PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 14 de diciembre de 2024

Señora
Olga Marcela Soto Gutiérrez
SUPERVISORA CONTRATO
No. CO1.PCCNTR.5903583
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

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

Referencia: NoCO1.PCCNTR.5903583 de 2024

Luis Enrique Mopán Tique, identificado con la cédula de ciudadanía No 17´653.838 de Florencia, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Tecnológico de la Amazonia, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de diciembre de 2024.

Valor y forma de Pago:

Se fija como valor total para el contrato la suma TREINTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE. ($37.975.490). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero (2) de 2024 por valor de DOS MILLONES VEINTICINCO MIL TRECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($2.025.359), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo (03) a noviembre (11) de 2024, por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($3.797.549) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre (12) de 2024 por un valor de UN MILLON SETECIENTOS SETENTA Y DOS MIL CIENTO NOVENTA PESOS M/CTE. ($1.772.190).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área **Procesos básicos de panadería**, bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación profesional integral complementaria, bajo el desarrollo de competencias laborales.	Ejecute las acciones de formación profesional integral bajo el desarrollo de competencias laborales. **Ficha que inicia Y termina en diciembre 2024.** **Ficha: 3139128** **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Código del programa: 63520040 Fecha de inicio: 02 de diciembre del 2024. Fecha de terminación: 06 de diciembre del 2024. Aprendices matriculados: 26 Aprendices en formación: 26	Registro de tiempos 80 horas de formación Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FLUIS%20ENRIQUE&ct=1709269869279&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=7117328c%2D5f77%2D1ed0%2D8848%2D4eea0bb94c62&ga=1&WSL=1

		Aprendices que asisten: 26 Aprendices evaluados: 26 de los cuales aprobaron 26 Horas ejecutadas 40 en el municipio de Florencia **Ficha: 3139816** **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Código del programa: 63520040 Fecha de inicio: 07 de diciembre del 2024. Fecha de terminación: 12 de diciembre del 2024. Aprendices matriculados: 28 Aprendices en formación: 28 Aprendices que asisten: Aprendices evaluados: 28 de los cuales aprobaron 22 y no aprobados 6 Horas ejecutadas 40 en el municipio de Florencia	
2	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad	Asegure el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y	2.1 Aplicativo Sofia plus. 2.2 Pantallazo de creación y asociación de aprendices en la ruta de aprendizaje de

	y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Enlace Regional de víctimas de la regional Caquetá del programa de atención a victima Vulnerable o quien cumpla sus funciones.	seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas. Reporte en el Sistema Sofia Plus: **Ficha: 3139128** **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Aprendices matriculados: 26 Aprendices evaluados: 26 Aprendices aprobados: 24 y 2 no aprobados. **Ficha: 3139816** **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Aprendices matriculados: 82 Aprendices evaluados: 28 Aprendices aprobados: 28 Entregue informe de ejecución del contrato al supervisor contractual coordinadora académica Olga Marcela Soto Gutiérrez y al enlace Regional del Programa de	la Ficha: 3139128 y 3139816 en Sofia Plus. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FLUIS%20ENRIQUE&ct=1709269869279&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=7117328c%2D5f77%2D1ed0%2D8848%2D4eea0bb94c62&ga=1&WSL=1

		atención a población victima para su revisión.	
3	Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se presentó novedad en los programas de formación complementaria que ejecute en el mes de diciembre de 2024. **Ficha: 3139128** **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** **Ficha**: 3139816 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas**	No hay novedad
4	Participar de los procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad que adelanta la entidad.	No hubo programación en el mes de diciembre de 2024	No hay evidencias
5	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Evalúe los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación de los programas de formación que termine en el mes de diciembre de 2024. **Ficha:** 3139128 **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Aprendices matriculados: 26	Evidencia pantallazos de los juicios evaluativos y terminada de las fichas: 3139128 y 3139816, en Sofia Plus. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%2020

		Aprendices evaluados: 26 Aprendices aprobados: 26 **Ficha: 3139816** **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Aprendices matriculados: 28 Aprendices evaluados: 28 Aprendices aprobados: 28	24%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FLUIS%20ENRIQUE&ct=1709269869279&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=7117328c%2D5f77%2D1ed0%2D8848%2D4eea0bb94c62&ga=1&WSL=1
6	Programar y solicitar con la debida oportunidad los materiales de formación y elementos requeridos y necesarios para el desarrollo de la formación; lo cual debe constar en acta de recibo y entrega, así como la identificación, la fecha, características y condiciones de estos.	En los programas de formación ejecutados en el mes de noviembre de 2024, se programó y se Evidencia pantallazos de actas de recibo, uso y entrega de materiales solicitó materiales de formación. **Ficha: 3139128** **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** **Ficha: 3139816** **Elaboración Básica de Tortas y Galletas** Actas de recibo, Acta de uso y Acta de entrega de materiales a los aprendices	Evidencia pantallazos de actas de recibo, uso y entrega de materiales de las fichas: Ficha: 3139128 y 3139816

7	Participar en las actividades de implementación y fomentos de un servicio de calidad y de buenas prácticas ambientales del SST.	No hubo programación en diciembre de 2024	No hay evidencias
8	Cumplir con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma Compromiso.	Cumplí con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma de compromiso. Cuenta de cobro: planilla SI CONTRATISTA e informe de ejecución del contrato mes de noviembre de 2024. **Acta de plan de Actividades y acta de concertación de la formación que inicie en diciembre de 2024:** Ficha: 3139128 Elaboración Básica de Tortas y Galletas Ficha: 3139816 Elaboración Básica de Tortas y Galletas **Acta de cierre de las formaciones que termine en diciembre de 2024:**	Cuenta de cobro (planilla si contratista, seguridad social No 4578568992 y 4581101868 de noviembre y diciembre de 2024, y el informe de ejecución contractual. Acta de plan de actividades. Acta concertación de la formación, acta de cierre, reposa en el portafolio de evidencias. Link ubicación Portafolio de evidencias en el DRIVE ubicado en Link. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202024%2FPROGRAMA%5FPV%2FPORTAFOLIO%20DE%20INSTRUCTORES%5FPV%2FLUIS%20ENRIQUE&ct=1709

		Ficha: 3139128 Elaboración Básica de Tortas y Galletas Ficha: 3139816 Elaboración Básica de Tortas y Galletas	269869279&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=7117328c%2D5f77%2D1ed0%2D8848%2D4eea0bb94c62&ga=1&WSL=1
9	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Presentación de informe mensual GC y GF y la ejecución de la FPI. Participe de la reunión de instructores convocada por el área misional e instructores, el día 13 de diciembre de 2024. Temas tratados: Reunión de cierre de proceso GEAOE (PV) 2024	Correo de invitación y registro fotográfico
10	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia por la normatividad al valor del contrato.	Realice el pago de estampilla DE LA AMAZONIA la cual corresponde al 1.5 del valor del contrato. Evidencias ubicado en el informe del mes de febrero de 2024.	Informe de febrero de 2024.

