PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio agosto 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 Agosto 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 Agosto

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 27 de octubre 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, operario de procesos de panadería 3000294.	ANEXO 1 Pantallazo fichas asociadas OBLIG1.jpg OBLIG1.2.jpg OBLIG1.3.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 OBLIG2.jpg.png
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 OBLIG3.jpg OBLIG3.2.jpg OBLIG3.3.jpg OBLIG3.1.jpg
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 OBLIG4.png OBLIG4.1.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 OBLIG5.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 AGOSTO 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 OBLIG8.png OBLIG8.1.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 AGOSTO 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 AGOSTO 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 AGOSTO 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 OBLIG12.jpg
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 JULIO 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 promoción institucional por medio de las diferentes redes sociales.	ANEXO 14 Pantallazos de redes OBLIG14.1.jpg OBLIG14.jpg
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 AGOSTO 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	Se acompañó a las aprendices a las actividades realizadas en el bienestar al aprendiz	ANEXO 16 Acompañamiento en bienestar del aprendiz OBLIG16.1.jpg OBLIG16.jpg
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 OBLIG17.png OBLIG17.1.png OBLIG17.2.png OBLIG17.3.png
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 AGOSTO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 18 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 AGOSTO 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 AGOSTO 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	Para el presente informe del mes de AGOSTO del año 2024 el contratista	ANEXO 21 No hay evidencia

	proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y demás procedimientos	no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	
22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Para el presente informe del mes de AGOSTO 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 OBLIG23.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 PANIFICACION.pdf OBLIG24.png
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 AGOSTO 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 OBLIG26.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 OBLIG27.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 OBLIG28.jpg

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 AGOSTO del año 2024 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	ANEXO 29 No hay evidencia
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 AGOSTO 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 AGOSTO 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 OBLIG32.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 OBLIG33.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 **7931169879** de la planilla, operador SOI y periodo JULIO (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (13) folios

Cordialmente,

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

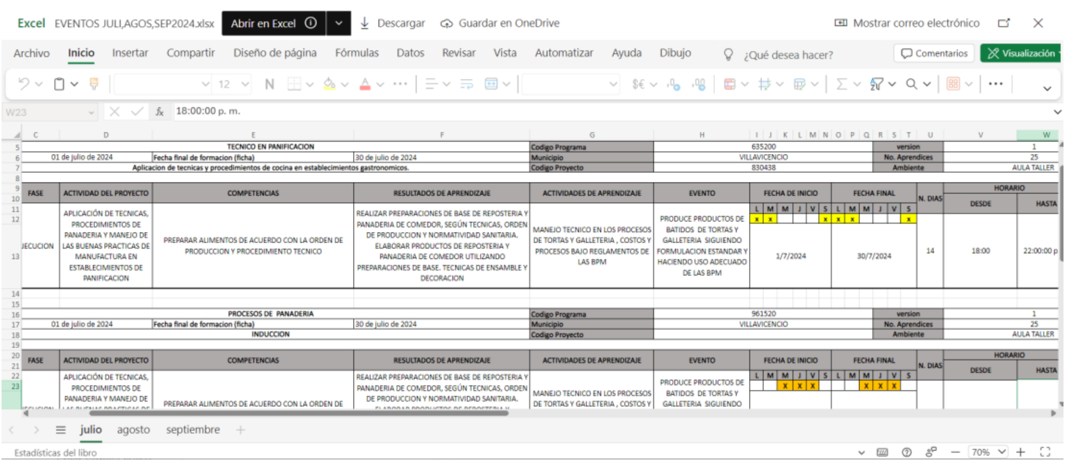
Recibí a satisfacción:

