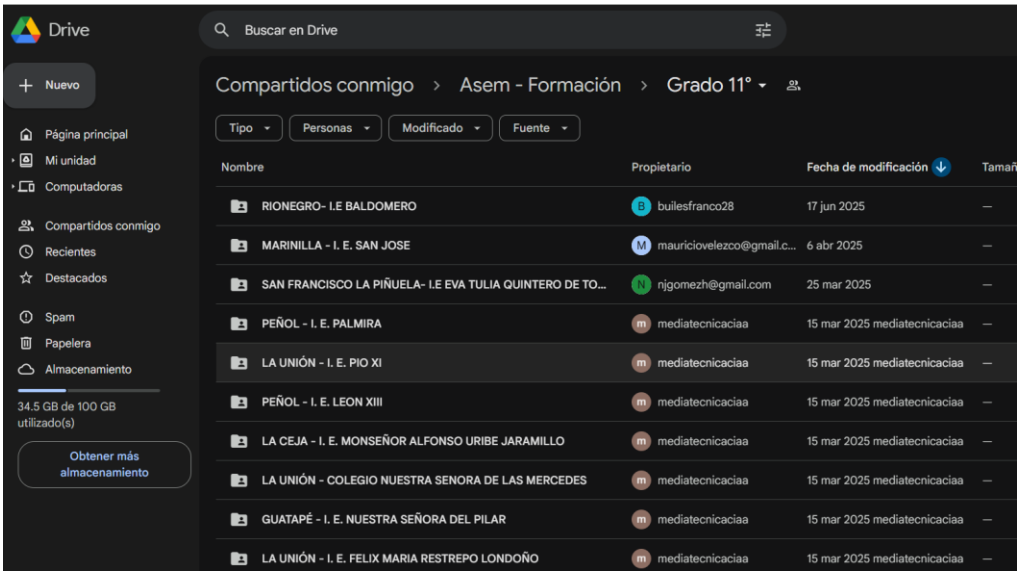
En el enlace están las bitácoras del grupo

Obligación 4. Actualizar las siguientes actividades en el aplicativo Sofía Plus en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde su realización: creación de rutas, asociación de aprendices y emisión de juicios de evaluación.

Evidencia

Portafolio del instructor drive





-Pantallazo y link

https://drive.google.com/drive/folders/1hdgV_xRa9b1bJSspDwCaFj4x8S6Zqju_

-

Obligación 5. Comunicar oportunamente ante la coordinación académica las anomalías, inconsistencias y novedades de aprendices y los hallazgos en el registro de la información en SOFIA Plus

Evidencia

Actas y/o correos sobre novedades de los aprendices (deserciones)

- Reporte de deserciones por fichas asignadas

Reporte de deserciones por fichas asignadas

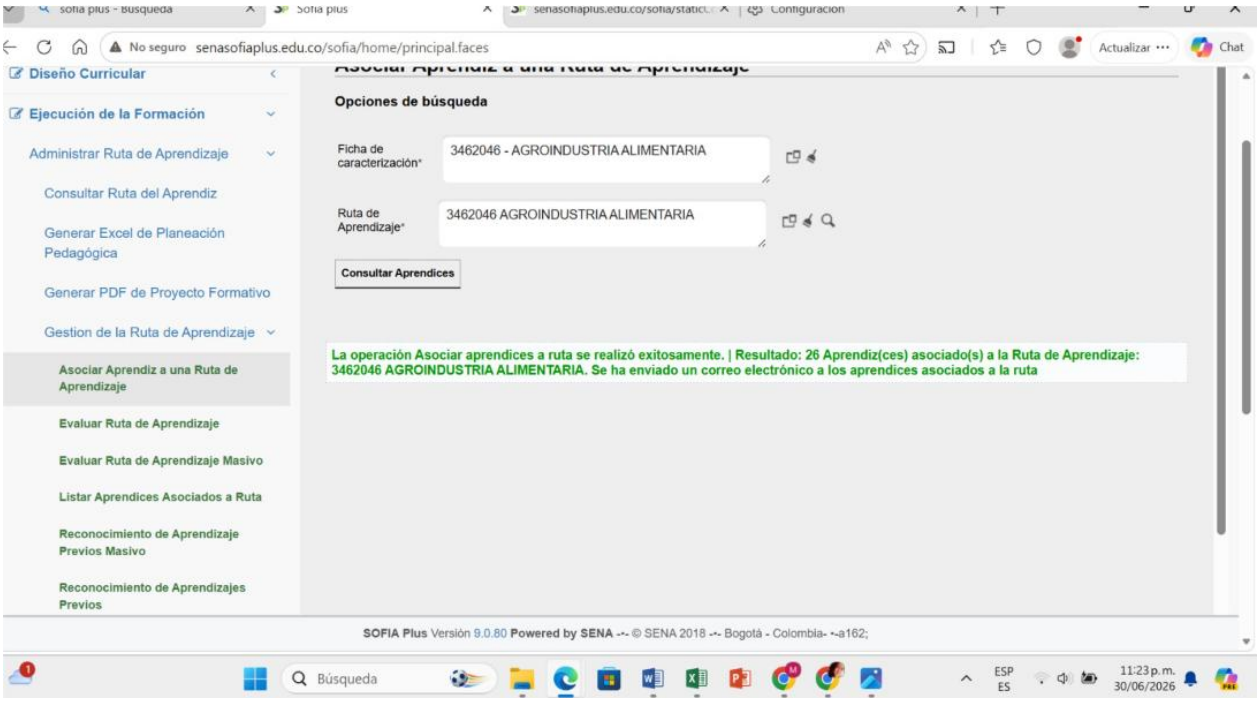
PROGRAMA	AREA	IE	MUNICIPIO	TÉCNICO O ACADEMICO	INSTRUCTOR SENA	DESERCIONES #	FICHA

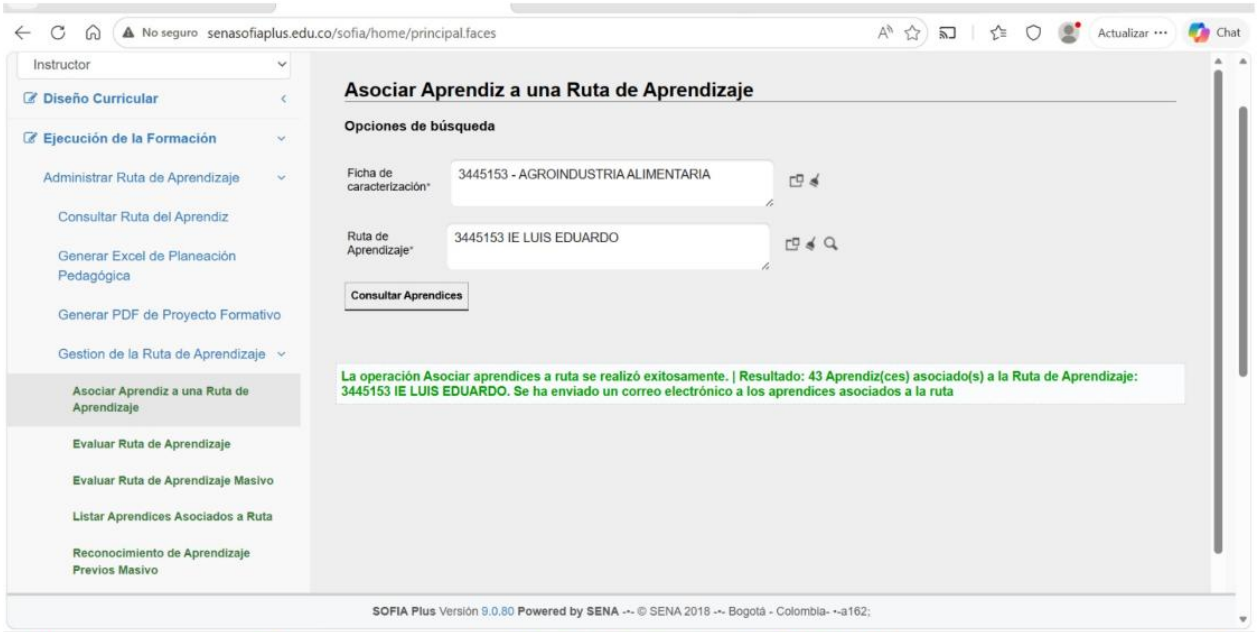
No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.

