PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio Junio de 2024

Señor (a)
JOHANNA CRISTINA VASQUEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.
Coordinadora Académica de Servicios
Centro de Industria y Servicios del Meta
Villavicencio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Junio del año 2024

Referencia: No CD1.PCCNTR.5902750

Mildred Piedad Quimbay Velásquez identificado con la cédula de ciudadanía No. 40400651 de Villavicencio en mi calidad de Contratista del SENA, en mi calidad de contratista del SENA (Instructor de Panadería y Pastelería), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia **CD1.PCCNTR.5902750,** a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes Junio

Valor y forma de Pago:

(180) días, por valor de DIECIOCHO MILLONES OCHENTA Y NUEVE MIL SEICIENTOS NOVENTA Y CUATRO (18.089.694).

a) Un primer pago por 22 días del mes de febrero DE 2024 por valor de DOS MILLONES DOCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS M/cte. ($2.298.956)
b) Cinco (5) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a Julio por un valor de TRES MILLONES CIENTO TREINTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/cte. ($3.134.949).
c) Por último, pago de 7 días del mes de agosto de 2024 SETECIENTOS TREINTA Y UN MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/cte. ($731.486)

Plazo: Será hasta 08 de AGOSTO de 2024.

OBJETO:
Prestar servicios Personales temporales para ejercer el rol de instructor Técnico y/o transversal de acuerdo a los diseños curriculares que ejecute el Centro de Industria y Servicios del Meta en 2024 de los programas TITULADA REGULAR, COMPLEMENTARIA y VIRTUAL en la especialidad requerida y/o de su perfil.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	*P*articipar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo con su perfil.	En este periodo se ejecutó los procesos en el área de panificación con el técnico en panificación 2900910, 2 cursos complementarios de 40 hr ¨Elaboración de productos de galletería¨ (3021630)	ANEXO 1 Pantallazo fichas asociadas OBLIGACION 1.png
2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera. (Todos los meses)	En este periodo se realizaron diferentes publicaciones para compartir información de interés público a personas que estén interesadas a pertenecerá la familia Sena	ANEXO 2 Formato vigilancia tecnológica y competitiva 2. Formatos Vigilancia Tecnológica y Competitiva.xlsx
3	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Se evalúan a los aprendices con los temas vistos, realizando diferentes preguntas de conocimiento y evaluando producto final	ANEXO 3 Examen verbal y presentación de producto final O3.png O3..png
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	Se desarrolla la temática del diseño curricular del área de panificación.	ANEXO 4 Diseño curricular del técnico en panificación O40.png O41.png
5	Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emite juicios de evaluación sobre los resultados de aprendizaje de las fichas asociadas y cursos complementarios	ANEXO 5 Pantallazo de juicios evaluativos 050..png

6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Se ejecutó la autorización para la creación de cursos complementarios nuevos	ANEXO 6 Pantallazo de correo O6.png
7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 7 No hay evidencia
8	Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad.	Se verifico que los aprendices se encuentren en estado en ¨formación¨	ANEXO 8 Pantallazo de Sena Sofía aprendices en estado en formación 080.png
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 9 No hay evidencia
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 10 No hay evidencia
11	Participar e informar las situaciones presentadas con aprendices en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen, de acuerdo con la citación realizada.	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 11 No hay evidencia
12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz	Se realizó la socialización de las medidas formativas	ANEXO 12 Fotografía de socialización O12.png
13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnológico, cuando el centro lo requiera	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 13 No hay evidencia
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional.	Se apoya al centro de formación con la	ANEXO 14 Pantallazos de redes

		promoción institucional por medio de las diferentes redes sociales.	O14.png O14..png
15	Realizar seguimiento a la etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 15 No hay evidencia
16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 16 No hay evidencia
17	Ejecutar un mínimo de 102 horas mensuales de formación directa de acuerdo con la programación de la formación del Centro. (Todos los meses) exceptuando enero.	Se ejecutaron 160 horas a la formación	ANEXO 17 Pantallazo Horas instructor
18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 16 No hay evidencia
19	Asistir y entregar los compromisos adquiridos de las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 19 No hay evidencia
20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta.	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 20 No hay evidencia
21	Realizar la solicitud de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y demás procedimientos	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 21 No hay evidencia