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.

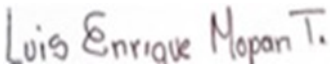
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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. 4578568992 de la planilla noviembre y diciembre 4581101868 2024, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en PDF

Cordialmente,



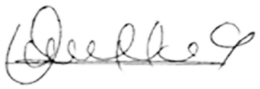
Firma

LUIS ENRIQUE MOPAN TIQUE

Contratista

C.C. No. 17´653.838

Recibí a satisfacción:

Firma 

OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ

Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR.5903583 de 2024

Coordinadora Académica

Obligación 1

Gestión de tiempo

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ENRIQUE MOPAN TIQUE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 15/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3139816 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3139128 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	80,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

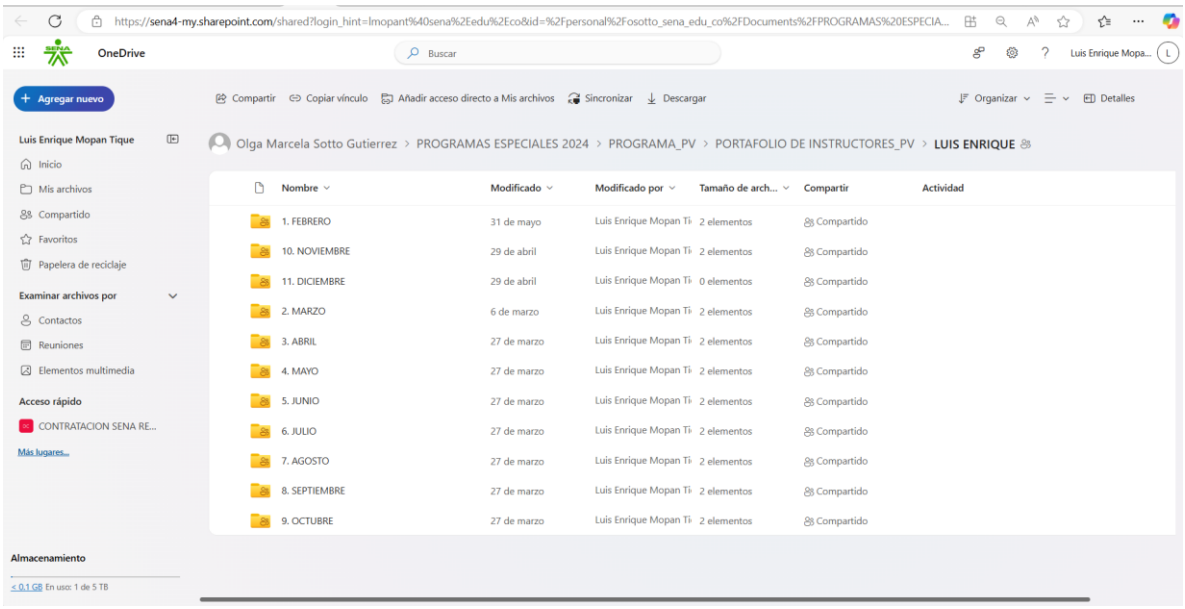
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

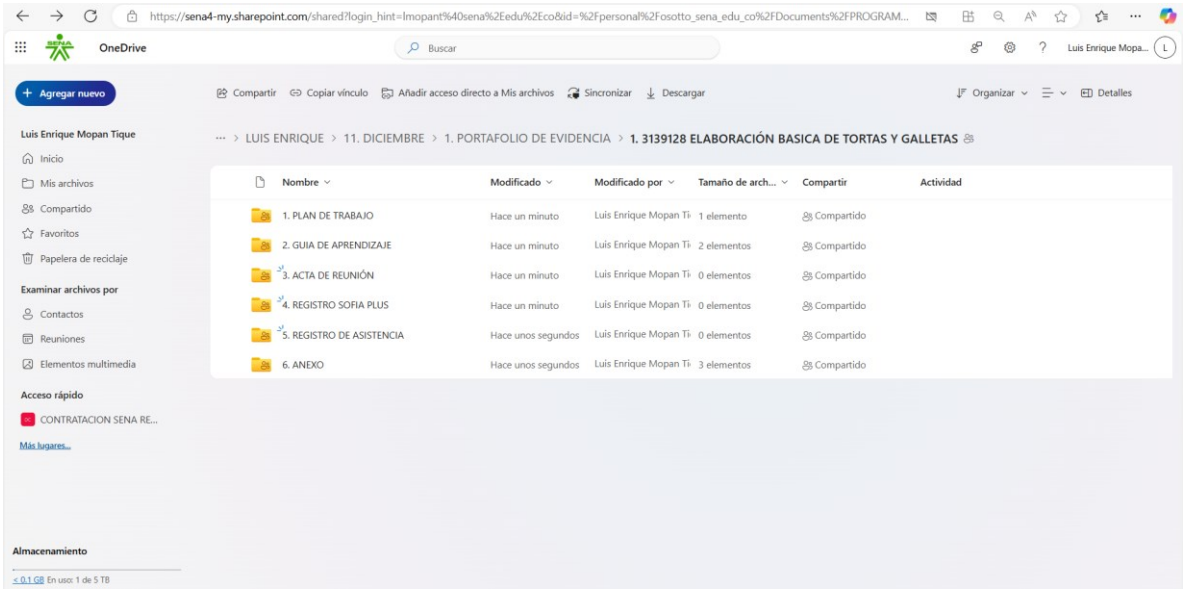
INSTRUCTOR: LUIS ENRIQUE MOPAN TIQUE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