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







TECNICO EN PANIFICACION				Codigo Programa	635200			version	1	
01 de julio de 2024		Fecha final de formacion (ficha)	30 de julio de 2024	Municipio	VILLAVICENCIO			No. Aprendices	25	
Aplicacion de tecnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronomicos.				Codigo Proyecto	830438			Ambiente	AULA TALLER	
FASE	ACTIVIDAD DEL PROYECTO	COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	EVENTO	FECHA DE INICIO	FECHA FINAL	N. DIAS	HORARIO DESDE	HORARIO HASTA
						L M M J V S	L M M J V S			
						x x _ _ _ x	x x _ _ _ x			
JECUCION	APLICACIÓN DE TECNICAS, PROCEDIMIENTOS DE PANADERIA Y MANEJO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN ESTABLECIMIENTOS DE PANIFICACION	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO	REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR, SEGÚN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD SANITARIA. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE. TECNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACION	MANEJO TECNICO EN LOS PROCESOS DE TORTAS Y GALLETERIA , COSTOS Y PROCESOS BAJO REGLAMENTOS DE LAS BPM	PRODUCE PRODUCTOS DE BATIDOS DE TORTAS Y GALLETERIA SIGUIENDO FORMULACION ESTANDAR Y HACIENDO USO ADECUADO DE LAS BPM	1/7/2024	30/7/2024	14	18:00	22:00:00 p
PROCESOS DE PANADERIA				Codigo Programa	961520			version	1	
01 de julio de 2024		Fecha final de formacion (ficha)	30 de julio de 2024	Municipio	VILLAVICENCIO			No. Aprendices	25	
INDUCCION				Codigo Proyecto				Ambiente	AULA TALLER	
FASE	ACTIVIDAD DEL PROYECTO	COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	EVENTO	FECHA DE INICIO	FECHA FINAL	N. DIAS	HORARIO DESDE	HORARIO HASTA
						L M M J V S	L M M J V S			
						_ _ X X X _	_ _ X X X _			
	APLICACIÓN DE TECNICAS, PROCEDIMIENTOS DE PANADERIA Y MANEJO DE	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE	REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR, SEGÚN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	MANEJO TECNICO EN LOS PROCESOS DE TORTAS Y GALLETERIA , COSTOS Y	PRODUCE PRODUCTOS DE BATIDOS DE TORTAS Y GALLETERIA SIGUIENDO					

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	
ÁREA TEMÁTICA:	Panificacion	Son las definidas por la Red de Conocimiento
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	
LINK	https://sena-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/1j5choe/sena_aleph000004014	
ANÁLISIS DE LECTURA DIAGNÓSTICO - FASE 1		
	X	EXPLICACIÓN
Análisis de Publicación Investigación científica		Estudio de los ingre dientes empleados en panificación: 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 -- Ponqué -- Galletería -- Higiene de la panadería -- Análisis de costos
Análisis de patentes		

o_ 1 | V.T. Área Temática _ABRIL | V.T. Área Temática _MAYO | V.T. Área Temática _JUNIO | V.T. Área Temática _JULIO (2) | V.T. Área Temática _AGOSTO | +

adísticas del libro

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

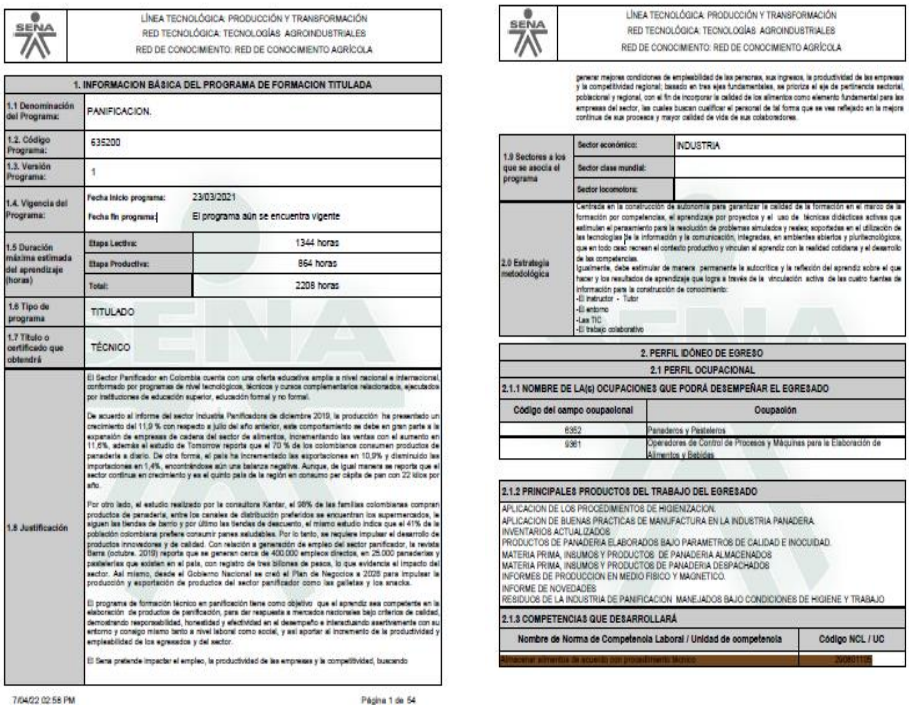








ANEXO 4 – Obligación 4 - Diseño curricular del técnico en panificación



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 Semana (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 2026 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
8352	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 Competencia Laboral / Unidad de competencia	Código NCL / UC
Ubicación almacén de acuerdo con procedimiento técnico	240601116