22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 22 No hay evidencia
23	Promover, divulgar y participar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital/físico a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros).	Se divulgo por diferentes medio los eventos a realizar en el SENA	ANEXO 23 Pantallazos de promoción O23.jpg O23..jpg
24	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo y cierre de etapa lectiva y productiva	Se elaboró el informe de ejecución del proyecto formativo	ANEXO 24 Proyecto formativo Proyecto Formativo - 2628077 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE PA (2).pdf
25	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha mensual. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 25 No hay evidencia
26	Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.	Se mantiene ACTUALIZADA constantemente la hoja de vida en el SIGEP	ANEXO 26 Pantallazo SIGEP II O26.png
27	Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes	Se generó diferentes acciones para el cumplimiento de bioseguridad	ANXEO 27 Fotos bioseguridad O27.jpg O27..jpg
28	Cumplir con el “Código de Ética del SENA”.	Se hace la socialización del código de ética donde incentivo el trabajo en equipo	ANEXO 28 Trabajo de equipo
29	Dar cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para	ANEXO 29 No hay evidencia

		ejecutar esta obligación contractual	
30	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 30 No hay evidencia
31	Tener la disponibilidad de desplazamiento a los lugares donde de oriente la formación, cuando este programado en formación presencial.	Para el presente informe del mes de JUNIO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 31 No hay evidencia
32	Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro de acuerdo a la ejecución del contrato	Se presentan oportunamente los informes contractuales del mes de ejecución	ANEXO 32 Pantallazo de Drive Instructores O32.png
33	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento el objeto contractual.	Se realizaron diferentes actividades para dar cumplimiento al objeto contractual	ANEXO 33 Fotografía innovación de emplatados y productos, otros eventos O33.jpg O33..jpg O33...jpg O33....jpg

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1			
2			
3			

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No **7927201520** de la planilla, operador SOI y periodo MAYO (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (10) folios

Cordialmente,

Mildred Piedad Quimbay Velásquez
Contratista Instructora de Panificación
C.C. No. 40.400.651 de Villavicencio

Recibí a satisfacción:

JOHANNA CRISTINA VASQUEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CD1.PCCNTR.5902750
Coordinadora Académica de Servicios
Centro de Industria y Servicios del Meta

Anexo 1 – Obligación 1 – Pantallazo fichas asociadas

Consultar Fichas Instructor

El siguiente reporte muestra el listado de las fichas asignadas al instructor que se encuentran en estado Creada, En Ejecución y Terminadas por Fecha. Haga clic en el botón Generar Reporte para descargarlo, recuerde tener instalado el computador MS Excel.

Detalle Instructor

Tipo de Identificación:	CC
Documento de Identificación:	40400651
Nombre:	MILDRED PIEDAD
Primer Apellido:	QUIMBAY
Segundo Apellido:	VELASQUEZ
Correo Electronico:	milpiquive@misena.edu.co
Centro	CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

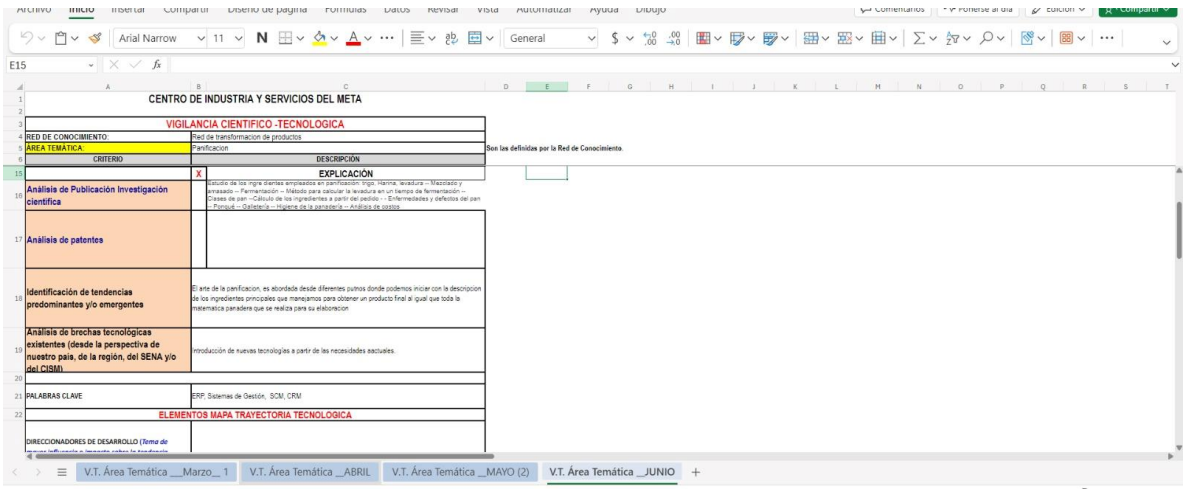
Listado de Fichas Asignadas al Instructor