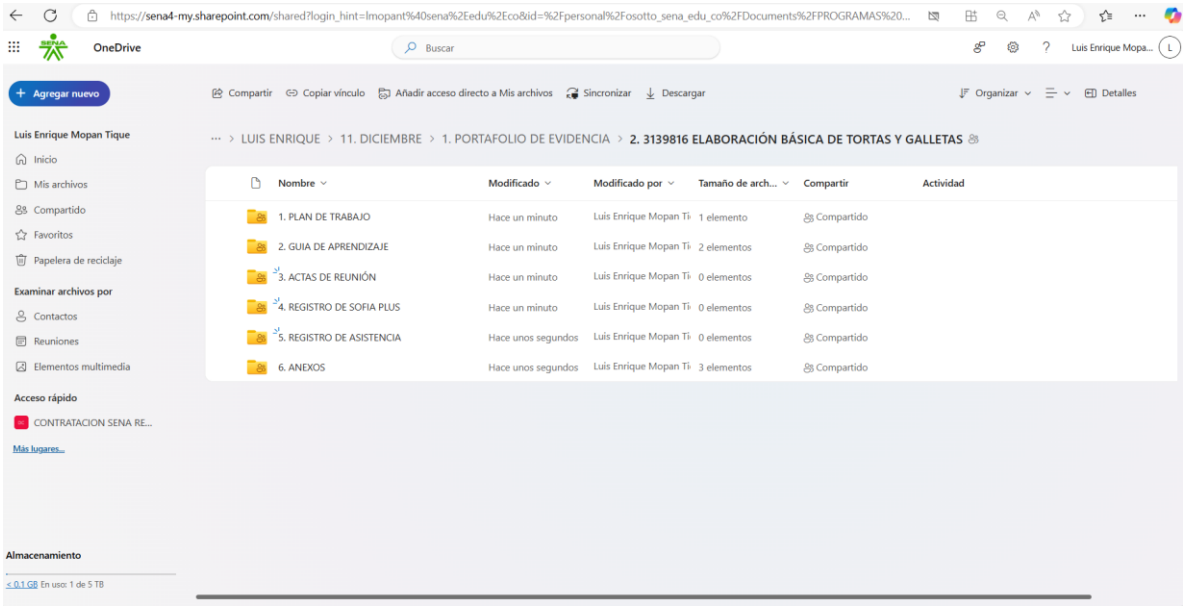
Pantallazo portafolio del instructor coordinación académica



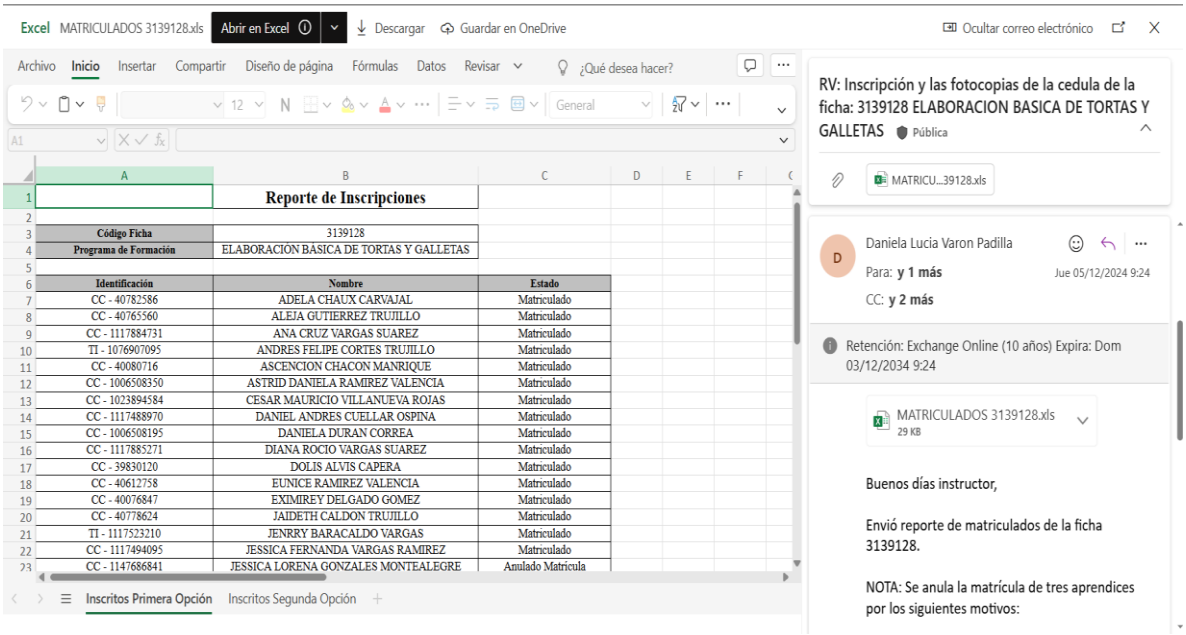
Pantallazo portafolio del instructor ficha: 3139128 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



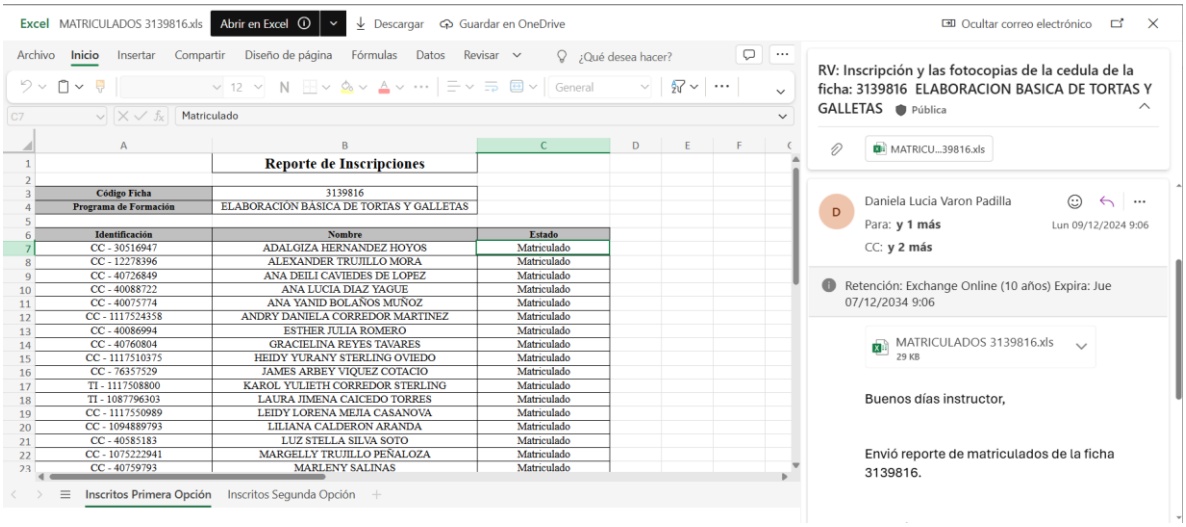
Pantallazo portafolio del instructor ficha: 3139816 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



Pantallazo aprendices matriculados ficha: 3139128 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



Pantallazo aprendices matriculados ficha: 3139816 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



Excel MATRICULADOS 3139816.xls — Abrir en Excel — Descargar — Guardar en OneDrive — Ocultar correo electrónico

Archivo Inicio Insertar Compartir Diseño de página Fórmulas Datos Revisar ¿Qué desea hacer?