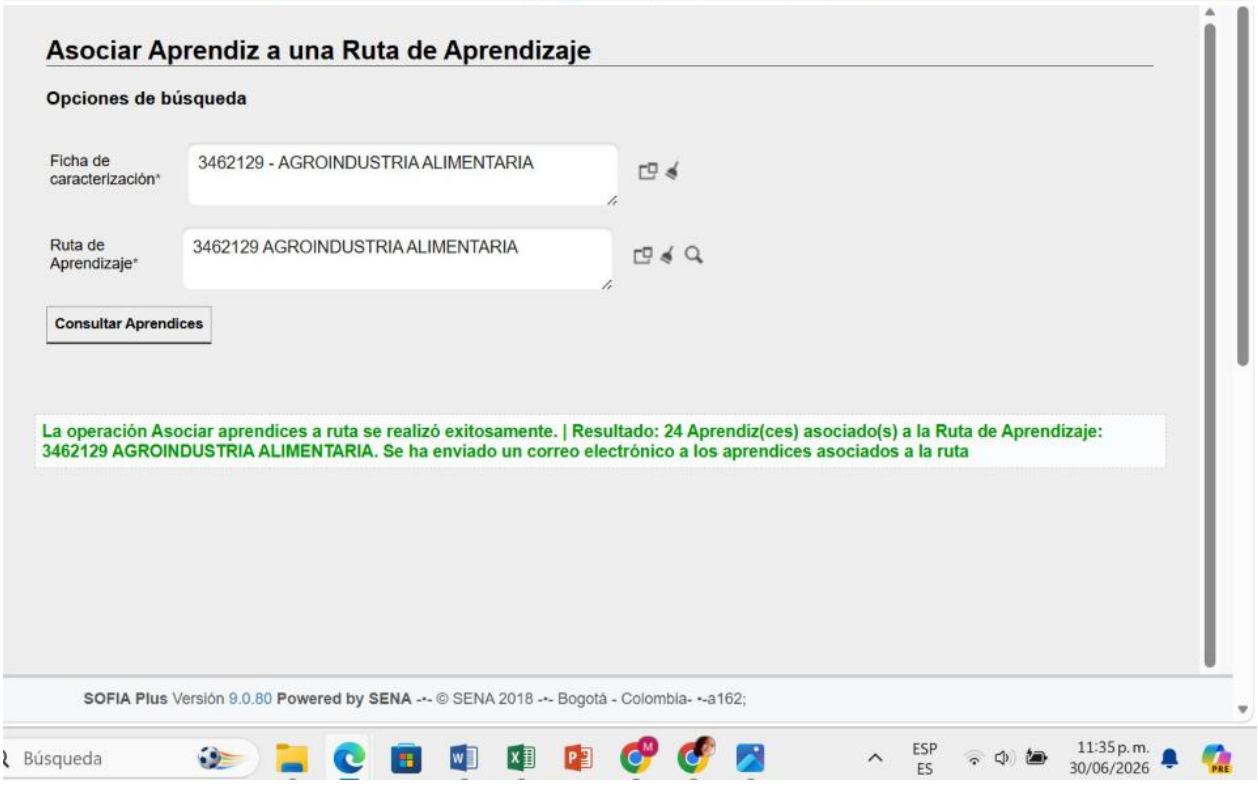
Obligación 6. Mantener la documentación de la ejecución de la formación al día, y hacer entrega (máximo mensualmente o cuando se requiera) de las actas de ejecución de las fichas asignadas. Estas actas deben contener: Novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias, y toda novedad que requiera seguimiento o haya sido informada al comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación.

Evidencia

Asociación de los aprendices a la ruta de aprendizaje – ESPECIAL IMPORTANCIA



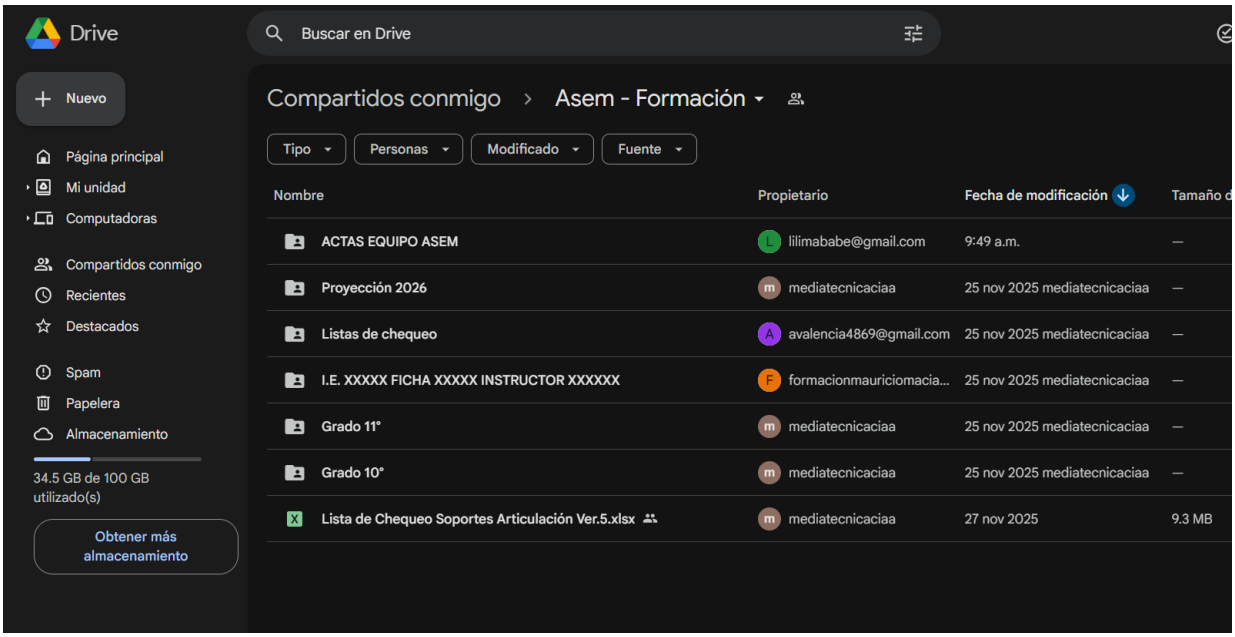


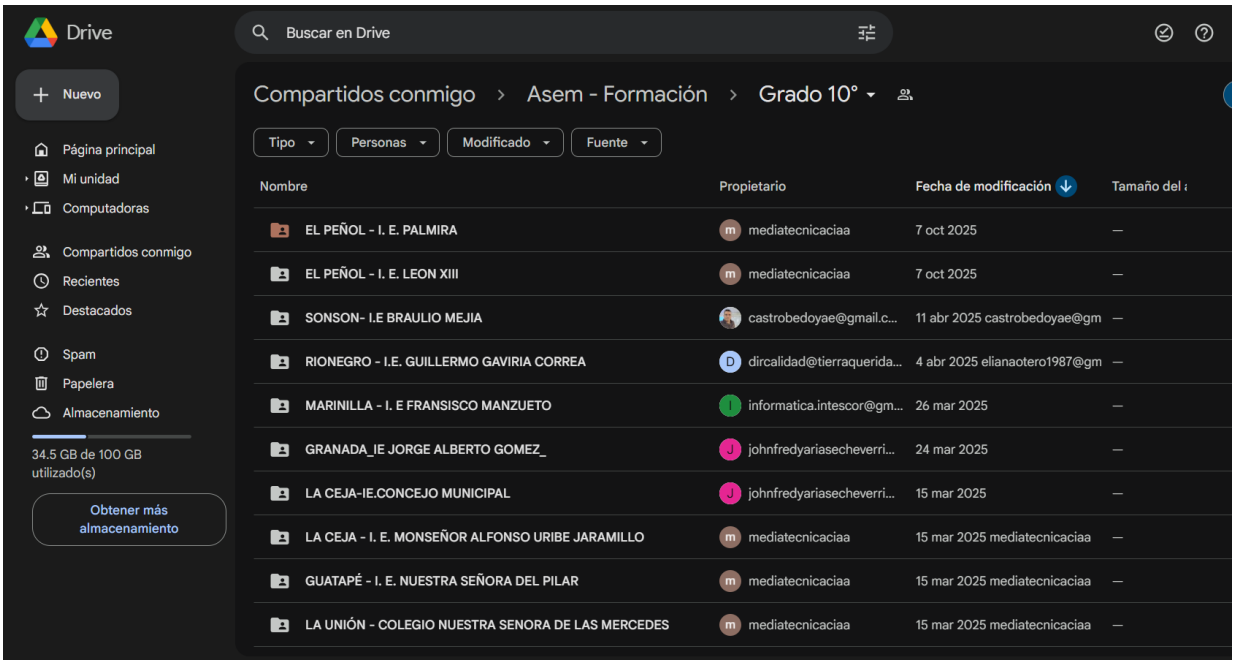


Reporte de juicios evaluativos

PROGRAMA	AREA	IE	MUNICIPIO	FICHA	COMPETENCIAS EVALUADAS	RAP	INSTRUCTOR SENA
Procesamiento de Frutas y Hortalizas	Agroindustria Alimentaria	I.E.R Nuevo Horizonte	El Carmen de Viboral	3165228	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459116 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.	María Cecilia Padilla Gòmez
						459118 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.	
						459118 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.	
						459120 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL. 459121 - RECONOCER EL ROL	