Ficha de Caracterización	Programa de Formación	Estado de la Ficha	Fecha Inicio	Fecha Final	Cupo	Estado Asignado	Asignados a la ficha
2827844	COCINA.	En Ejecucion	02/10/2023	31/12/2024	30	Vigente	30
2619894	COCINA.	Terminada por fecha	06/10/2022	05/04/2024	30	Vigente	30
2518577	COCINA.	Terminada por fecha	24/03/2022	23/06/2023	30	Vigente	23
2900910	PANIFICACION.	En Ejecucion	12/12/2023	11/03/2025	30	Vigente	30
2674141	COCINA.	Terminada por fecha	23/01/2023	22/04/2024	30	Vigente	25
3021630	ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA	En Ejecucion	13/06/2024	29/06/2024	20	Vigente	16
2877364	COCINA.	En Ejecucion	22/01/2024	21/04/2025	30	Vigente	26

Página 1 de 1

Generar Reporte

Anexo 2 – Obligación 2 - Formato vigilancia tecnológica y competitiva



CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

VIGILANCIA CIENTIFICO -TECNOLOGICA

RED DE CONOCIMIENTO:	Red de transformacion de productos
AREA TEMATICA:	Panificacion

Son las definidas por la Red de Conocimiento.

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	EXPLICACIÓN
Análisis de Publicación Investigación cientifica	X	Estudio de los ingredientes empleados en panificacion: trigo, harina, levadura – Mezclado y amasado – Fermentación – Método para calcular la levadura en un tiempo de fermentación – Clases de pan –Cálculo de los ingredientes a partir del pedido - - Enfermedades y defectos del pan - Parqué – Galletería – Higiene de la panadería – Análisis de costos
Análisis de patentes		
Identificación de tendencias predominantes y/o emergentes	El arte de la panificacion, es abordada desde diferentes putnos donde podemos iniciar con la descripcion de los ingredientes principales que manejamos para obtener un producto final al igual que toda la matematica panadera que se realiza para su elaboracion	
Análisis de brechas tecnológicas existentes (desde la perspectiva de nuestro pais, de la región, del SENA y/o del CISM)	Introducción de nuevas tecnologías a partir de las necesidades actuales.	
PALABRAS CLAVE	ERP, Sistemas de Gestión, SCM, CRM	