Matriculado

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3139816
Programa de Formación	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 30516947	ADALGIZA HERNANDEZ HOYOS	Matriculado
CC - 12278396	ALEXANDER TRUJILLO MORA	Matriculado
CC - 40726849	ANA DEILI CAVIEDES DE LOPEZ	Matriculado
CC - 40088722	ANA LUCIA DIAZ YAGUE	Matriculado
CC - 40075774	ANA YANID BOLAÑOS MUÑOZ	Matriculado
CC - 1117524358	ANDRY DANIELA CORREDOR MARTINEZ	Matriculado
CC - 40086994	ESTHER JULIA ROMERO	Matriculado
CC - 40760804	GRACIELINA REYES TAVARES	Matriculado
CC - 1117510375	HEIDY YURANY STERLING OVIEDO	Matriculado
CC - 76357529	JAMES ARBEY VIQUEZ COTACIO	Matriculado
TI - 1117508800	KAROL YULIETH CORREDOR STERLING	Matriculado
TI - 1087796303	LAURA JIMENA CAICEDO TORRES	Matriculado
CC - 1117550989	LEIDY LORENA MEJIA CASANOVA	Matriculado
CC - 1094889793	LILIANA CALDERON ARANDA	Matriculado
CC - 40585183	LUZ STELLA SILVA SOTO	Matriculado
CC - 1075222941	MARGELLY TRUJILLO PEÑALOZA	Matriculado
CC - 40759793	MARLENY SALINAS	Matriculado

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

RV: Inscripción y las fotocopias de la cedula de la ficha: 3139816 ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS — Pública

MATRICU...39816.xls

Daniela Lucia Varon Padilla
Para: y 1 más
CC: y 2 más
Lun 09/12/2024 9:06

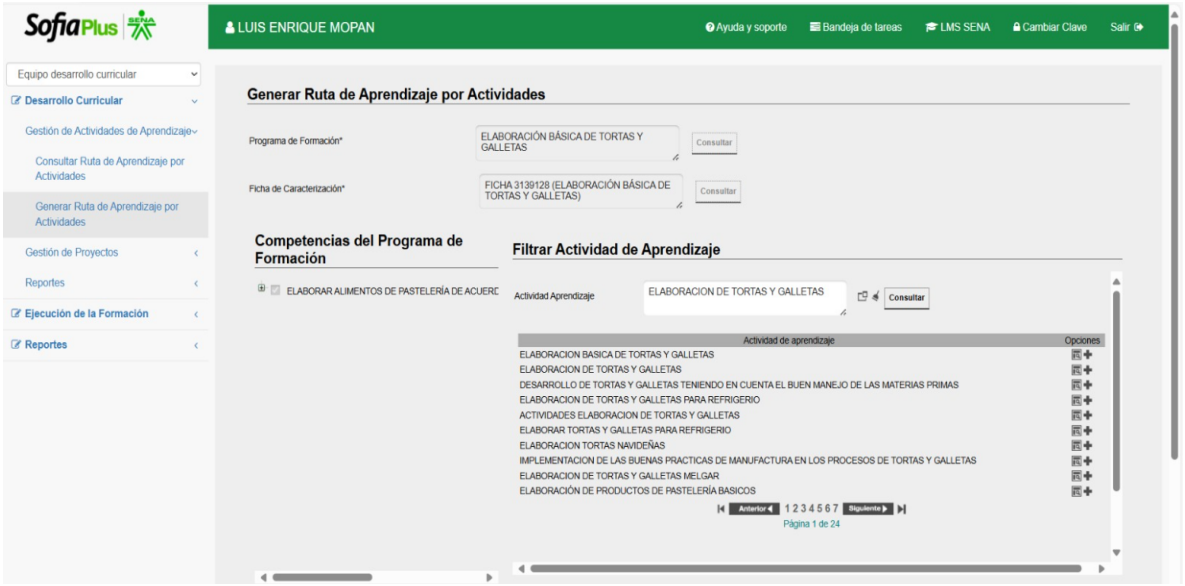
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Jue 07/12/2034 9:06

MATRICULADOS 3139816.xls
29 KB

Buenos días instructor,

Envió reporte de matriculados de la ficha 3139816.

Pantallazo creación de ruta ficha: 3139128 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



SofiaPlus — LUIS ENRIQUE MOPAN — Ayuda y soporte — Bandeja de tareas — LMS SENA — Cambiar Clave — Salir

Equipo desarrollo curricular

- Desarrollo Curricular
  - Gestión de Actividades de Aprendizaje
    - Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
    - Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
  - Gestión de Proyectos
  - Reportes
- Ejecución de la Formación
- Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS — Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 3139128 (ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS) — Consultar