-**Portafolio del instructor drive**





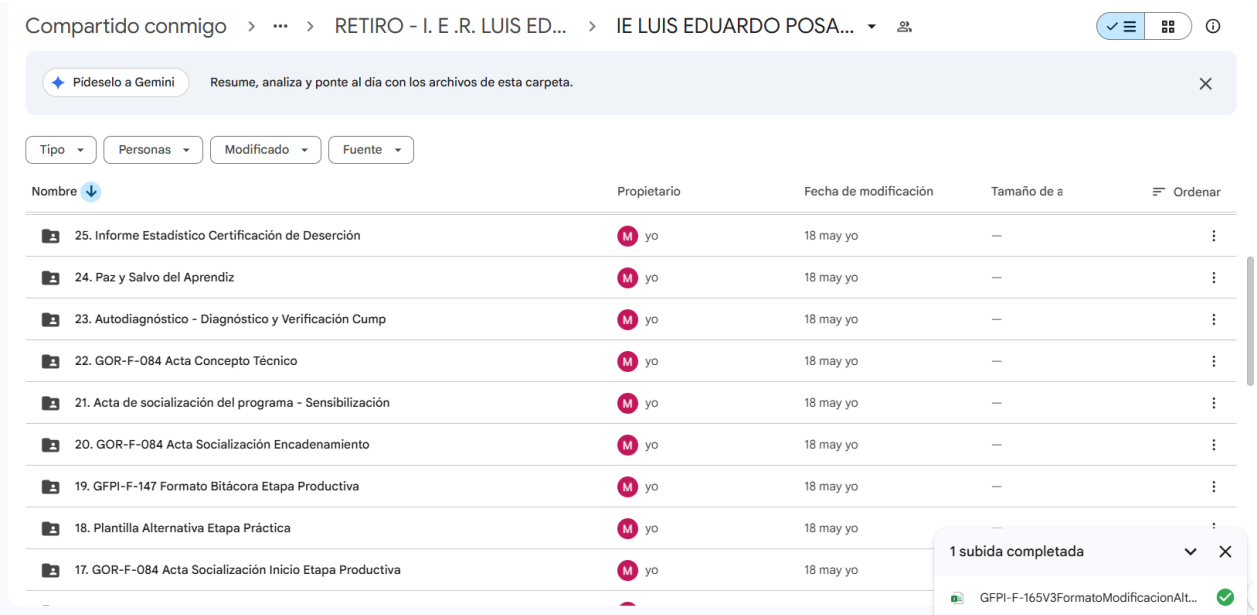
-**Pantallazo y link**

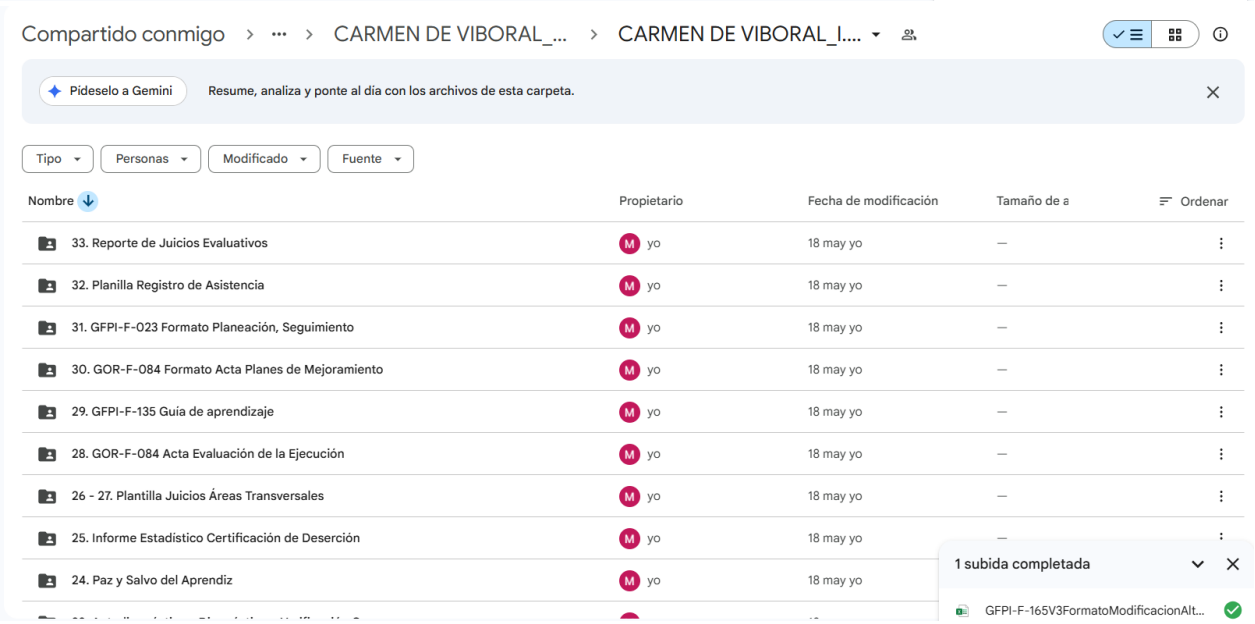
https://drive.google.com/drive/folders/1hdgV_xRa9b1bJSspDwCaFj4x8S6Zqju_

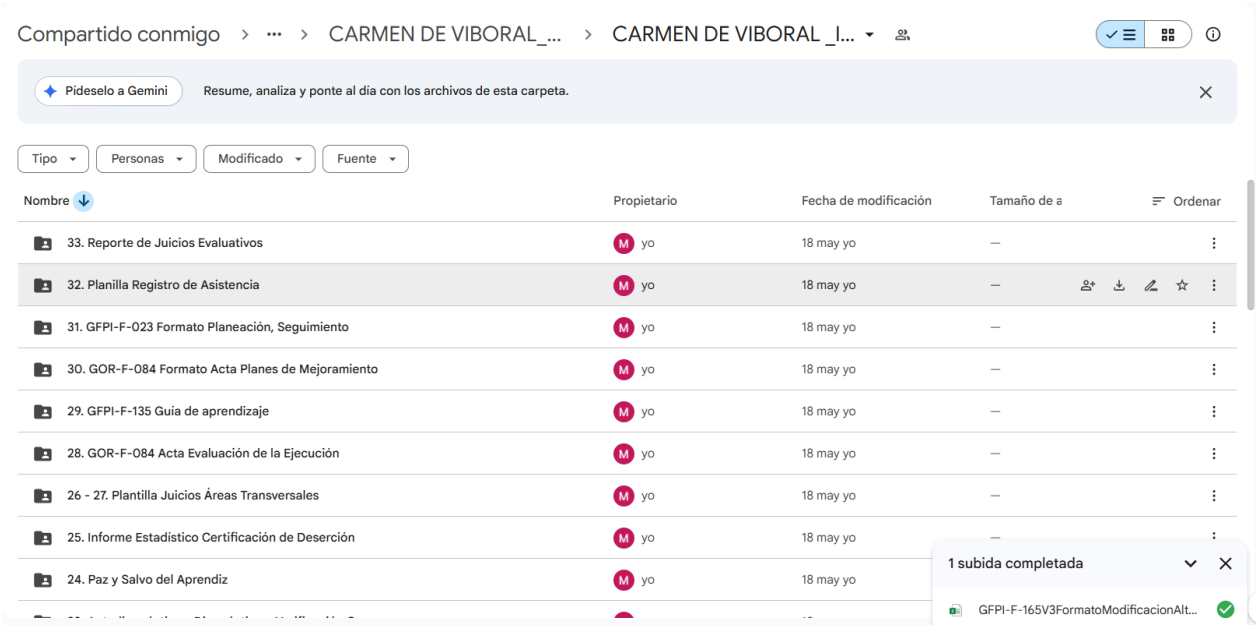
Obligación 7. Llevar los registros de la ejecución de la formación de las fichas asignadas utilizando para ello los formatos diseñados por el SENA, y consignándolos dentro del Portafolio del Instructor según el procedimiento SIGA y la plataforma institucional designada

Evidencia

Portafolio del instructor drive por ficha intervenida.