ELEMENTOS MAPA TRAYECTORIA TECNOLOGICA

DIRECCIONADORES DE DESARROLLO (*Tema de*

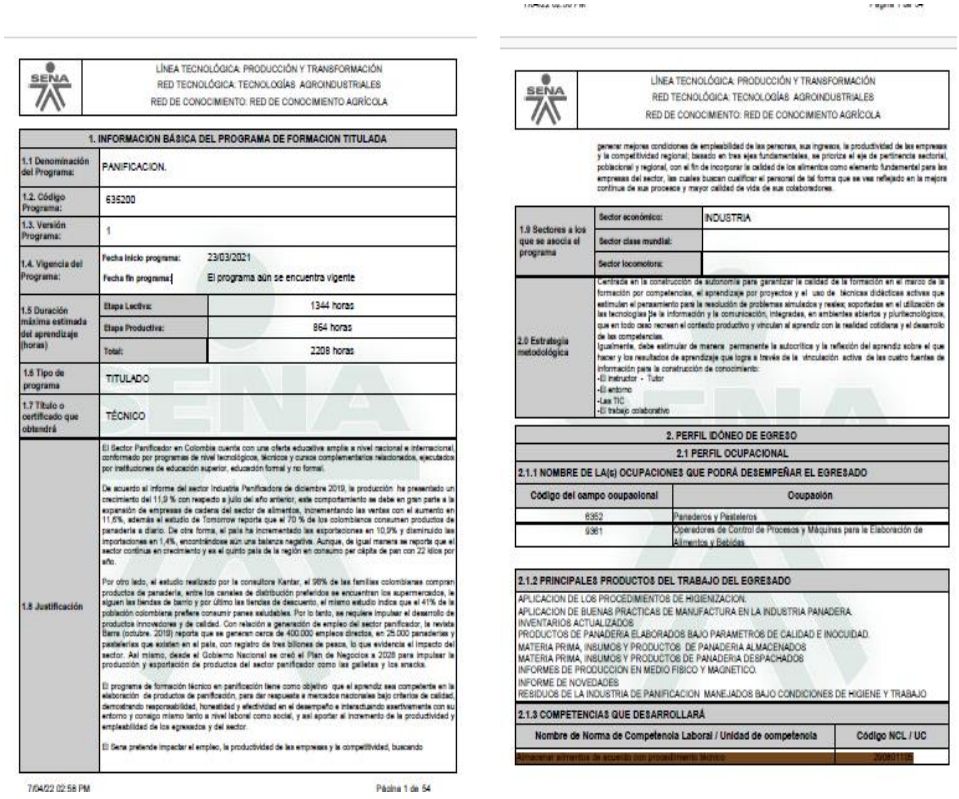
V.T. Área Temática __Marzo__ 1 | V.T. Área Temática __ABRIL | V.T. Área Temática __MAYO (2) | V.T. Área Temática __JUNIO

Anexo 3 – Obligación 3 - Examen verbal y presentación de producto final





ANEXO 4 – Obligación 4 - Diseño curricular del técnico en panificación



LÍNEA TECNOLÓGICA: PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO AGRÍCOLA

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA

1.1 Denominación del Programa:	PANIFICACION.	
1.2. Código Programa:	635200	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha Inicio programa:	23/03/2021
	Fecha fin programa:	El programa aún se encuentra vigente
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapa Lectiva:	1344 horas
	Etapa Productiva:	864 horas
	Total:	2208 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
1.8 Justificación	El Sector Panificador en Colombia cuenta con una oferta educativa amplia a nivel nacional e internacional, conformado por programas de nivel tecnológicos, técnicos y cursos complementarios relacionados, ejecutados por instituciones de educación superior, educación formal y no formal. De acuerdo al informe del sector Industria Panificadora de diciembre 2019, la producción ha presentado un crecimiento del 11,9 % con respecto a julio del año anterior, este comportamiento se debe en gran parte a la expansión de empresas de cadena del sector de alimentos, incrementando las ventas con el aumento en 11,6%, además el estudio de Tomorrow reporta que el 70 % de los colombianos consumen productos de panadería a diario. De otra forma, el país ha incrementado las exportaciones en 10,9% y disminuido las importaciones en 1,4%, encontrándose aún una balanza negativa. Aunque, de igual manera se reporta que el sector continua en crecimiento y es el quinto país de la región en consumo per cápita de pan con 22 kilos por año. Por otro lado, el estudio realizado por la consultora Kantar, el 98% de las familias colombianas compran productos de panadería, entre los canales de distribución preferidos se encuentran los supermercados, le siguen las tiendas de barrio y por último las tiendas de descuento, el mismo estudio indica que el 41% de la población colombiana prefiere consumir panes saludables. Por lo tanto, se requiere impulsar el desarrollo de productos innovadores y de calidad. Con relación a generación de empleo del sector panificador, la revista Barra (octubre, 2019) reporta que se generan cerca de 400.000 empleos directos, en 25.000 panaderías y pastelerías que existen en el país, con registro de tres billones de pesos, lo que evidencia el impacto del sector. Así mismo, desde el Gobierno Nacional se creó el Plan de Negocios a 2028 para impulsar la producción y exportación de productos del sector panificador como las galletas y los snacks. El programa de formación técnico en panificación tiene como objetivo que el aprendiz sea competente en la elaboración de productos de panificación, para dar respuesta a mercados nacionales bajo criterios de calidad, demostrando responsabilidad, honestidad y efectividad en el desempeño e interactuando asertivamente con su entorno y consigo mismo tanto a nivel laboral como social, y así aportar al incremento de la productividad y empleabilidad de los egresados y del sector. El Sena pretende impactar el empleo, la productividad de las empresas y la competitividad, buscando	