Competencias del Programa de Formación

ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERD

Filtrar Actividad de Aprendizaje

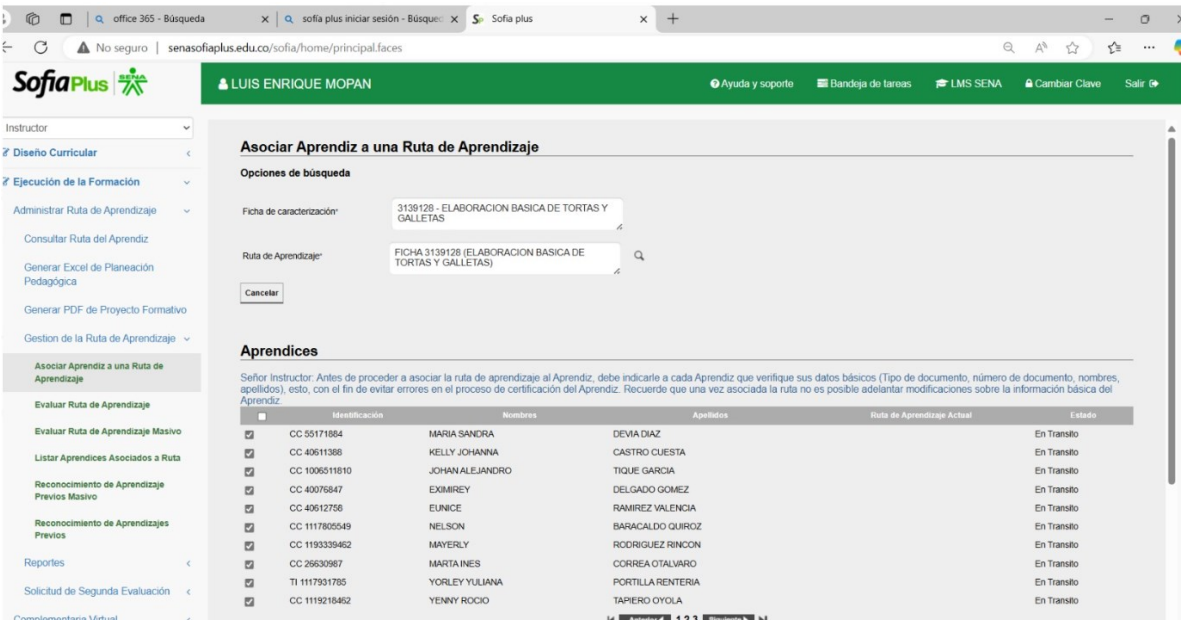
Actividad Aprendizaje: ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS — Consultar

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS	
ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS	
DESARROLLO DE TORTAS Y GALLETAS TENIENDO EN CUENTA EL BUEN MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS	
ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS PARA REFRIGERIO	
ACTIVIDADES ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS	
ELABORAR TORTAS Y GALLETAS PARA REFRIGERIO	
ELABORACION TORTAS NAVIDEÑAS	
IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS DE TORTAS Y GALLETAS	
ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS MELGAR	
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA BASICOS	

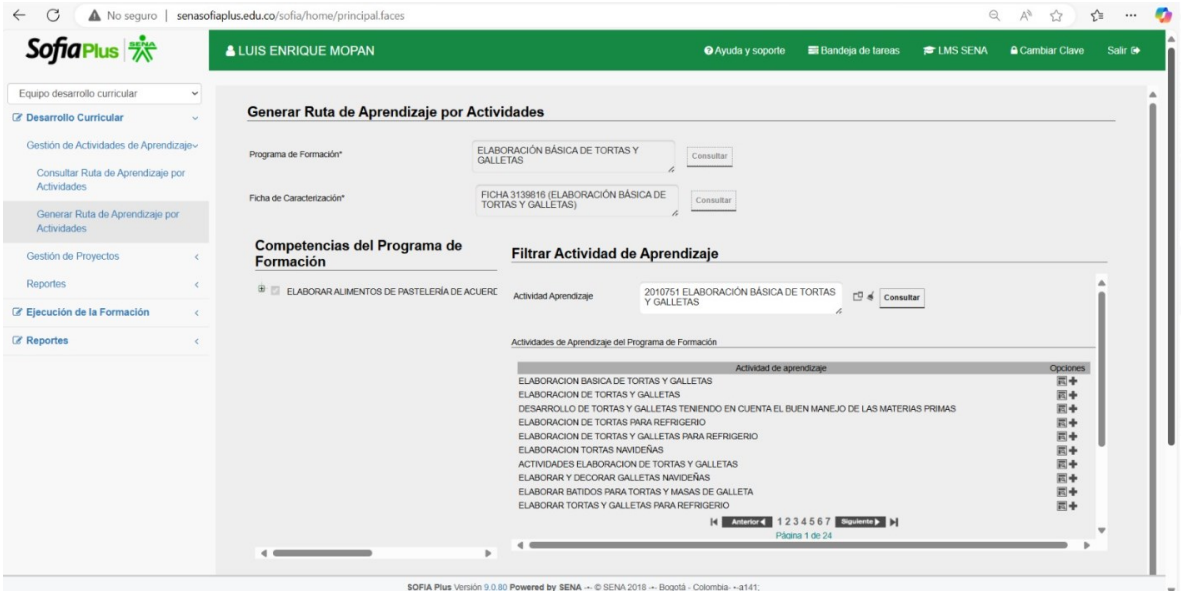
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 1 de 24

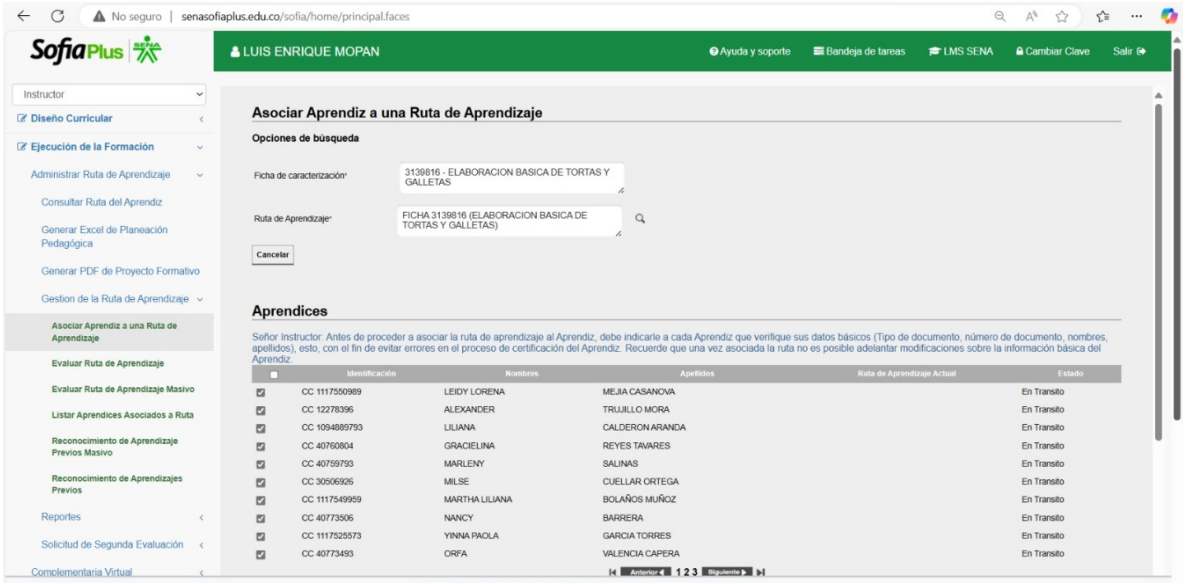
Pantallazo asociar de ruta ficha: 3139128 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