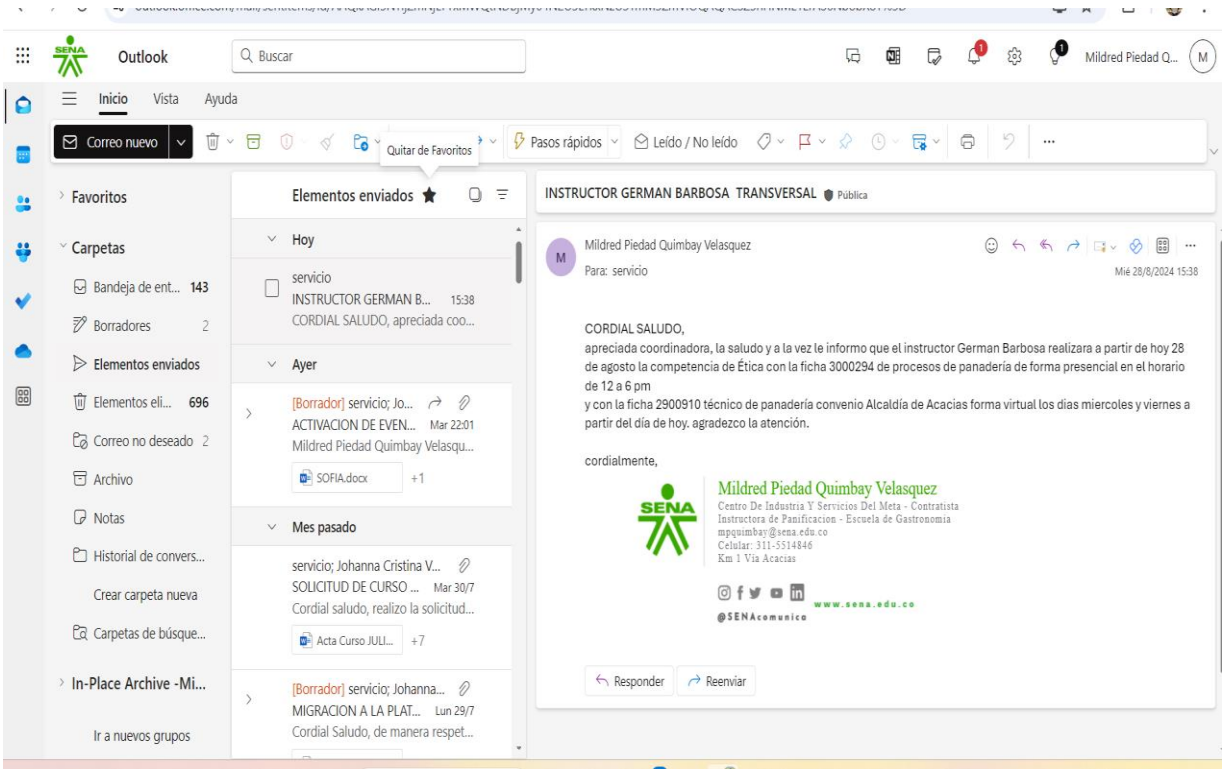
ANEXO 5 – Obligación 5 - Pantallazo de juicios evaluativos