7/04/22 02:58 PM Página 1 de 54

LÍNEA TECNOLÓGICA: PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO AGRÍCOLA

generar mejores condiciones de empleabilidad de las personas, sus ingresos, la productividad de las empresas y la competitividad regional; basado en tres ejes fundamentales, se prioriza el eje de pertinencia sectorial, poblacional y regional, con el fin de incorporar la calidad de los alimentos como elemento fundamental para las empresas del sector, las cuales buscan cualificar el personal de tal forma que se vea reflejado en la mejora continua de sus procesos y mayor calidad de vida de sus colaboradores.

1.9 Sectores a los que se asocia el programa	Sector económico:	INDUSTRIA
	Sector clase mundial:	
	Sector locomotora:	
2.0 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 estimulen 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 recreen el contexto productivo y vinculen al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: •El instructor - Tutor •El entorno •Las TIC •El trabajo colaborativo	

2. PERFIL IDÓNEO DE EGRESO

2.1 PERFIL OCUPACIONAL

2.1.1 NOMBRE DE LA(s) OCUPACIONES QUE PODRÁ DESEMPEÑAR EL EGRESADO

Código del campo ocupacional	Ocupación
6952	Panaderos y Pasteleros
9361	Operadores de Control de Procesos y Máquinas para la Elaboración de Alimentos y Bebidas

2.1.2 PRINCIPALES PRODUCTOS DEL TRABAJO DEL EGRESADO

APLICACION DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACION.
APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA PANADERA
INVENTARIOS ACTUALIZADOS
PRODUCTOS DE PANADERIA ELABORADOS BAJO PARAMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD
MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERIA ALMACENADOS
MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERIA DESPACHADOS
INFORMES DE PRODUCCION EN MEDIO FISICO Y MAGNETICO.
INFORME DE NOVEDADES
RESIDUOS DE LA INDUSTRIA DE PANIFICACION MANEJADOS BAJO CONDICIONES DE HIGIENE Y TRABAJO

2.1.3 COMPETENCIAS QUE DESARROLLARÁ

Nombre de Norma de Competenola Laboral / Unidad de competenola	Código NCL / UC
Mantener inventario de acuerdo con procedimiento técnico	320501105

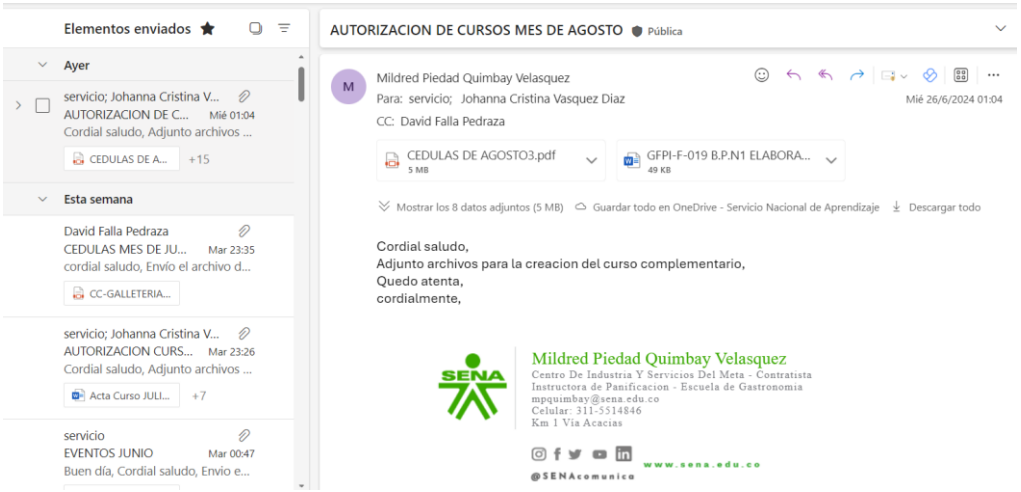
ANEXO 5 – Obligación 5 - Pantallazo de juicios evaluativos