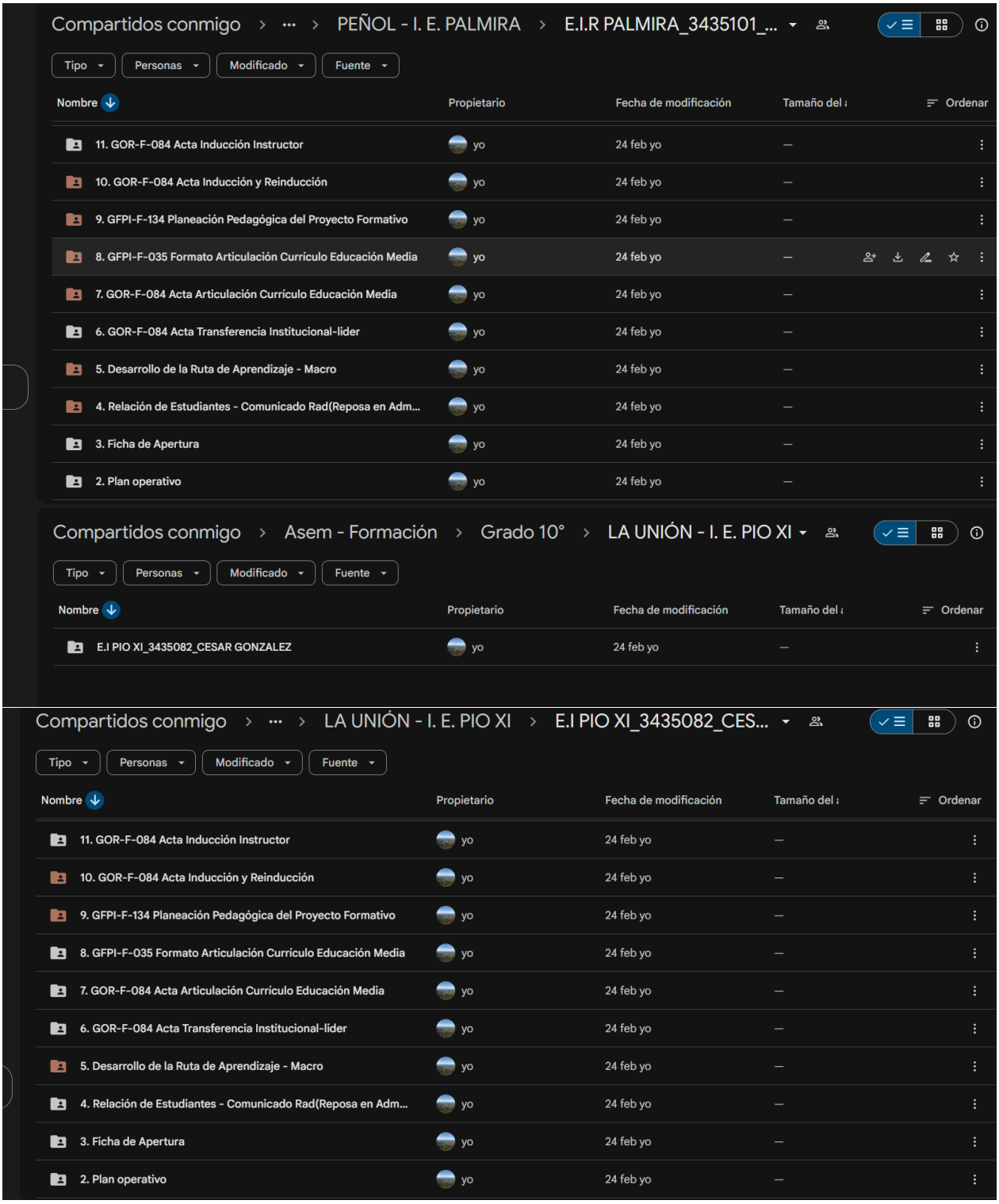


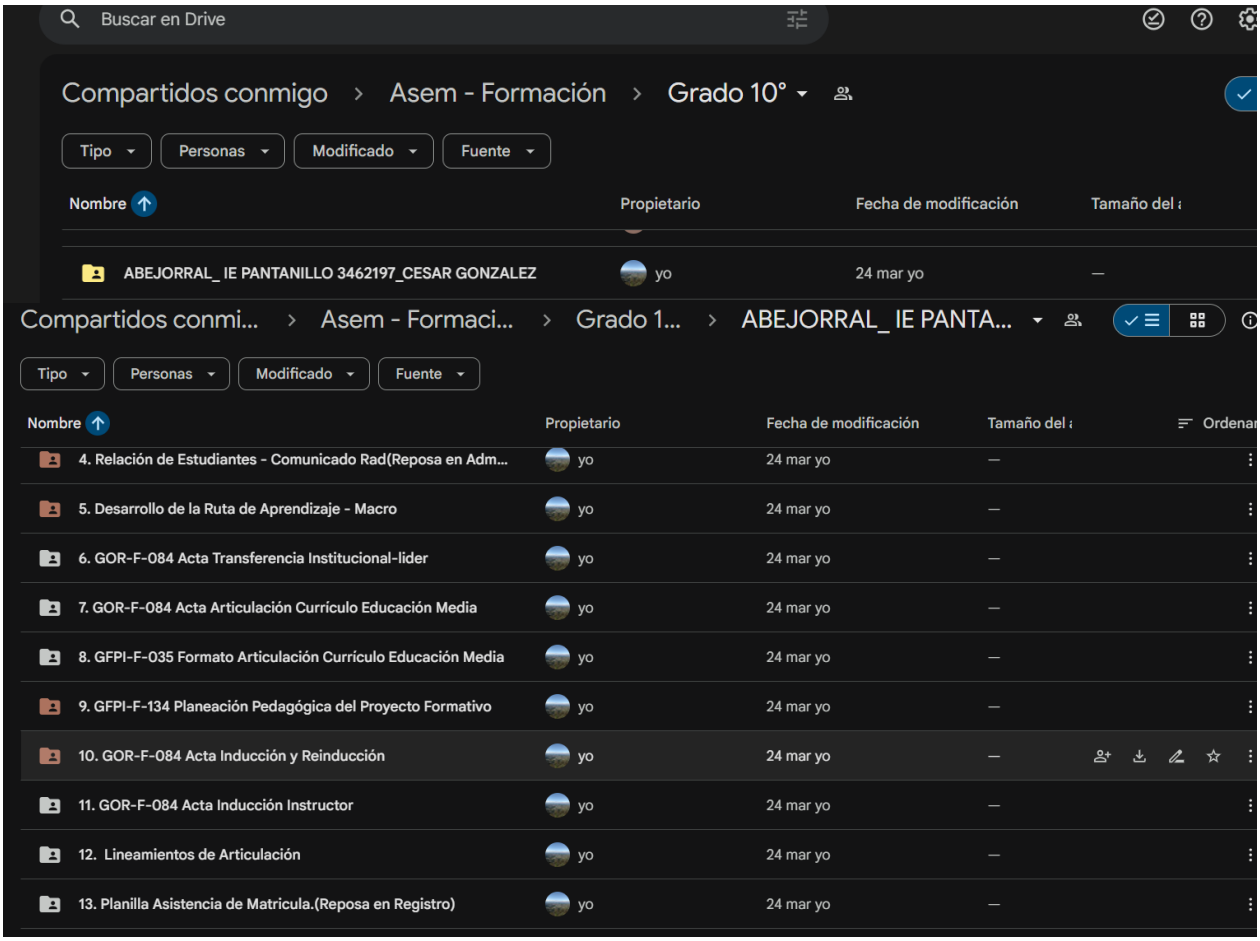




Pantallazo y link

https://drive.google.com/drive/folders/1hdgV_xRa9b1bJSspDwCaFj4x8S6Zqju_


Compartidos conmigo › ··· › PEÑOL - I. E. PALMIRA › E.I.R PALMIRA_3435101_...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
11. GOR-F-084 Acta Inducción Instructor
10. GOR-F-084 Acta Inducción y Reinducción
9. GFPI-F-134 Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo
8. GFPI-F-035 Formato Articulación Currículo Educación Media
7. GOR-F-084 Acta Articulación Currículo Educación Media
6. GOR-F-084 Acta Transferencia Institucional-lider
5. Desarrollo de la Ruta de Aprendizaje - Macro
4. Relación de Estudiantes - Comunicado Rad(Reposa en Adm...
3. Ficha de Apertura
2. Plan operativo
yo
24 feb yo
Compartidos conmigo › Asem - Formación › Grado 10° › LA UNIÓN - I. E. PIO XI