Reporte de Juicios de Evaluación

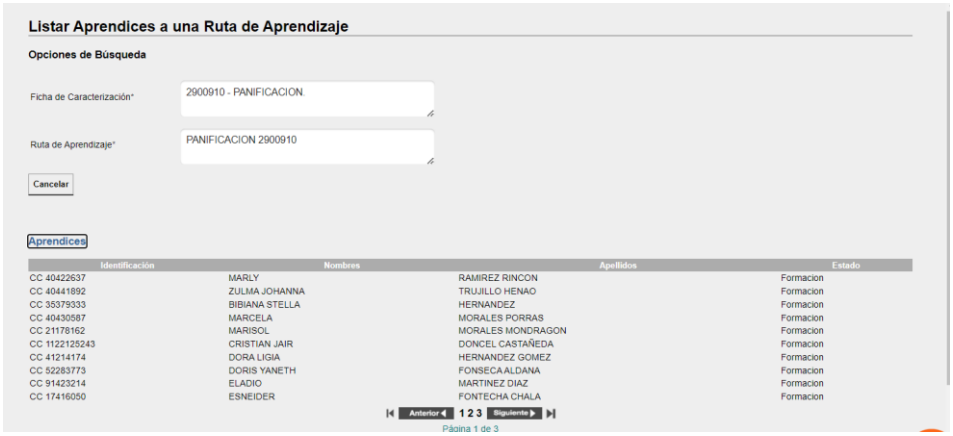
Fecha del Reporte:	27/06/2024
Ficha de Caracterización:	2900918
Código:	635200
Versión:	1
Denominación:	PANIFICACION.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	12/12/2023
Fecha Fin:	11/03/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	50 - REGIONAL META
Centro de Formación:	9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

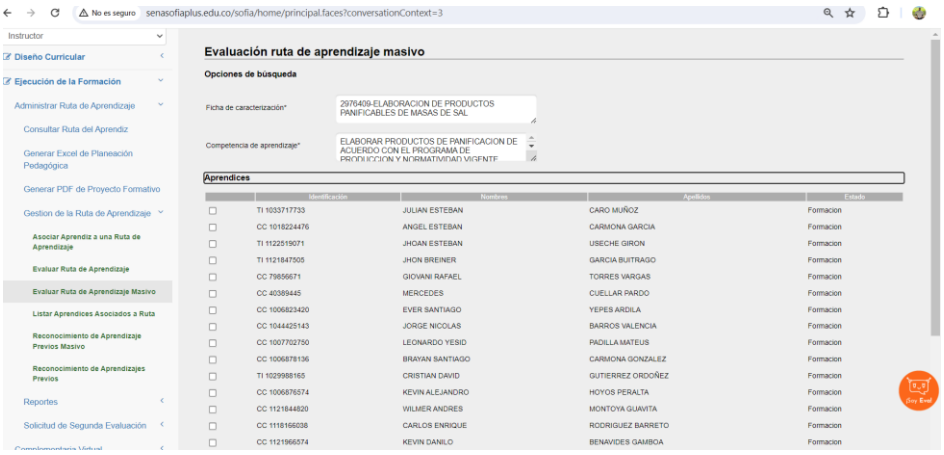
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	533494 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACION	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	546329 - 240201502602 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	546330 - 240201502604 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 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	546331 - 240201502601 PROMOVER LA DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	546332 - 240201502603 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 - 240201503001 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO	APROBADO	CC 40400651 - MILDRED PIEDAD QUINTERO VELASQUEZ
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546416 - 220501046601 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546417 - 220501046602 USAR HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546418 - 220501046603 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	546419 - 220501046604 IMPLEMENTAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TÉCNICA ESPECÍFICA	POR EVALUAR	-
CC	1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS	546420 - 240202507102 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	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS	546421 - 240202507103 COMUNICARSE EN INGLÉS, SITUACIÓN EN NIVEL BÁSICO EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO	POR EVALUAR	-