Reporte de Juicios de Evaluación

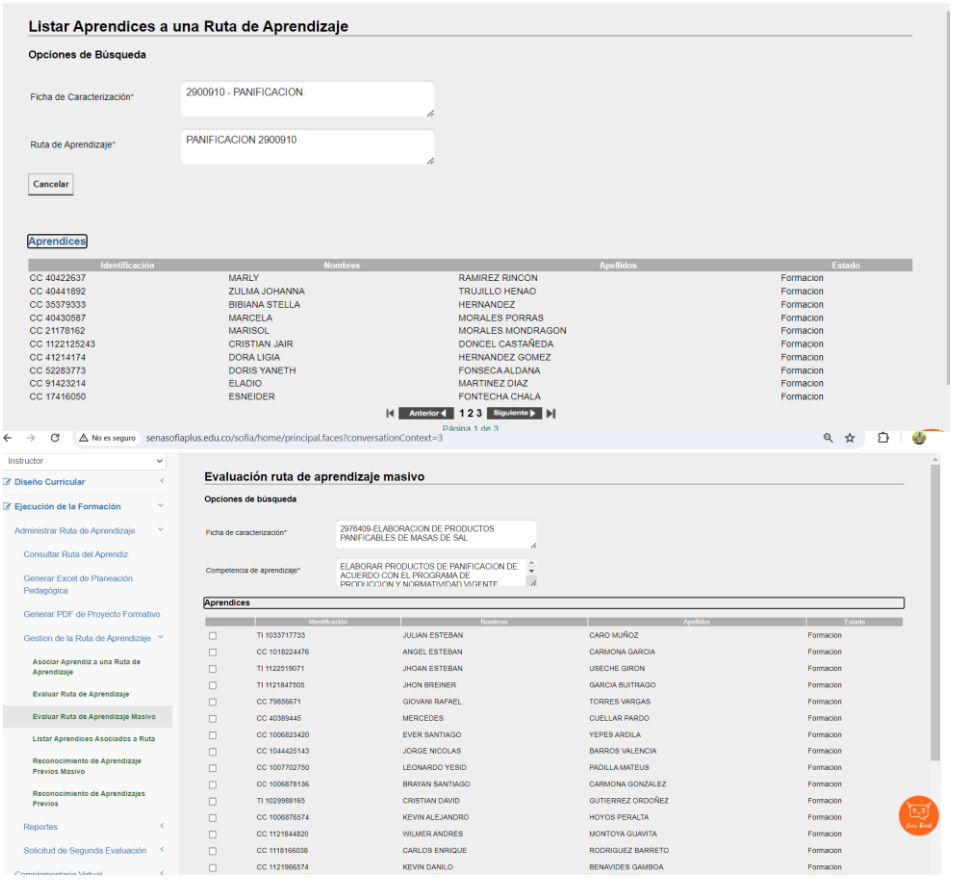
Fecha del Reporte:	27/06/2024
Ficha de Caracterización:	2900916
Código:	635200
Versión:	1
Denominación:	PANIFICACION.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	12/12/2023
Fecha Fin:	19/03/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	50 - REGIONAL META
Centro de Formación:	9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	532459 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	36180 - Enlque Los Mutra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	546323 - 240201R2602 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMUN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	36180 - Enlque Los Mutra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	546330 - 240201R2604 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	36180 - Enlque Los Mutra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	546331 - 240201R2605 PROMOVER LA DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ETICOS COMO APORTE EN LA	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	36180 - Enlque Los Mutra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	546332 - 240201R2606 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	546333 - 240201R3001 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON LA PROYECTO DESARROLLO, DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 40400651 - MILORED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546418 - 220501R4601 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL PROCESO	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546417 - 220501R4602 USAR HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546419 - 220501R4603 VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546415 - 220501R4604 IMPLEMENTAR BUENAS PRACTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGÍA EMPLEADA	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37774 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS	546420 - 240202R0102 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37774 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS	546421 - 240202R0105 CONVERSAR DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO	POR EVALUAR	-