Pantallazo creación de ruta ficha: 3139816 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

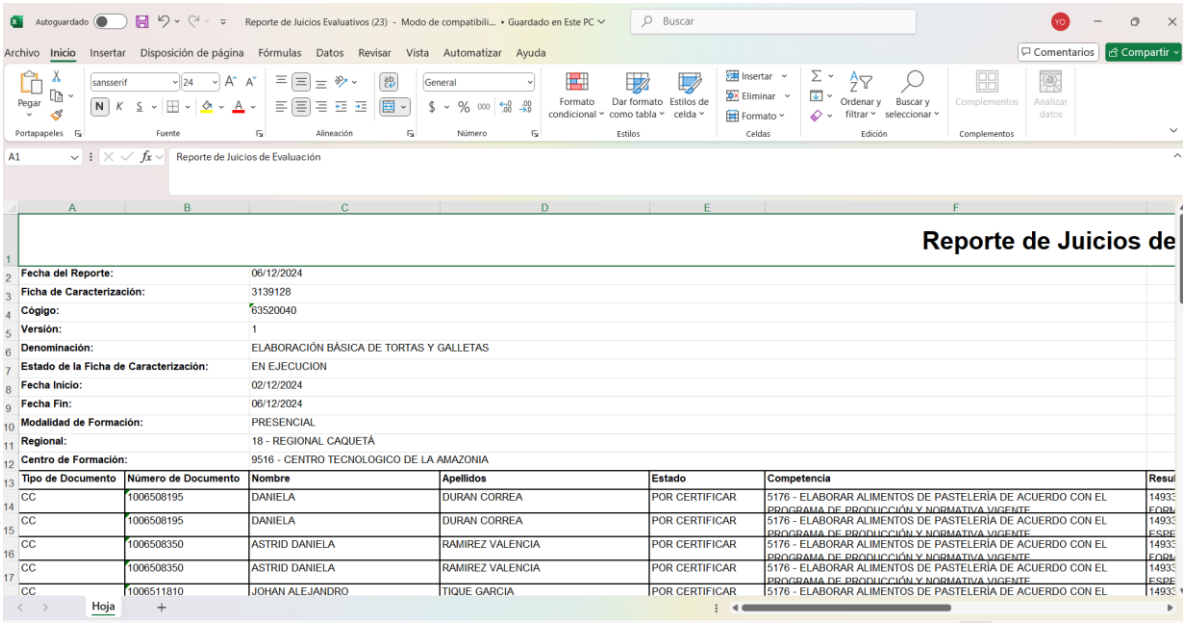


Pantallazo asociar de ruta ficha: 3139816 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

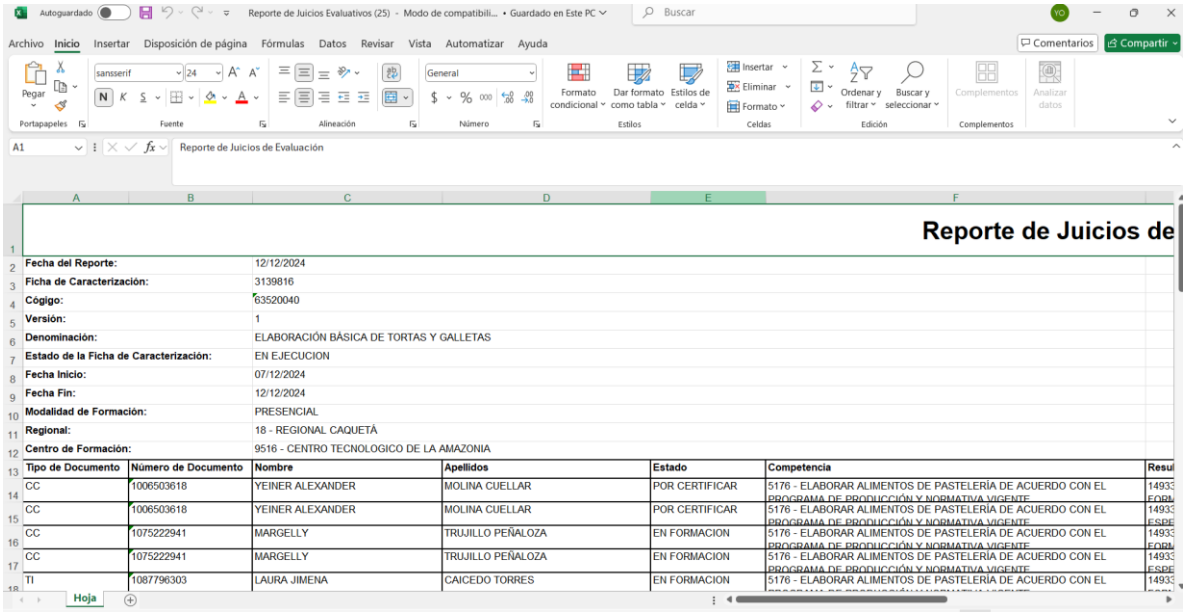


Obligación 5

Pantallazos de los juicios evaluativos ficha: 3139128 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



Pantallazos de los juicios evaluativos ficha: 3139816 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de	
Fecha del Reporte:	12/12/2024
Ficha de Caracterización:	3139816
Código:	63520040
Versión:	1
Denominación:	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	07/12/2024
Fecha Fin:	12/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resul
CC	1006503618	YEINER ALEXANDER	MOLINA CUELLAR	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	14933 FORM
CC	1006503618	YEINER ALEXANDER	MOLINA CUELLAR	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	14933 ESPE
CC	1075222941	MARGELLY	TRUJILLO PEÑALOZA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	14933 FORM
CC	1075222941	MARGELLY	TRUJILLO PEÑALOZA	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	14933 ESPE
TI	1087796303	LAURA JIMENA	CAICEDO TORRES	EN FORMACION	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	14933 FORM

Obligación 6

Pantallazos de actas de recibo material Ficha: 3139128 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



ACTA No. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: RECIBO DE MATERIALES PROGRAMA DE FORMACIÓN ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3139128			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 5 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 11:00 am	**HORA FIN:** 12:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	BODEGA CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA (PARQUE INDUSTRIAL SANTA MARIA)	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. RECEPCION DE MATERIALES DE FORMACION ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3139128			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Recibir materiales de formación de acuerdo al cronograma recibido vía correo electrónico, donde la líder del programa población victima Luz Mila Ome, nos informa fecha y hora en que podemos acercarnos a las instalaciones a recoger los materiales de formación para los aprendices de la formación complementaria ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS			

Pantallazos de actas de entrega de material Ficha: 3139128 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



ACTA No. 04			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN PROGRAMA ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3139128			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 05 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	San Juan del Barro	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación y entrega materiales de formación
2. Relación de competencias y Resultados de aprendizaje a desarrollar y que utilizarán materiales de formación.
3. Descripción de los Productos (materiales de formación) entregados para el desarrollo de las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje para el programa de formación.
4. Relación de los aprendices beneficiados de los materiales de formación entregados y la unidad productiva respectiva.
5. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar registro de la entrega de materiales de formación ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y

Pantallazos de actas de uso de material Ficha: 3139128 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



ACTA No. 5			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN USO DE MATERIALES DE FORMACIÓN ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3139128			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 05 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	San Juan del Barro	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación y uso materiales de formación
2. Relación de competencias y Resultados de aprendizaje a desarrollar y que utilizarán materiales de formación.
3. Descripción de los Productos (uso material de formación) entregados para el desarrollo de las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje para el programa de formación.
4. Relación de los aprendices beneficiados de los materiales de formación entregados y la unidad productiva respectiva.
5. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Trabajar con los aprendices del programa de formación ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y

Pantallazos de actas de recibo material Ficha: 3139816 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

ACTA No. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: RECIBO DE MATERIALES PROGRAMA DE FORMACIÓN ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3139816			
CIUDAD Y FECHA:	**Florencia, 11 de diciembre de 2024**	**HORA INICIO: 11:00 am**	**HORA FIN: 12:00 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	BODEGA CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA (PARQUE INDUSTRIAL SANTA MARIA)	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1.** RECEPCION DE MATERIALES DE FORMACION ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3139816			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Recibir materiales de formación de acuerdo al cronograma recibido vía correo electrónico, donde la líder del programa población victima Luz Mila Ome, nos informa fecha y hora en que podemos acercarnos a las instalaciones a recoger los materiales de formación para los aprendices de la formación complementaria ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: **3139816**			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			

Pantallazos de actas de entrega de material Ficha: 3139816 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

ACTA No. 04			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN PROGRAMA ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3139816			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 11 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Altos de Capri**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación y entrega materiales de formación 2. Relación de competencias y Resultados de aprendizaje a desarrollar y que utilizarán materiales de formación. 3. Descripción de los Productos (materiales de formación) entregados para el desarrollo de las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje para el programa de formación. 4. Relación de los aprendices beneficiados de los materiales de formación entregados y la unidad productiva respectiva. **5.** Proposiciones y varios.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar registro de la entrega de materiales de formación ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3139816			

Pantallazos de actas de uso de material Ficha: 3139816 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

ACTA No. 5			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN USO DE MATERIALES DE FORMACIÓN ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3139816			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 11 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Altos de Capri**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación y uso materiales de formación 2. Relación de competencias y Resultados de aprendizaje a desarrollar y que utilizarán materiales de formación. 3. Descripción de los Productos (uso material de formación) entregados para el desarrollo de las actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje para el programa de formación. 4. Relación de los aprendices beneficiados de los materiales de formación entregados y la unidad productiva respectiva. 5. Proposiciones y varios			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Trabajar con los aprendices del programa de formación ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS con la ficha: 3139816, utilizando el material entregado por el SENA Caquetá, del programa de atención a población desplazada Y vulnerable.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			

Obligación

Pantallazo acta de planeación formación ficha: 3139128 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS, ficha 3139128			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 02 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	San Juan del Barro	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Información general del programa de formación 2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada) 3. Horario de Formación 4. Aprendices matriculados 5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación) 6. Requerimiento de recursos 6.1. Talento Humano 6.2. Ambiente de formación 6.3. Materiales de formación, equipos y herramientas			

Pantallazo acta de planeación formación ficha: 3139816 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS, FICHA: 3139816			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 07 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Altos de Capri	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Información general del programa de formación 2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada) 3. Horario de Formación 4. Aprendices matriculados 5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación) 6. Requerimiento de recursos 6.1. Talento Humano 6.2. Ambiente de formación 6.3. Materiales de formación, equipos y herramientas			

Pantallazo acta de concertación formación ficha: 3139128 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



ACTA No. 02			
1. **NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS, FICHA: 3139128**			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 02 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	San Juan del Barro	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Inducción institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS. 4. Proposiciones y varios.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Procesos básicos de panadería con ficha: **3139128**			

Pantallazo acta de concertación formación ficha: 3139816 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

ACTA No. 02			
1. NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS FICHA: 3139816			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 07 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Altos de Capri**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Inducción institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS. 4. Proposiciones y varios.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Procesos básicos de panadería con ficha: 3139816			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
1. Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (Barrio Altos de Capri) el Sr(a) nombre del instructor en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación:			

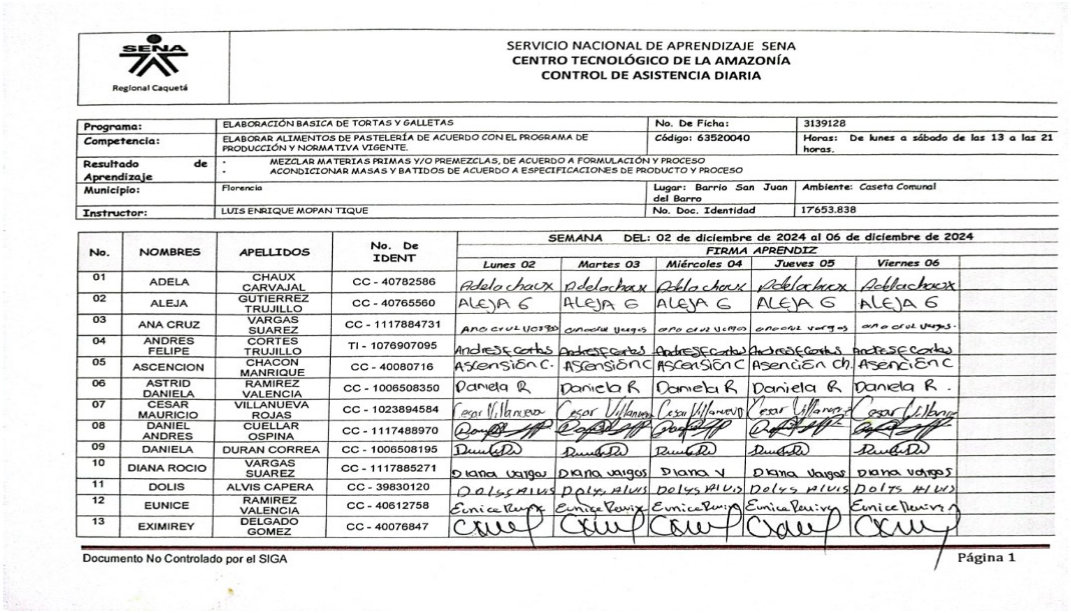
Pantallazo acta de cierre formación ficha: 3139128 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