E.I PIO XI_3435082_CESAR GONZALEZ
Compartidos conmigo › ··· › LA UNIÓN - I. E. PIO XI › E.I PIO XI_3435082_CES...



-Pantallazo y link

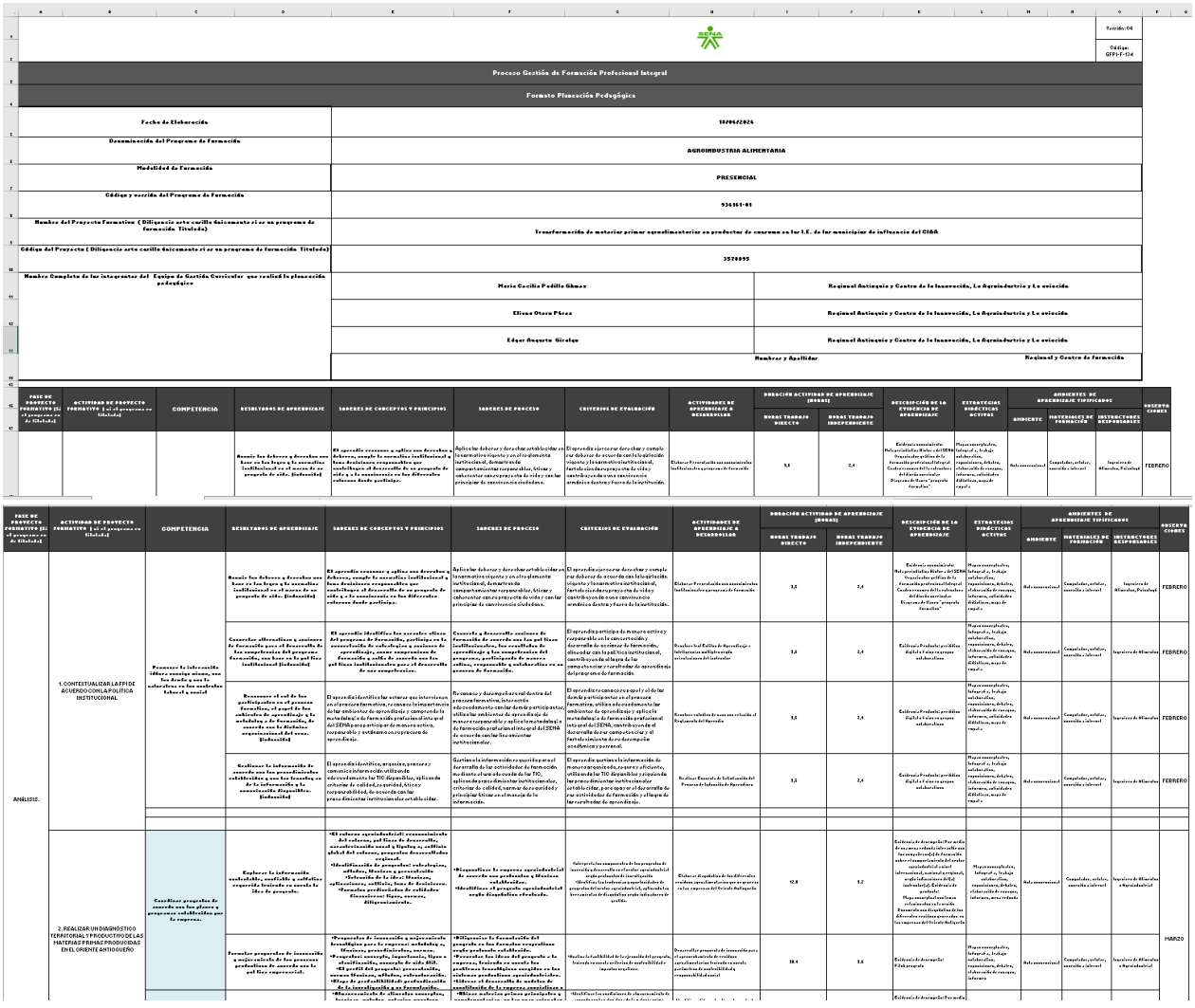
https://drive.google.com/drive/folders/1hdgV_xRa9b1bJSspDwCaFj4x8S6Zqju_

Obligación 8. Participar activamente en las reuniones periódicas de equipos ejecutores a las que sea convocado, con la finalidad de apoyar técnica o profesionalmente la integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje y el seguimiento efectivo a la formación profesional integral.

Evidencia

- **Link de actualización de Proyecto formativo y guías de aprendizaje**

https://drive.google.com/drive/folders/1hdgV_xRa9b1bJSspDwCaFj4x8S6Zqju_



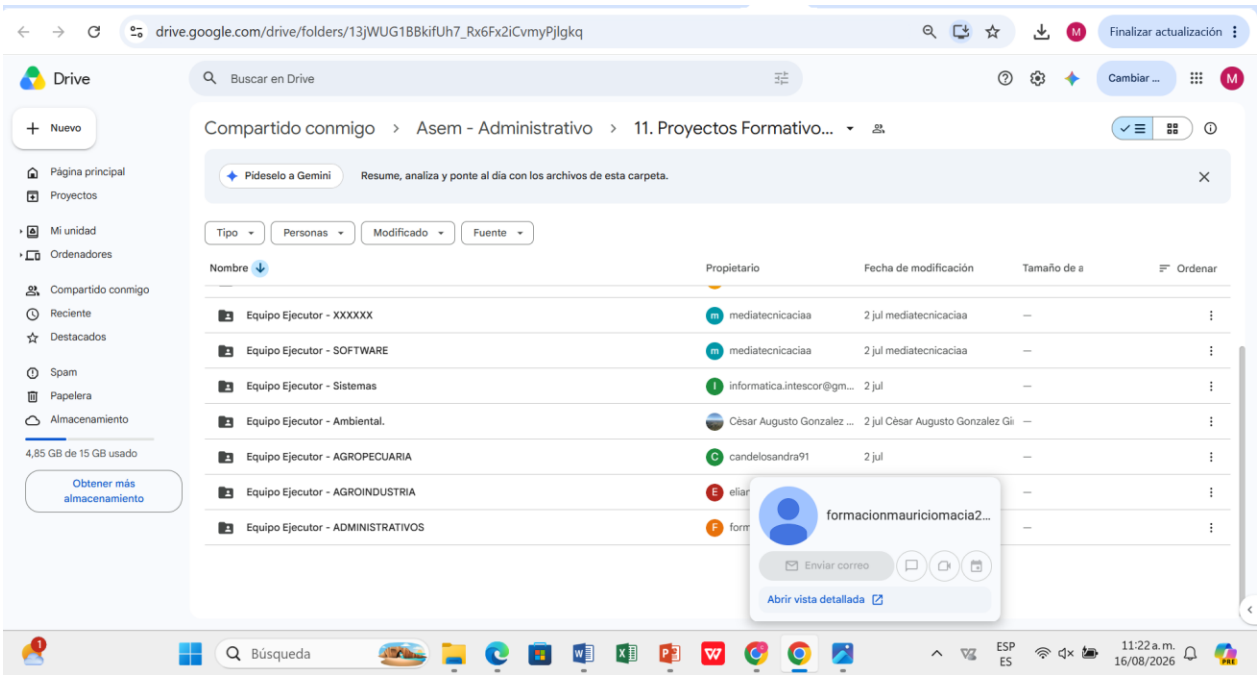
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