ANEXO 6 – Obligación 6 - Pantallazo de correo



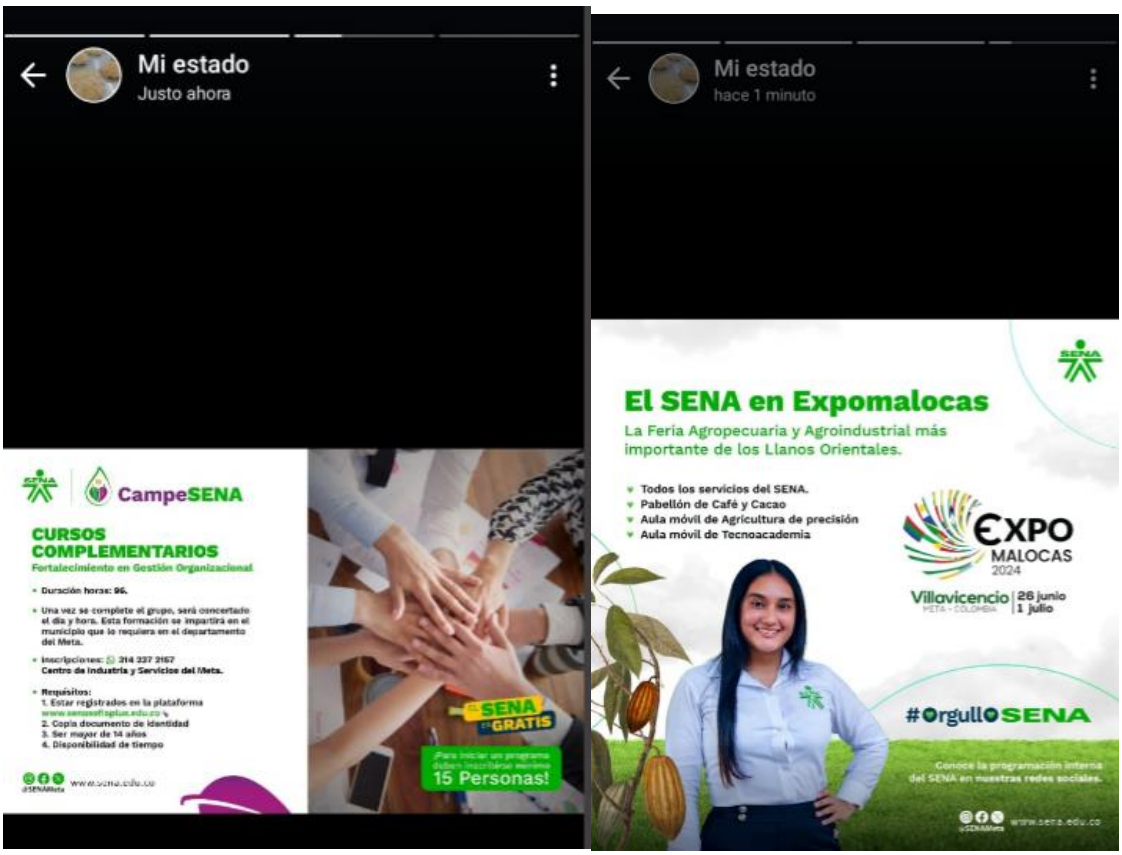
ANEXO 8 – OLIGACION 8 - Pantallazo de Sena Sofía aprendices en estado en formación