ACTA No. 06			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNION DE CIERRE – PROGRAMA ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS, FICHA: 3139128			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 06 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	San Juan del Barro	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados). 2. Verificación de las competencias desarrolladas. 3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación. 4. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación 5. Valoración de aspectos generales del grupo. 6. Actualización de la información en SOFIA PLUS 7. Proposiciones y varios			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Realizar cierre del programa de formación complementario: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS, FICHA: 3139128			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			

Pantallazo acta de cierre formación ficha: 3139816 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

ACTA No. 06			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNION DE CIERRE – PROGRAMA ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS, FICHA: 3139816			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia, 12 de diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Altos de Capri**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados). 2. Verificación de las competencias desarrolladas. 3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación. 4. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación 5. Valoración de aspectos generales del grupo. 6. Actualización de la información en SOFIA PLUS 7. Proposiciones y varios			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Realizar cierre del programa de formación complementario: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS, FICHA: 3139816.			

Pantallazo de asistencia formación ficha: 3139128 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

Programa:	ELABORACIÓN BASICA DE TORTAS Y GALLETAS	**No. De Ficha:**	3139128
Competencia:	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	**Código:** 63520040	**Horas:** De lunes a sábado de las 13 a las 21 horas.
Resultado de Aprendizaje	· MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO · ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO		
Municipio:	Florencia	**Lugar:** Barrio San Juan del Barro	**Ambiente:** Caseta Comunal
Instructor:	LUIS ENRIQUE MOPAN TIQUE	**No. Doc. Identidad**	17653.838

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 02 de diciembre de 2024 al 06 de diciembre de 2024 — FIRMA APRENDIZ				
				Lunes 02	Martes 03	Miércoles 04	Jueves 05	Viernes 06
01	ADELA	CHAUX CARVAJAL	CC - 40782586	Adela chaux	Adelachaux	Adela chaux	Adelachaux	Adelachaux
02	ALEJA	GUTIERREZ TRUJILLO	CC - 40765560	ALEJA G	ALEJA G	ALEJA G	ALEJA G	ALEJA G
03	ANA CRUZ	VARGAS SUAREZ	CC - 1117884731	ANA CRUZ VARGAS	ANA CRUZ VARGAS	ANA CRUZ VARGAS	ANA CRUZ VARGAS	ANA CRUZ VARGAS
04	ANDRES FELIPE	CORTES TRUJILLO	TI - 1076907095	Andres F Cortes	Andres F Cortes	Andres F Cortes	Andres F Cortes	Andres F Cortes
05	ASCENCION	CHACON MANRIQUE	CC - 40080716	Ascensión C.	Ascensión C	Ascensión C	Asencion Ch.	Asencion C
06	ASTRID DANIELA	RAMIREZ VALENCIA	CC - 1006508350	Daniela R	Daniela R	Daniela R	Daniela R	Daniela R.
07	CESAR MAURICIO	VILLANUEVA ROJAS	CC - 1023894584	Cesar Villanueva	Cesar Villanueva	Cesar Villanueva	Cesar Villanueva	Cesar Villanueva
08	DANIEL ANDRES	CUELLAR OSPINA	CC - 1117488970					
09	DANIELA	DURAN CORREA	CC - 1006508195					
10	DIANA ROCIO	VARGAS SUAREZ	CC - 1117885271	Diana vargas	Diana vargas	Diana V	Diana vargas	Diana vargas
11	DOLIS	ALVIS CAPERA	CC - 39830120	Dolys Alvis	Dolys Alvis	Dolys Alvis	Dolys Alvis	Dolys Alvis
12	EUNICE	RAMIREZ VALENCIA	CC - 40612758	Eunice Ramirez	Eunice Ramirez	Eunice Ramirez	Eunice Ramirez	Eunice Ramirez
13	EXIMIREY	DELGADO GOMEZ	CC - 40076847					

Documento No Controlado por el SIGA — Página 1

Pantallazo de asistencia formación ficha: 3139816 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

Programa:	ELABORACIÓN BASICA DE TORTAS Y GALLETAS	**No. De Ficha:**	3139816
Competencia:	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	**Código:** 63520040	**Horas:** De lunes a sábado de las 13 a las 21 horas.
Resultado de Aprendizaje	. MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO . ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO		
Municipio:	Florencia	**Lugar:** Barrio Altos de Capri	**Ambiente:** Caseta Comunal
Instructor:	LUIS ENRIQUE MOPAN TIQUE	**No. Doc. Identidad**	17653.838

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 07 de diciembre de 2024 al 12 de diciembre de 2024 FIRMA APRENDIZ				
				Sábado 07	Lunes 09	Martes 10	Miércoles 11	Jueves 12
01	ADALGIZA	HERNANDEZ HOYOS	CC - 30516947					
02	ALEXANDER	TRUJILLO MORA	CC - 12278396					
03	ANA DEILI	CAVIEDES DE LOPEZ	CC - 40726849					
04	ANA LUCIA	DIAZ YAGUE	CC - 40088722					
05	ANA YANID	BOLAÑOS MUÑOZ	CC - 40075774					
06	ANDRY DANIELA	CORREDOR MARTINEZ	CC - 1117524358					
07	ESTHER JULIA	JULIA ROMERO	CC - 40086994					
08	GRACIELINA	REYES TAVARES	CC - 40760804					
09	HEIDY YURANY	STERLING OVIEDO	CC - 1117510375					
10	JAMES ARBEY	VIQUEZ COTACIO	CC - 76357529					
11	KAROL YULIETH	CORREDOR STERLING	TI - 1117508800					
12	LAURA JIMENA	CAICEDO TORRES	TI - 1087796303					
13	LEIDY LORENA	MEJIA CASANOVA	CC - 1117550989					

Registro fotográfico -población victima APE- área misional e instructores, el día 13 de diciembre de 2024