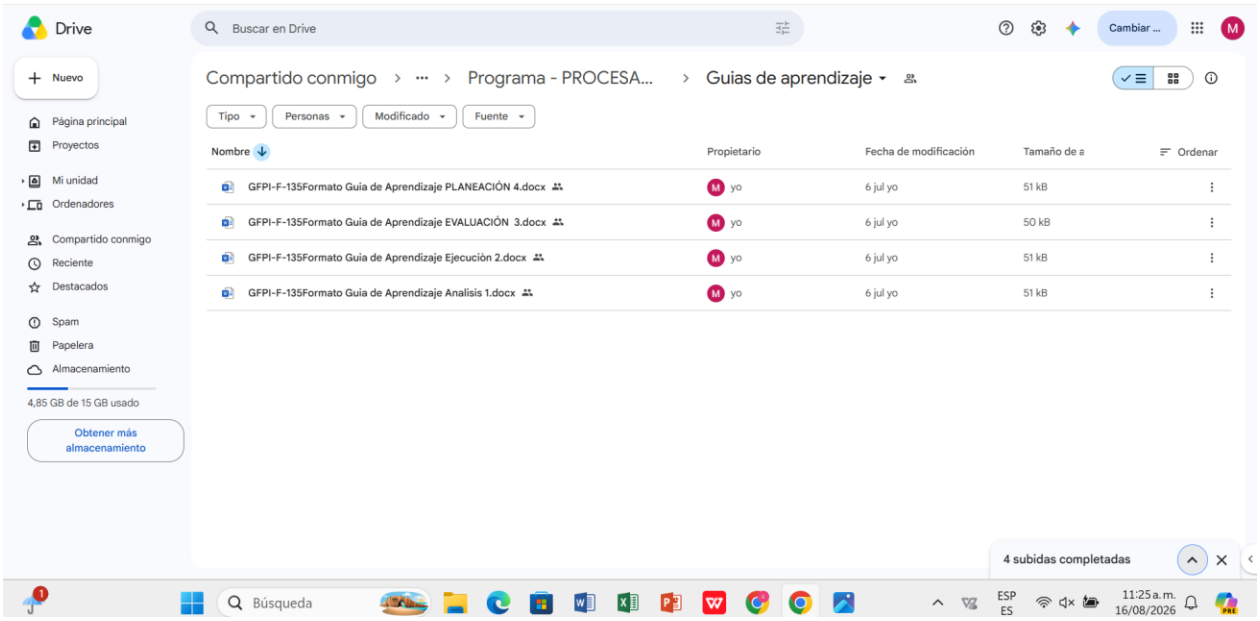
Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	10/06/2024
Denominación del Programa de Formación	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	936561-01
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie este casillo únicamente si es un programa de formación Titulada)	Transformación de materias primas agroalimentarias en productos de consumo en las I.E. de los municipios de influencia del CIAA
Código del Proyecto (Diligencie este casillo únicamente si es un programa de formación Titulada)	3578895
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	María Cecilia Padilla Gómez — Regional Antioquia y Centro de la Innovación, La Agroindustria y La aviación
	Eliana Otero Pérez — Regional Antioquia y Centro de la Innovación, La Agroindustria y La aviación
	Edgar Angarita Giraldo — Regional Antioquia y Centro de la Innovación, La Agroindustria y La aviación
	Nombres y Apellidos — Regional y Centro de formación

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			OBJETO CLOSES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			Resuelve los deberes y derechos con base en los hechos y la normativa institucional en el marco de un proyecto de vida. (Individual)	El aprendiz reconoce y aplica sus deberes y derechos, cumple la normativa institucional y hace énfasis en responsabilidad que conllevan el desarrollo de un proyecto de vida y los diferentes enfoques desde política...	Aplicar los deberes y derechos establecidos en la normativa vigente y en el reglamento institucional, demostrando comportamientos responsables, éticos y colaborativos con un proyecto de vida y con la principios de convivencia ciudadana.	El aprendiz ejerce sus deberes y cumple su deberes de acuerdo con la aplicación vigente y lineamientos institucional, fortalecimiento para proyecto de vida y contribuyendo a una convivencia armónica dentro y fuera de la institución.	Elaborar Presentación en cumplimiento institucional y programas de formación	5,6	2,4	Evidencia cumplimiento: Reglamento aplicado, Matriz o del SENA Organización política de la formación profesional integral Cuadro resumen del reglamento Matriz de derechos y deberes Diagrama de flujos "proyecto formativo"	Mapa conceptuales, lobograf o, trabajo colaborativo, exposiciones, debates, elaboración de ensayos, informes, cuestionarios Edilúdicos, mapa de empat e	Aula convencional	Computador, celular, cuaderno y tablero	Instructor de Matemáticas, Psicología	FEBRERO
ANÁLISIS.	1. CONTEXTUALIZAR LA FICHA DE ACUERDO CON LA POLÍTICA INSTITUCIONAL	Promueve la información idónea y consigue ritmos, con los fondos y con los colaboradores en los ambientes laboral y social	Conocer diferencias y conceptos de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional (Individual)	El aprendiz identifica los conceptos básicos del programa de formación, participa en la conceptualización de colegios y conceptos de aprendizaje, comprendiendo la formación y salida de acuerdo con los políticos institucionales para el desarrollo de sus competencias.	Conocerlo y desarrollo conceptos de formación de acuerdo con los políticos institucionales, los resultados de aprendizaje y las competencias del programa, participando de manera activa, responsable y colaborativa en el proceso de formación.	El aprendiz participa de manera activa y responsable en los conceptos y desarrollo de existencia de formación, discutiendo con la política institucional, contribuyendo al logro de las competencias y resultados de aprendizaje del programa de formación.	Resolver taller Política de Aprendizaje e Información en el plan de estudios institucionales del instructor	3,6	2,4	Evidencia Producto: prácticas digital o taller en equipo colaborativo	Mapa conceptuales, lobograf o, trabajo colaborativo, exposiciones, debates, elaboración de ensayos, informes, cuestionarios Edilúdicos, mapa de empat e	Aula convencional	Computador, celular, cuaderno y tablero	Instructor de Matemáticas	FEBRERO
			Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los políticos de aprendizaje y la autonomía, y de formación, de acuerdo con el reglamento organizacional del SENA. (Individual)	El aprendiz identifica interactuar que intervienen en el proceso formativo, reconoce la importancia de los ambientes de aprendizaje y comprende la metodología y de formación profesional integral del SENA para participar de manera activa, responsable y colaborativa en proceso de aprendizaje.	Reconoce y desempeña su rol dentro del proceso formativo, interactúa colaborativamente con los demás participantes, cumpliendo los políticos de aprendizaje y aplicando la metodología y de formación profesional integral del SENA, contribuyendo al desarrollo de un ambiente de aprendizaje armónico y participativo.	El aprendiz reconoce su rol y el de los demás participantes en el proceso formativo, utiliza estrategias de aprendizaje y aplica la metodología y de formación profesional integral del SENA, contribuyendo al desarrollo de un ambiente de aprendizaje armónico y participativo.	Resolver taller de reconocimiento del Reglamento del Aprendiz	3,6	2,4	Evidencia Producto: prácticas digital o taller en equipo colaborativo	Mapa conceptuales, lobograf o, trabajo colaborativo, exposiciones, debates, elaboración de ensayos, informes, cuestionarios Edilúdicos, mapa de empat e	Aula convencional	Computador, celular, cuaderno y tablero	Instructor de Matemáticas	FEBRERO
			Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con los formatos, en de la información y la comunicación disponibles. (Individual)	El aprendiz identifica, organiza, procesa y comunica información utilizando de adecuadamente las TIC disponibles, aplicando criterios de calidad, seguridad, ética y responsabilidad, de acuerdo con las procedimientos institucionales establecidos.	Gestiona la información necesaria para el desarrollo de las actividades de formación mediante el uso adecuado de las TIC, aplicando normas, lineamientos institucionales, criterios de calidad, seguridad, ética y responsabilidad, de acuerdo con las procedimientos institucionales establecidos.	El aprendiz gestiona la información de manera organizada, segura y eficiente, utilizando las TIC disponibles y siguiendo las normas y lineamientos institucionales establecidos, para asegurar el desarrollo de sus actividades de formación y el logro de los resultados de aprendizaje.	Realizar Encuesta de Salud mental del Proceso de Inducción de Aprendices	3,6	2,4	Evidencia Producto: prácticas digital o taller en equipo colaborativo	Mapa conceptuales, lobograf o, trabajo colaborativo, exposiciones, debates, elaboración de ensayos, informes, cuestionarios Edilúdicos, mapa de empat e	Aula convencional	Computador, celular, cuaderno y tablero	Instructor de Matemáticas	FEBRERO
	2. REALIZAR UN DIAGNÓSTICO TERRITORIAL Y PRODUCTIVO DE LAS MATERIAS PRIMAS PRODUCIDAS EN EL ORIENTE ANTIOQUEÑO	Coordinar propuestas de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	Explorar la información confiable, confiable y colectiva requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	•El aprendiz aprovechando el conocimiento del colegio, pol líneas de desarrollo, conocimiento, y tipología de colegio del sector, propuestas de conocimiento explorar. •Identificación de propuestas colaborativas, colegios, Mexicos y generalidades •Generalidades de la idea: Mexicos, aplicaciones, colegios, base de datos sectores. •Formulación productividad de colegios: Encuestas: Mapa, correos, diligenciamiento.	•Identificar la información requerida para el desarrollo de las propuestas y Mexicos colaborativos. •Identificar el proyecto agroindustrial de orden Agropolitano y Mexicos colaborativos.	Valorar por los compromisos de las propuestas de innovación desarrollo y el orden agroindustrial orden productivo de la actividad. •Identificar las instituciones y agroindustrias de propuestas de orden agroindustrial, aplicando la herramienta de diagnóstico orden industrial de predio.	Elaborar diagnóstico de las diferentes medidas agroindustriales que se generan en las empresas del Oriente Antioqueño	12,8	9,2	Evidencia de desempeño: Por medio de una encuesta colaborativa con las empresas del oriente Antioqueño con el fin de identificar las necesidades y oportunidades de mejora en las empresas. Evidencia de producto: Mapa conceptual con base en la encuesta. Documento con diagnóstico de las diferentes medidas generadas en las empresas del Oriente Antioqueño	Mapa conceptuales, lobograf o, trabajo colaborativo, exposiciones, debates, elaboración de ensayos, informes, cuestionarios	Aula convencional	Computador, celular, cuaderno y tablero	Instructor de Matemáticas y Agroindustrial	MARZO
			Formular propuestas de innovación y mejora acordes a las procesos productivos de acuerdo con los políticos empresariales.	•Propuestas de innovación y mejoramiento tecnológico para las empresas asociadas a, Mexicos, generalidades, mercado. •Propuestas: concepto, importancia, tipos y clasificación, concepto de ciclo ADL. •El perfil del proyecto: presentación, correos Mexicos, afiliados, relacionados. •Tipos de productividad de productividad de la investigación y su formación. •Mercado de Mexicos: concepto, tamaño, afiliados, relacionados.	•Diligencia la formulación del proyecto en los formatos empresariales según profundo establecido. •Formular los ideas del proyecto a la empresa, teniendo en cuenta los políticos tecnológicos según en los sistemas productivos agroindustriales. •Idear el desarrollo de nuevos de competencia de la empresa consultora o	•Analizar la factibilidad de la propuesta del proyecto, teniendo en cuenta criterios de sostenibilidad y aspectos empresariales.	Desarrollar propuesta de innovación para el aprovechamiento de residuos agroindustriales teniendo en cuenta parámetros de sostenibilidad y responsabilidad social	19,4	5,6	Evidencia de desempeño: Plan propuesta	Mapa conceptuales, lobograf o, trabajo colaborativo, exposiciones, debates, elaboración de ensayos, informes	Aula convencional	Computador, celular, cuaderno y tablero	Instructor de Matemáticas y Agroindustrial	