ANEXO 6 – Obligación 6 - Pantallazo de correo

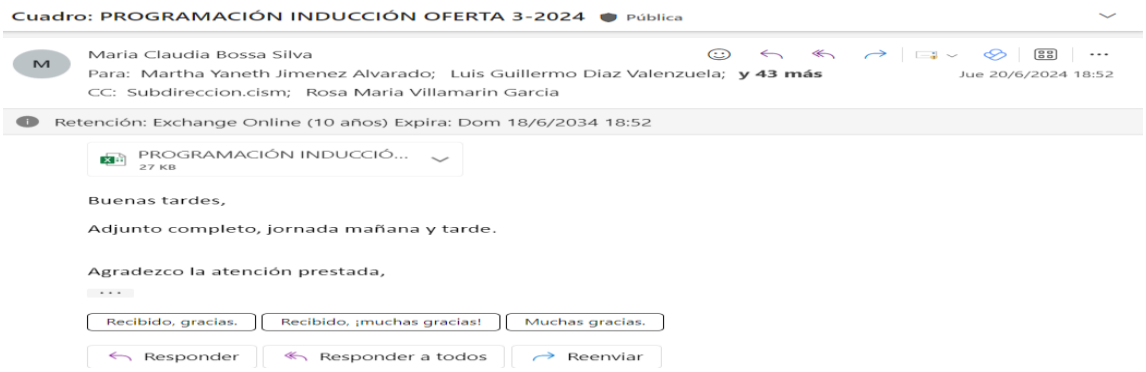


ANEXO 8 – OLIGACION 8 - Pantallazo de Sena Sofía aprendices en estado en formación





ANEXO 9 – Obligacion 9 - Acompañamiento inducción



ANEXO 10 – Obligación 10 - Acompañamiento proceso de selección

CHARLAS INFORMATIVAS 3-2024 Pública

Johanna Cristina Vasquez Diaz

Para: José Aníval Guacales Guacales; Leonor Barreto Mendoza; Mildred Piedad Quimbay Velasquez; **y 4 más** Vie 24/5/2024 15:03

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 22/5/2034 15:03

GFPI-PL-002_Calendario_Cha... 28 KB

Cordial saludo,

Apreciados Instructores, de manera respetuosa adjunto cronograma de las charlas informativas que se realizaran en el auditorio del CISM donde ustedes estan programados.

PROGRAMA	FECHA	HORA	DIRECCION/LUGAR	instructor
PROCESOS DE PANADERIA	27/05/2024	11:00 a.m	AUDITORIO DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META	Mildred Quimbay
PANIFICACION	27/05/2024	11:30 a.m	AUDITORIO DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META	Olga Lucia Cardozo
COCINA	27/05/2024	4:00 p.m	AUDITORIO DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META	Sebastian Gomez
GESTION DOCUMENTAL	27/05/2024	4:30 p.m	AUDITORIO DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META	Jose Anival Guacales
SALUD PUBLICA	27/05/2024	5:00 p.m	AUDITORIO DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META	Leonor Barreto
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	27/05/2024	5:30 p.m	AUDITORIO DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META	Leydi Rubi Silva
PRODUCCION DE MULTIMEDIA	28/05/2024	9:00 a.m	AUDITORIO DEL CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META	Aldo Gerardo Rivera

Agradezco estar en la fecha y hora registrada en la programacion.

ANEXO 12 – Obligación 12 - Fotografía de socialización



ANEXO 14 – Obligación - Pantallazos de redes



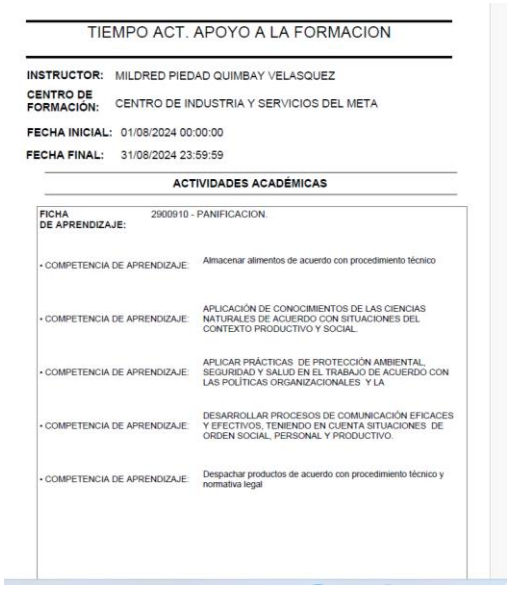


ANEXO 16 – Obligación 16 - Acompañamiento en bienestar del aprendiz PSICOLOGO Y ORIENTADORA





ANEXO 17 – Obligación 17 - Pantallazo Horas instructor



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

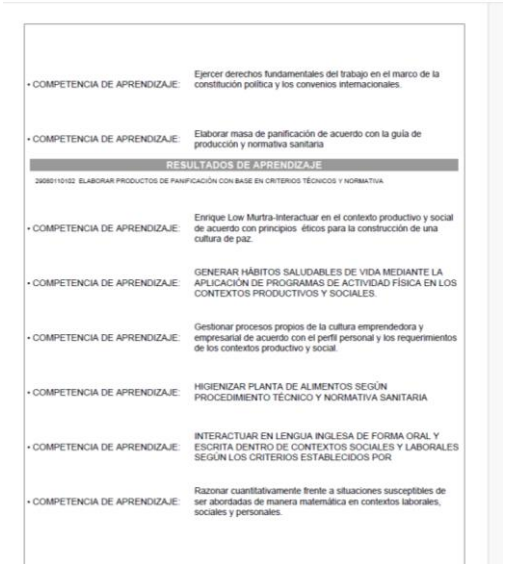
FECHA INICIAL: 01/08/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2900910 - PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal

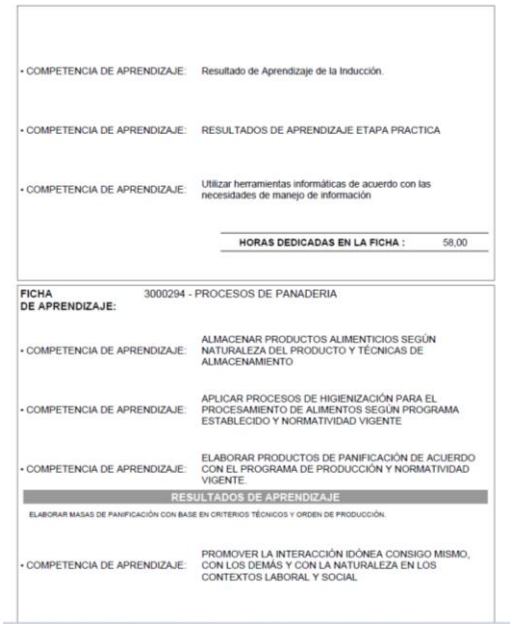


• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2900910102 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.



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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 58,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3000294 - PROCESOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

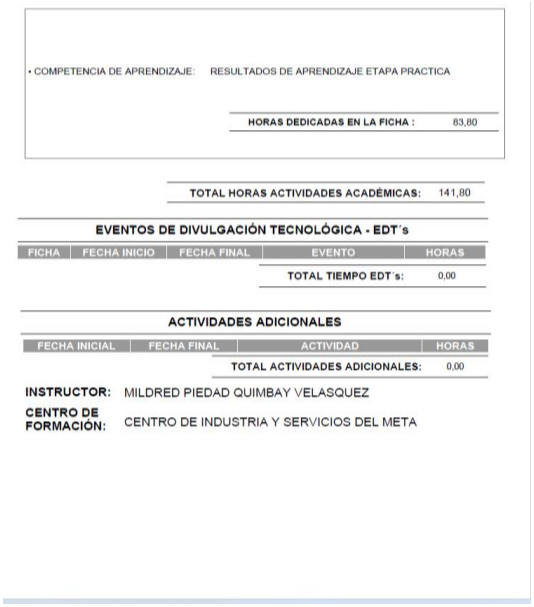
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL



• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 83,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 141,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT's: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

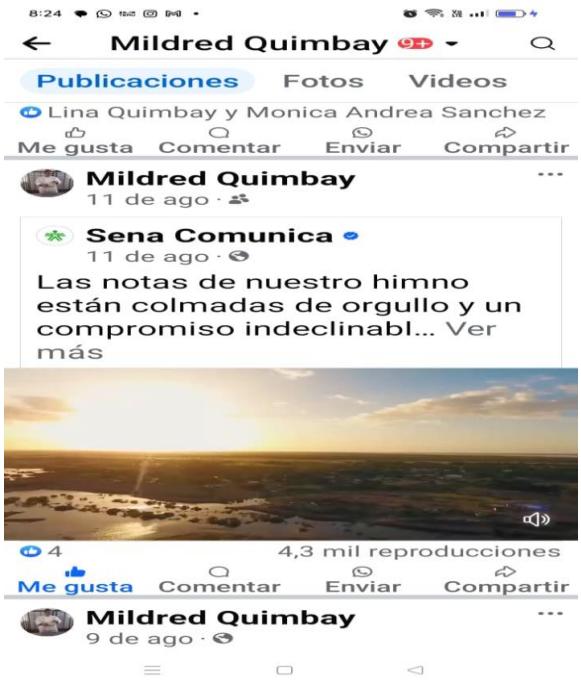
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

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

25/04/2024 09:00:57 GFPI- F-016 v2 Página 1 de 13

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