ANEXO 12 – Obligación 12 - Fotografía de socialización



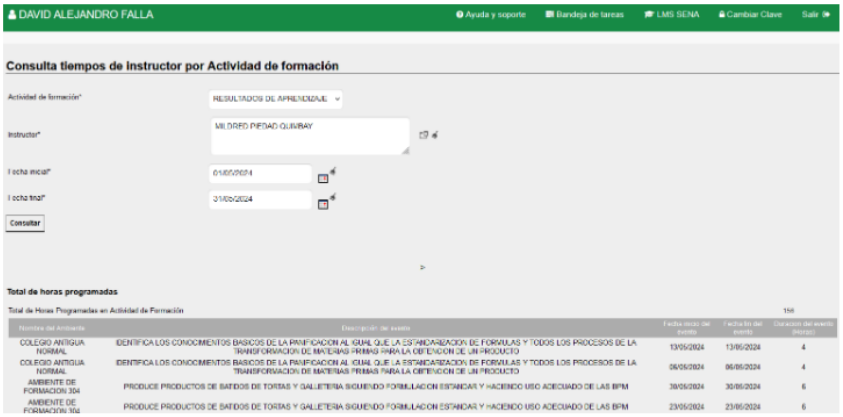
ANEXO 14 – Obligación - Pantallazos de redes



ANEXO 17 – Obligación 17 - Pantallazo Horas instructor

Buen dia
Cordial saludo

Envio reporte de eventos cagados con totalidad de 156 horas de formación.



ANEXO 23- Obligación 23 - Pantallazos de promoción



ANEXO 24 – Obligación 24 - Proyecto formativo

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

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	2628077	Código del Programa SOFIA:	635200	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	3
1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META			1.2 Regional:	REGIONAL META		
1.3 Nombre del proyecto:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA BAJO PARÁMETROS DE INOCUIDAD Y CALIDAD CON COMPONENTE DE INNOVACIÓN EN LA CIUDAD DE VILLAVICENCIO						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PANIFICACION.						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	15						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA- CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Buenas Prácticas de Manufactura, productos de panadería, Calidad, inocuidad, innovación						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	61	1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia	1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:			60	
			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:			1	

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

¿Cómo elaborar productos de panificación respondiendo a las nuevas tendencias del mercado, incorporando recursos propios del sector, cumpliendo con parámetros de calidad e inocuidad y la normatividad vigente?

2.2 Justificación del proyecto

Villavicencio es un municipio colombiano, que tiene la ventaja de contar con una gran biodiversidad el sector Agroindustrial, aprovechado los recursos propios que tiene es esencial incursionar en alternativas empresariales que colaboren con la reactivación económica, el presente proyecto, muestra una oportunidad de invertir recursos en una industria que promete la obtención de beneficios confiables, es por esto la iniciativa de la creación de una empresa que se dedica a la industrialización y comercialización de postre de arazá y arroz, el arazá

ANEXO 26 – Obligación 26 - Pantallazo SIGEP II

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

Libertad y Orden

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)	NOMBRES
Quimbay	Velasquez	Mildred Piedad

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. (X) C.E. ( ) PAS ( ) No. 40400651 | SEXO: F (X) M ( ) | NACIONALIDAD: COL. (X) EXTRANJERO ( ) | PAÍS: COLOMBIA

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE ( ) SEGUNDA CLASE ( ) NÚMERO D.M.

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO

FECHA DIA 11 MES 01 AÑO 1974

PAÍS COLOMBIA

DEPTO META

MUNICIPIO VILLAVICENCIO

DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA

CALLE 10 44 52

PAÍS COLOMBIA DEPTO META

MUNICIPIO VILLAVICENCIO

TELÉFONO EMAIL mildreth1974@hotmail.com

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA											TÍTULO OBTENIDO	BASICA SECUNDARIA
PRIMARIA					SECUNDARIA				MEDIA		FECHA DE GRADO	
1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°	11°	MES 12	AÑO 1992

ANEXO 27 – Obligación 27 - Fotos bioseguridad



ANEXO 28 – Obligación 28 - Trabajo de equipo



ANEXO 32 – Obligación 32 - Pantallazo de Drive Instructores



ANEXO 33 – Obligación 33 - Fotografía innovación de emplatados y productos, otros eventos