Drive - Asem Administrativo - Carpeta 11. Proyectos Formativos y Guias de Aprendizaje





-Acta de equipo ejecutor del 27 de agosto del 2026 (segundo informe)

Obligación 9. Participar y entregar informes (máximo mensualmente o cuando se requiera) en la generación de proyectos formativos, de investigación aplicada, innovación pedagógica, emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional y alineados con el plan tecnológico del centro.

Evidencia

Evidencia de proyecto

Actas de equipos de investigación (si aplica)

No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.

Obligación 10. Realizar las actualizaciones necesarias en materia de certificación de competencia laboral, así mismo, participar en los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas y técnicas de acuerdo con el plan estratégico institucional

Evidencia



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

MARIA CECILIA PADILLA GOMEZ
Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1007801302

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL BASICO

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en RIONEGRO. A los treinta (30) días del mes de Octubre de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por

2605660 - 30/10/2025
No Y FECHA REGISTRO

ERIKA MARIA PINEDA HOYOS
Subdirectora (E) CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN
REGIONAL ANTIOQUIA

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co, bajo el número 950300240201056252CC1007801302C.

Obligación 11. Usar los elementos de protección personal cuando ello fuere necesario según la actividad desarrollada por el contratista y prendas de vestir adecuadas acorde a la formación objeto del contrato de acuerdo con los lineamientos institucionales

Evidencia

	LISTA DE CHEQUEO DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES **PARA INSTRUCTORES SENA – CIAA**	
	ID FICHA O PROGRAMA: **3433826** **3433834** **3462197**	**FECHA: mes de septiembre**
	AMBIENTE DE FORMACIÓN:	

Se promueve en los grupos de formación, en las reuniones de equipo y en las actividades propias del proceso de aprendizaje, las buenas prácticas del Sistema de Gestión Ambiental y de Energía, para el buen uso de los recursos energéticos y de los servicios públicos.

#	ACCIÓN	ACTIVIDAD DESARROLLADA (Ambiente Formación)	C	NC	NA	OBSERVACIÓN
1	Optimiza el consumo de agua	Se cierran los grifos cuando no se necesita agua, se informa sobre las fugas.	X			
2	Enciende la luz solo cuando sea necesario	Se apagan las luces cuando se sale de los ambientes o se tiene más intensidad de luz de la que realmente se necesita. Se aprovecha la luz natural que entra por las ventanas.	X			
3	Mantén los niveles de climatización adecuados	Se mantiene el uso del aire acondicionado solo cuando es necesario. Se promueve la regulación de la temperatura de forma natural con ventanas abiertas para que entre el aire o persianas para reducir el calor.	X			

4	Apaga los aparatos eléctricos	Al acabar la jornada, se apagan los computadores encendidos y se desconectan de la corriente.	X			
5	Reduce las necesidades de material	Antes de imprimir algo, se piensa si es necesario gastar papel y si es requerido se imprime en doble cara, así mismo se reutiliza el papel impreso para escribir, y se promueve el uso de papel reciclado.	X			
6	Deposita los residuos en el lugar adecuado	Se realiza la correcta eliminación de los residuos, dependiendo de su naturaleza, promoviendo el reciclaje y la especial atención en los residuos peligrosos.	X			
7	Atención a la limpieza	Se realiza o promueve la correcta limpieza de los espacios ocupados, al igual que la sustitución de los productos de limpieza que contienen sustancias tóxicas, por métodos más inocuos o ecológicos, así mismo se utilizan sistemas que reduzcan el consumo de agua y eviten la presencia de vertidos.	X			
8	Transporte y movilidad sostenible	Para desplazarte al trabajo se apuesta por compartir el transporte con compañeros o, si se puede, utiliza el transporte público, la bicicleta o va caminando.	X			

Obligación 12. Hacer entrega del carné institucional una vez se dé por terminado el presente contrato

Evidencia

No aplica

No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.




BPM
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
Higiene personal
Limpieza de instalac-iones
Control de plagas
Almacena-miento adecuado


Se centralizan en la higiene para prevenir la contaminación de los productos.
BPM
Garantizan la inocuidad desde el origen hasta el consumidor final.

Obligación 13. Las demás que sean conexas y complementarias con el objeto del contrato y de acuerdo con las necesidades del servicio.

Evidencia

Según lo estipulado en el numeral 6.2 **Verificación de antecedentes del informe de supervisión,** Se sube archivo con consolidado de Reportes de:

Certificado Antecedentes disciplinarios del Consejo o Colegio que regule la profesión se encuentre vigente.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2026-4745306

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que MARIA CECILIA PADILLA GOMEZ, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1007801302, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 081062-0604765 COR desde el 21 de Enero de 2022, otorgado(a) mediante Resolución Nacional R2022003266.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los quince (15) días del mes de Septiembre del año dos mil veintiseis (2026).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado
El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.
Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicando el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

Certificado Procuraduría

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 martes 15 de septiembre de 2026, a las 10:35:36, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1007801302
Código de Verificación	1007801302260915103536

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

Certificado Contraloría

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 martes 15 de septiembre de 2026, a las 10:35:36, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

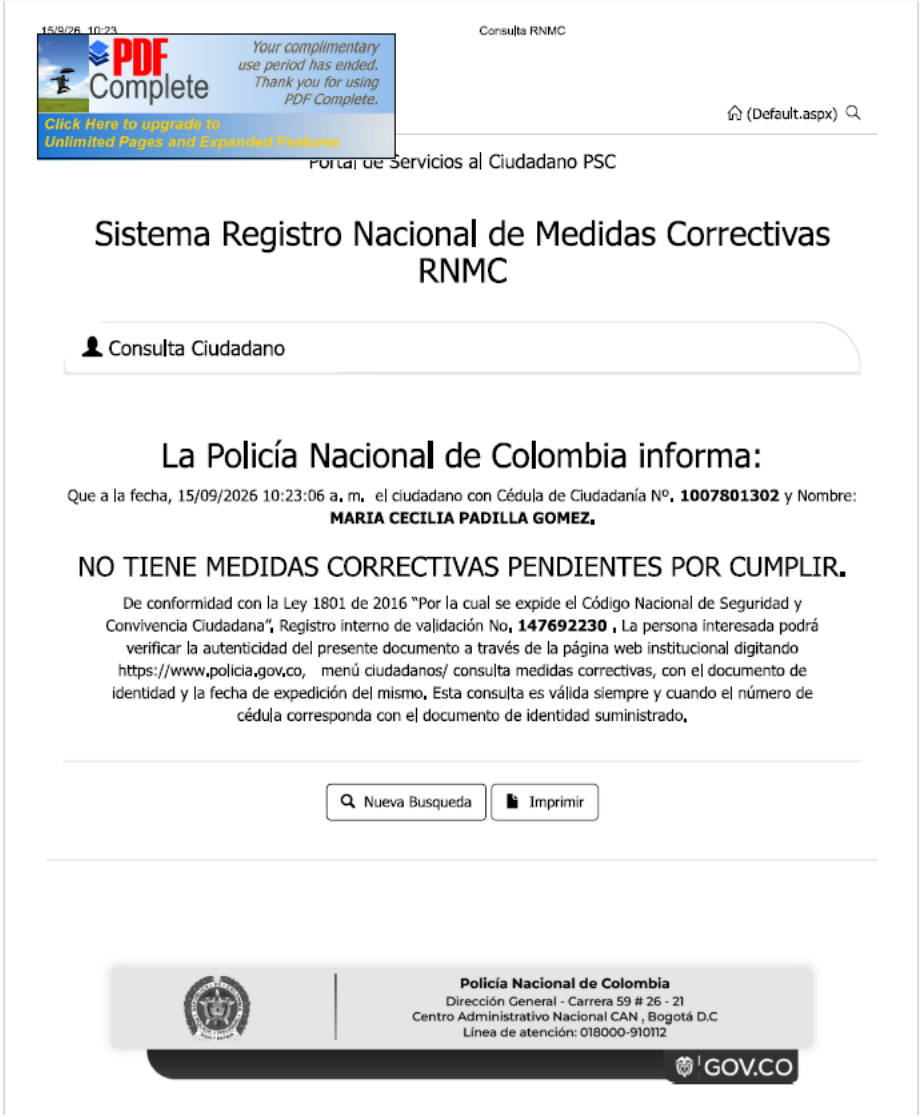
Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1007801302
Código de Verificación	1007801302260915103536

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

Certificado Medidas Correctivas



15/9/26 10:23 Consulta RNMC

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

(Default.aspx)

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, 15/09/2026 10:23:06 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1007801302** y Nombre: **MARIA CECILIA PADILLA GOMEZ.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

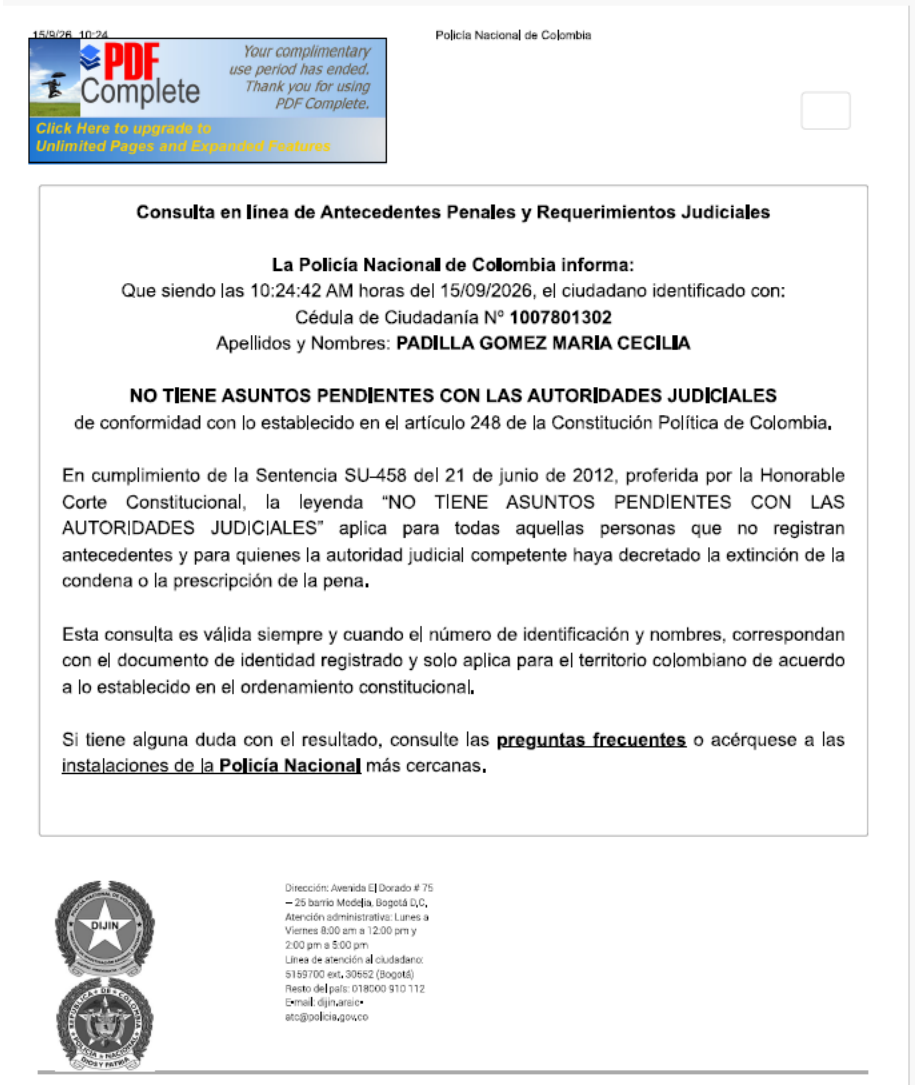
De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana", Registro interno de validación No. **147692230** , La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, 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

Certificado Antecedentes Judiciales



15/9/26, 10:24 Policía Nacional de Colombia

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 10:24:42 AM horas del 15/09/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía N° **1007801302**
Apellidos y Nombres: **PADILLA GOMEZ MARIA CECILIA**

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.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
Email: dijinarelc-atc@policia.gov.co

Certificación de consulta al REDAM

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 1007801302 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

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.

Se expide en Bogotá el 15/09/2026 10:49 AM

Código Verificación: **P1LGE75A3B**

Válida hasta: **15/12/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC