PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio Diciembre 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 Diciembre del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR6967550

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

Valor y forma de Pago:

(44) días, por valor de ($4.597.925).M/CTE
a) un primer pago por (30) días del mes de noviembre por valor de TRES MILLONES CIENTO TREINTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL PESOS ($3.134.949).M/CTE

b) Un segundo pago por 14 días del mes de diciembre 2024 por valor de UN MILLON CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL PESOS ($1.462.976) M/CTE

Plazo: Será hasta 14 de DICIEMBRE 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 TECNICO DE COCINA FICHA 3000618, TECNICO DE COCINA FICHA 3064035	ANEXO 1 Pantallazo fichas asociadas
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
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
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
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
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo	Se ejecutó la autorización para la	ANEXO 6 Pantallazo de correo

	de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	creación de cursos complementarios nuevos	
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 DICIEMBRE 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
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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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
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 DICIEMBRE 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 poya al centro de formación con la promoción institucional por medio de las	ANEXO 14 Pantallazos de redes

		diferentes redes sociales.	
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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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
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
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 DICIEMBRE 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
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
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 DICIEMBRE 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	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2024 el contratista no se requirió	ANEXO 30 No hay evidencia

	vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	para ejecutar esta obligación contractual	
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 DICIEMBRE 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
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

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.

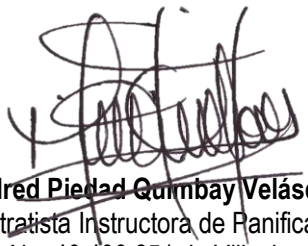
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				

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 **7952316154** de la planilla, operador SOI y periodo **NOVIEMBRE** (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (9) folios

Cordialmente,



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

Recibí a satisfacción:



JOHANNA CRISTINA VASQUEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR6967550
Coordinadora Académica de Servicios
Centro de Industria y Servicios del Meta

Anexo 1 – Obligación 1 – Pantallazo fichas asociadas



Anexo 2 – obligación 2 – formato de 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	
TÍTULO:	Cartilla de Panificacion	
AUTOR(ES):	Maria del Carmen Romero	
PAÍS:	Santa fe de Bogota, Colombia	
TIPO DE DOCUMENTO	Libro	
EDITORIAL, REVISTA INDEXADA, INSTITUCIÓN	Unisur	
AÑO DE PUBLICACIÓN	1996	
LINK	https://sena-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/1j5choe/sena_aleph000004014	
ANÁLISIS DE LECTURA DIAGNÓSTICO - FASE 1		
	X	EXPLICACIÓN
Análisis de Publicación Investigación cientifica		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		

... V.T. Área Temática _OCTUBRE V.T. Área Temática _NOVIEMBRE

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



PUERTO GAITAN





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:	636200	
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, 2018) 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	



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 los 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, reciben el contexto productivo y vinculen el 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
6352	Panaderos y Pasteleros
6361	Operadores de Control de Procesos y Máquinas para la Elaboración de Alimentos y Bebidas

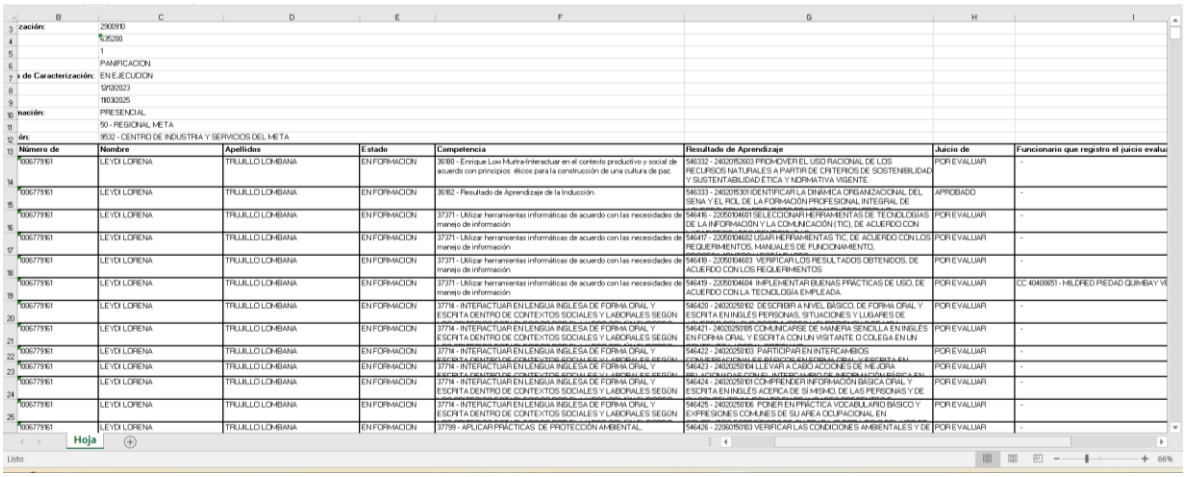
2.1.2 PRINCIPALES PRODUCTOS DEL TRABAJO DEL EGRESADO

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

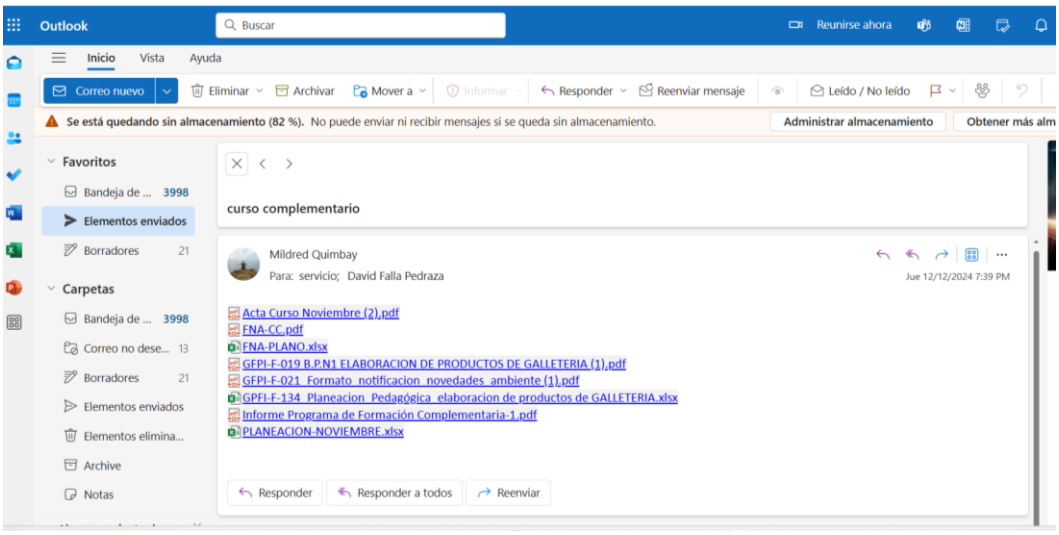
Nombre de Norma de Competencia Laboral / Unidad de competencia	Código NCL / UC
Aplicar el proceso de elaboración de productos de panadería	240501108

ANEXO 5 – Obligación 5 - Pantallazo de juicios evaluativos

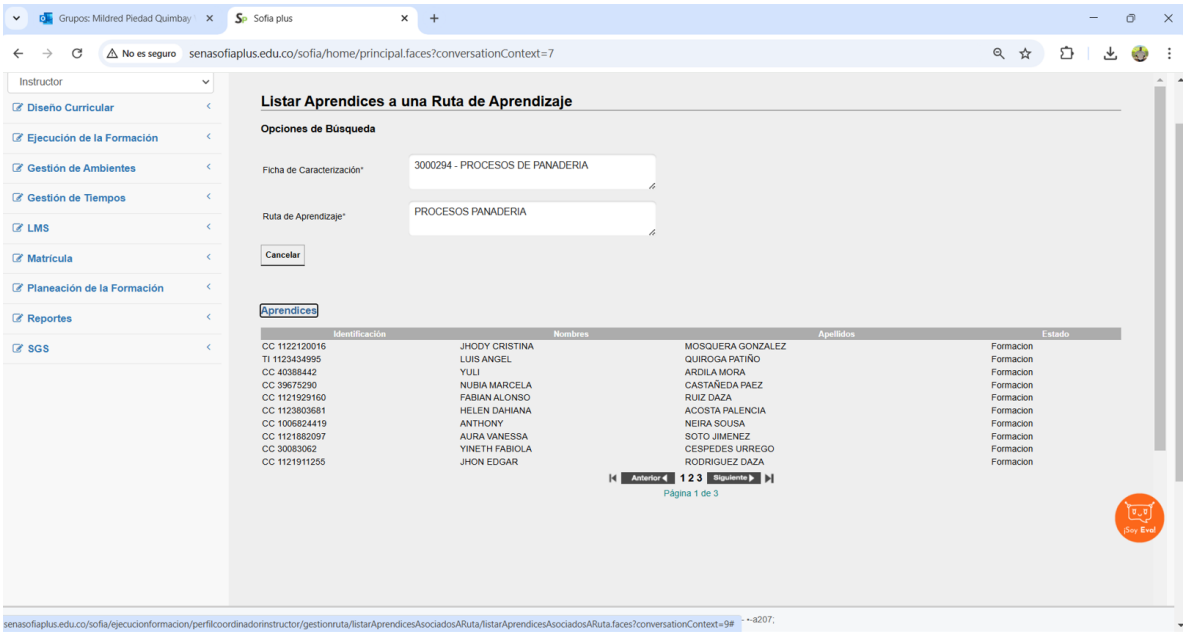


zación:	2900910							
	636200							
	1							
	PANIFICACION							
s de Caracterización:	EN EJECUCION							
	12/03/2023							
	11/03/2025							
nación:	PRESENCIAL							
	50 - REGIONAL META							
ón:	9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META							
Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evalu	
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	36160 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	546332 - 240207503 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE.	POR EVALUAR	-	
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	546333 - 240207531 IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL DE	APROBADO	-	
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546416 - 220501046011 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGIAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON	POR EVALUAR	-	
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546417 - 220501046021 USAR HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.	POR EVALUAR	-	
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546418 - 220501046031 VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS	POR EVALUAR	-	
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546419 - 220501046041 IMPLEMENTAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGÍA EMPLEADA.	POR EVALUAR	CC 40400651 - MILDRED PIEDAD QUIMBAY VE	
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN	546420 - 240207509 02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE	POR EVALUAR	-	
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN	546421 - 240207509 05 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN	POR EVALUAR		
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN	546422 - 240207510 03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN	POR EVALUAR	-	
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN	546423 - 240207510 04 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN	POR EVALUAR	-	
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN	546424 - 240207510 01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE	POR EVALUAR	-	
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN	546425 - 240207510 06 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN	POR EVALUAR	-	
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37799 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL.	546426 - 2206015093 VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE	POR EVALUAR		

ANEXO 6 – Obligación 6 - Pantallazo de correo



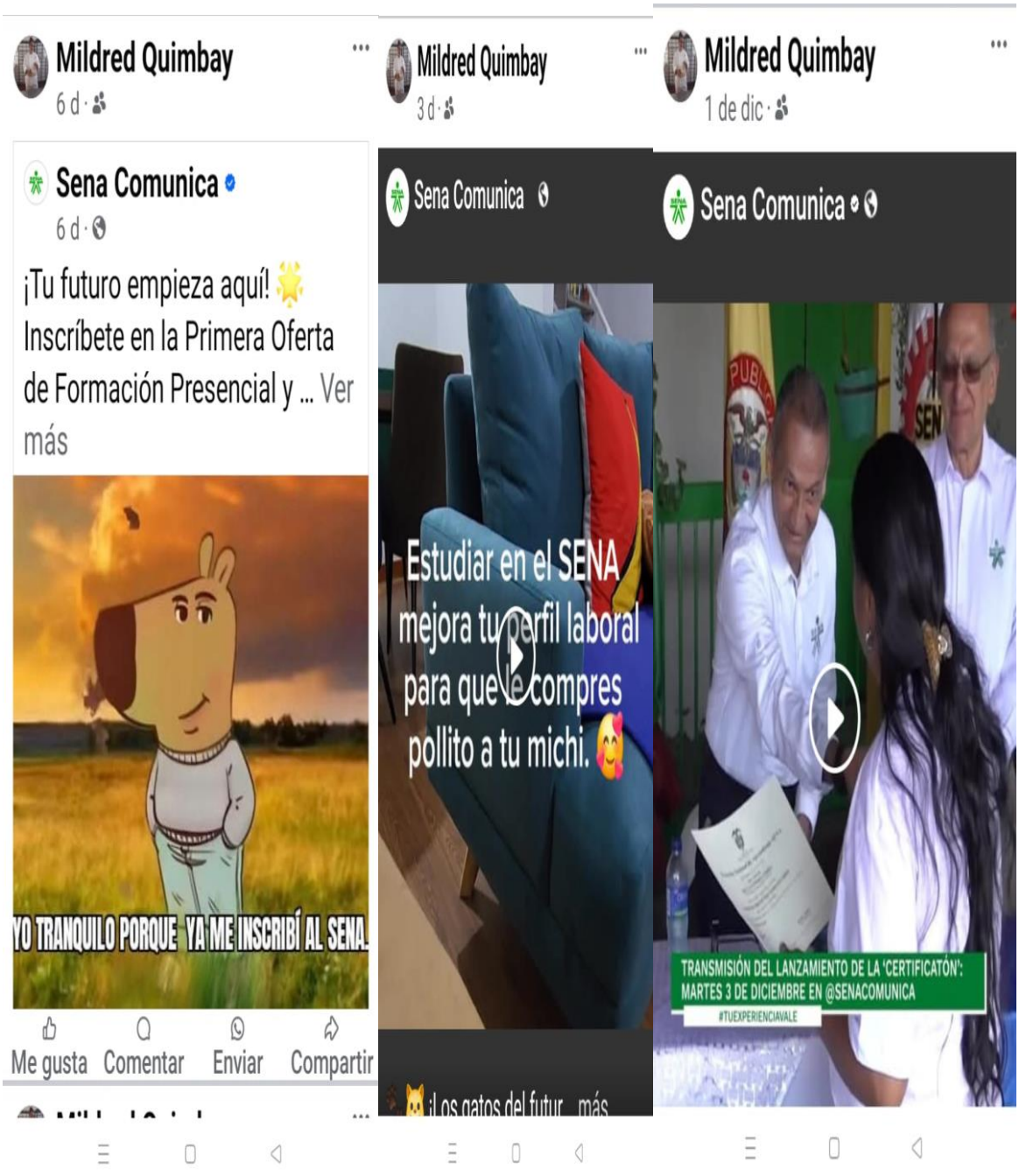
ANEXO 8 – OLIGACION 8 - Pantallazo de Sena Sofía aprendices en estado en formación



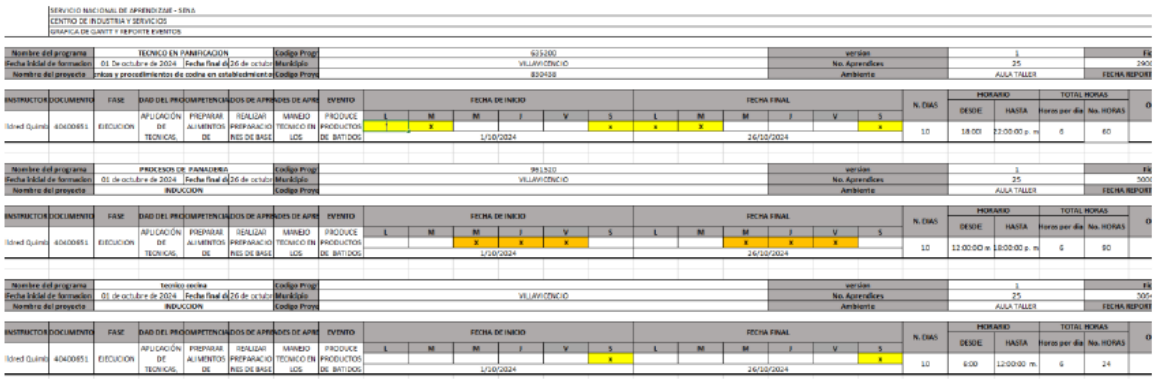
ANEXO 12 – Obligación 12 - Fotografía de socialización



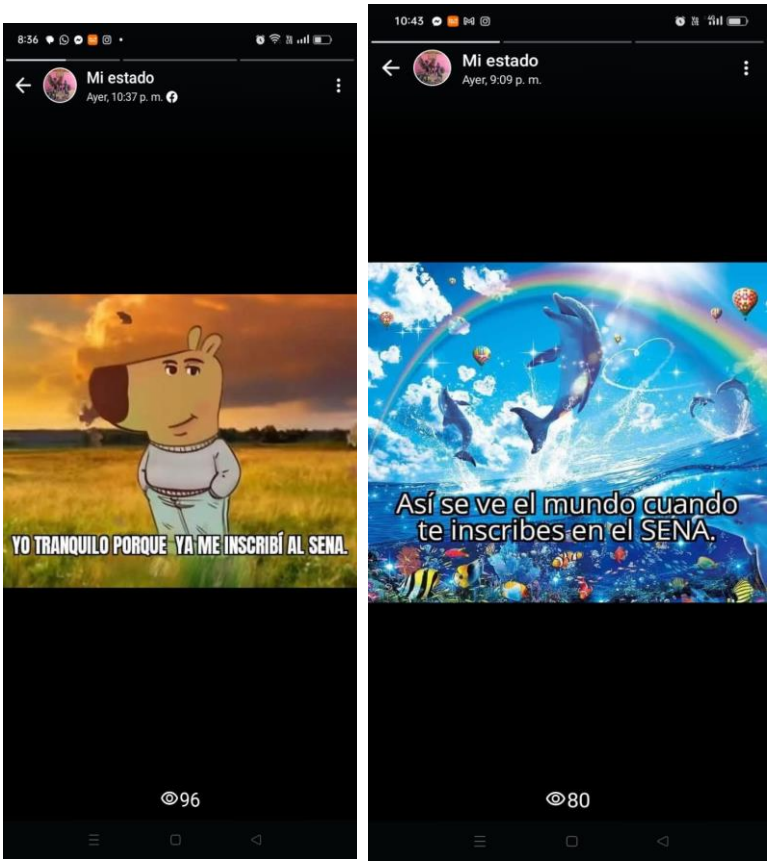
ANEXO 14 – Obligación 14 - Pantallazos de redes



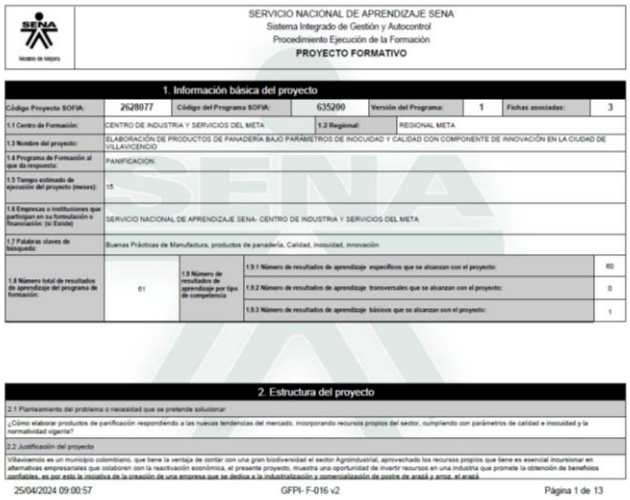
ANEXO 17 – Obligación 17 - Pantallazo Horas instructor



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. ⊗ C.E. ○ PAS ○ No. 40400651 | SEXO: F ⊗ M ○ | NACIONALIDAD: COL. ⊗ 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

PUERTO GAITAN





ANEXO 28 – Obligación 28 - Trabajo de equipo

PUERTO GAITAN



ANEXO 32 – Obligación 32 - Pantallazo de Drive Instructores



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



Generalidades:

- ✓ El objetivo del formato es para que el supervisor de acuerdo con el manual de supervisión de la Entidad emita un informe de ejecución y evaluación del contrato de prestación de servicios.
- ✓ El formato se encuentra relacionado con el GTH-P-013 Procedimiento Contratación de servicios personales diferentes a instructor.
- ✓ Este formato lo debe diligenciar el supervisor que sea designado por el ordenador del gasto durante la ejecución de los contratos de prestación de servicios.
- ✓ Este formato debe ser diligenciado cada vez que finalice un contrato de prestación de servicios.
- ✓ El trámite que surte el formato una vez diligenciado deberá ser firmado por el supervisor con el fin de ser publicado en la plataforma SECOP II
- ✓ Este formato no requiere impresión debe ser firmado digitalmente

- ✓ El formato debe ser cargado en la Plataforma SECOP II.

CONTRATO No. _ CO1.PCCNTR.6967550_____1 de noviembre 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA:MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA:CC 40400651

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios Personales temporales para ejercer el rol de instructor Técnico y/o transversal de acuerdo con los diseños curriculares que ejecute el CISM en 2024 de los programas TITULADA REGULAR, COMPLEMENTARIA y VIRTUAL en la especialidad requerida y/o de su perfil. (ENI)-PANIFICACIÓN

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

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 TECNICO DE COCINA FICHA 3000618, TECNICO DE COCINA FICHA 3064035	ANEXO 1 Pantallazo fichas asociadas
2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de	En este periodo se realizaron diferentes publicaciones para compartir información de	ANEXO 2 Formato vigilancia tecnológica y competitiva

	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)	interés público a personas que estén interesadas a pertenecerá la familia Sena	
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
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
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
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
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 DICIEMBRE 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
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2024 el	ANEXO 9 No hay evidencia

	cuando las condiciones de la población lo requieran.	contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	
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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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
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 DICIEMBRE 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 poya al centro de formación con la promoción institucional por medio de las diferentes redes sociales.	ANEXO 14 Pantallazos de redes
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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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	Se ejecutaron 160 horas a la formación	ANEXO 17

	programación de la formación del Centro. (Todos los meses) exceptuando enero.		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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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
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
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	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2024 el contratista no se requirió	ANEXO 25 No hay evidencia

	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 ejecutar esta obligación contractual	
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
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
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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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 DICIEMBRE 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
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



Anexo 2 – obligación 2 – formato de 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	
TÍTULO:	Cartilla de Panificacion	
AUTOR(ES):	Maria del Carmen Romero	
PAÍS:	Santa fe de Bogota, Colombia	
TIPO DE DOCUMENTO	Libro	
EDITORIAL, REVISTA INDEXADA, INSTITUCIÓN	Unisur	
AÑO DE PUBLICACIÓN	1996	
LINK	https://sena-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/1j5choe/sena_aleph000004014	
ANÁLISIS DE LECTURA DIAGNÓSTICO - FASE 1		
	X	EXPLICACIÓN
Análisis de Publicación Investigación cientifica		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		

... V.T. Área Temática _OCTUBRE | V.T. Área Temática _NOVIEMBRE

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

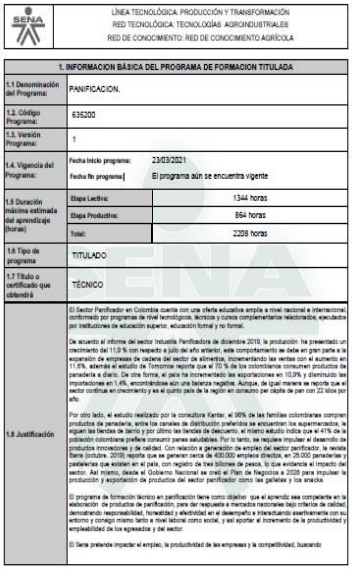


PUERTO GAITAN





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:	636200	
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 tecnológico, 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, 2018) 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 conmigo 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



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 el aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. (paalmente, 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
6362	Panaderos y Pasteleros
9361	Operadores de Control de Procesos y Máquinas para la Elaboración de Alimentos y Bebidas

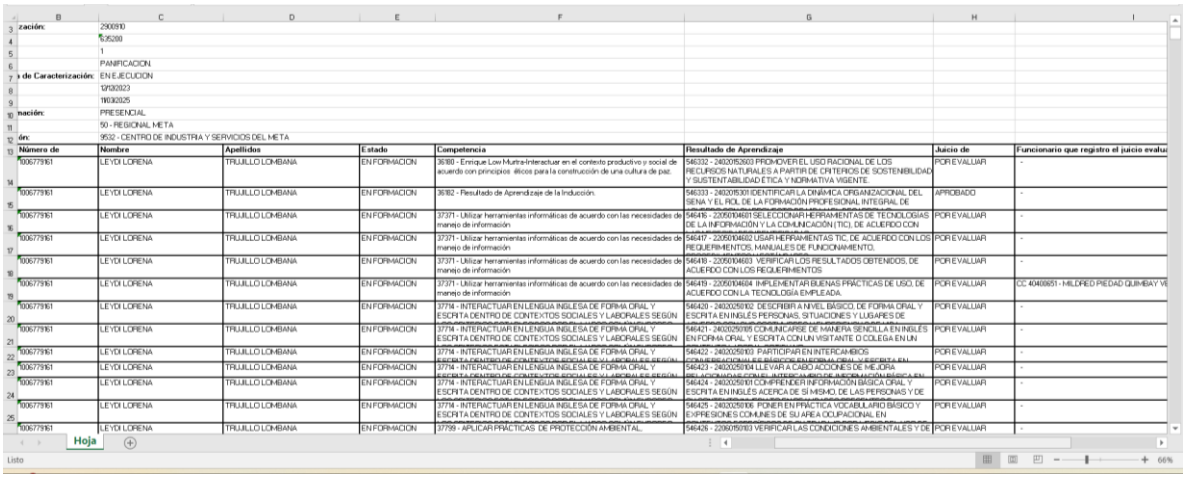
2.1.2 PRINCIPALES PRODUCTOS DEL TRABAJO DEL EGRESADO

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
Mantener alimentos de acuerdo con procedimiento técnico	240601104

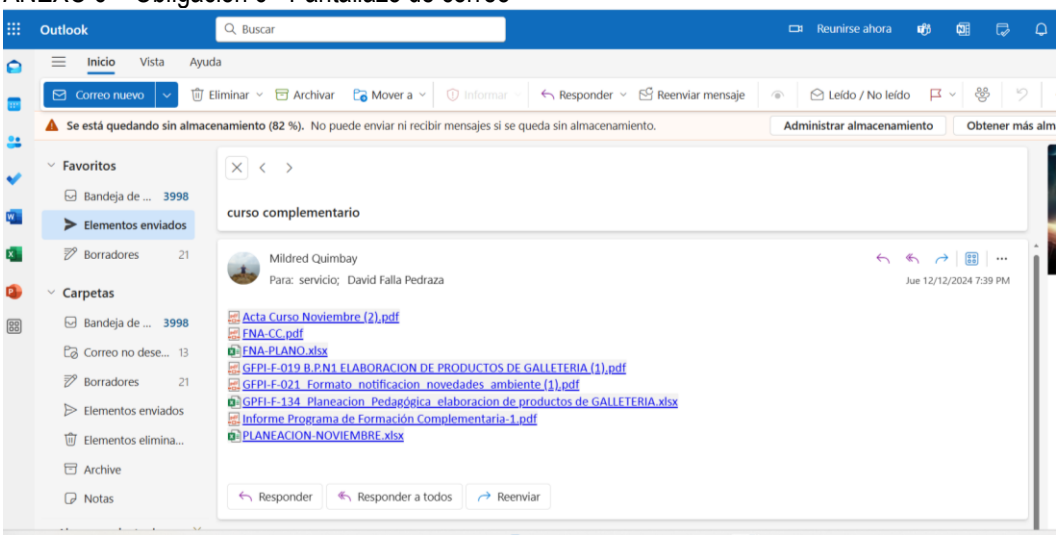
ANEXO 5 – Obligación 5 - Pantallazo de juicios evaluativos



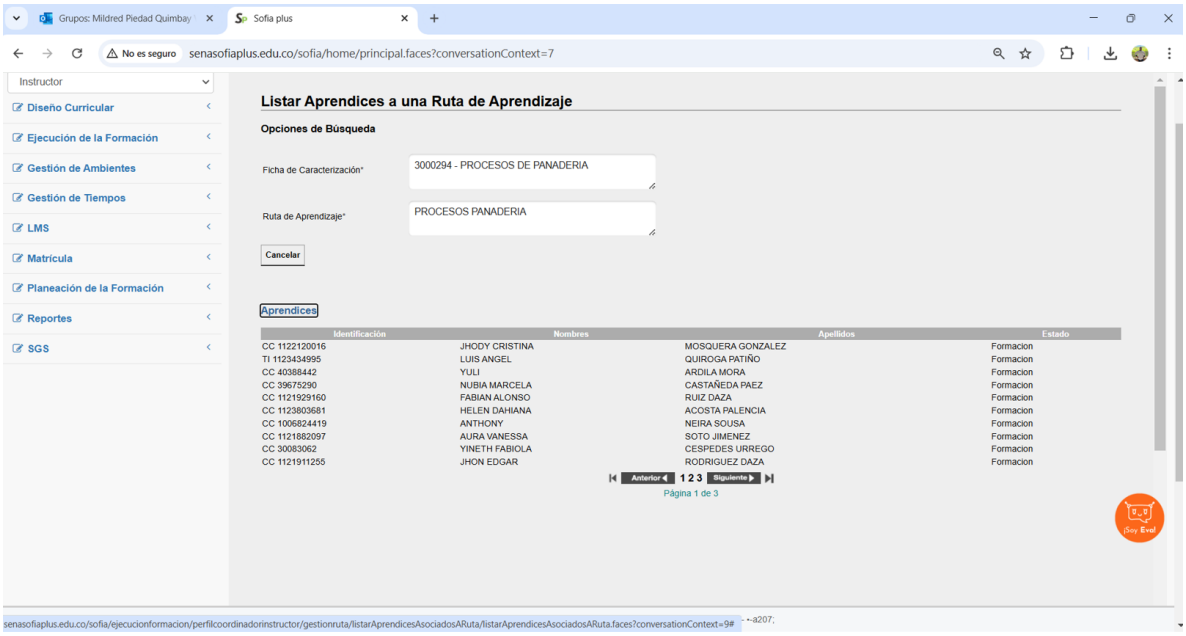
zación:	2900910						
	95200						
	1						
	PANIFICACION						
de Caracterización:	EN EJECUCION						
	12/3/2023						
	11/03/2025						
nación:	PRESENCIAL						
	50 - REGIONAL META						
ón:	9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META						
Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evalu
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 - 240201526O3 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE.	POR EVALUAR	-
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	546333 - 240201530I IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE	APROBADO	-
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546416 - 22050104601 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON	POR EVALUAR	-
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546417 - 22050104602 USAR HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.	POR EVALUAR	-
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546418 - 22050104603 VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS	POR EVALUAR	-
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	546419 - 22050104604 IMPLEMENTAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGÍA EMPLEADA	POR EVALUAR	CC 40400651 - MILDRED PIEDAD QUIMBAY VE
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN	546420 - 24020250102 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE	POR EVALUAR	-
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN	546421 - 24020250105 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN	POR EVALUAR	-
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN	546422 - 24020250103 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL O ESCRITA EN	POR EVALUAR	-
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN	546423 - 24020250104 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN	POR EVALUAR	-
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN	546424 - 24020250101 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE	POR EVALUAR	-
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN	546425 - 24020250106 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN	POR EVALUAR	-
1006779161	LEYDI LORENA	TRUJILLO LOMBANA	EN FORMACION	37799 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL	546426 - 22060150103 VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE	POR EVALUAR	-

Hoja

ANEXO 6 – Obligación 6 - Pantallazo de correo



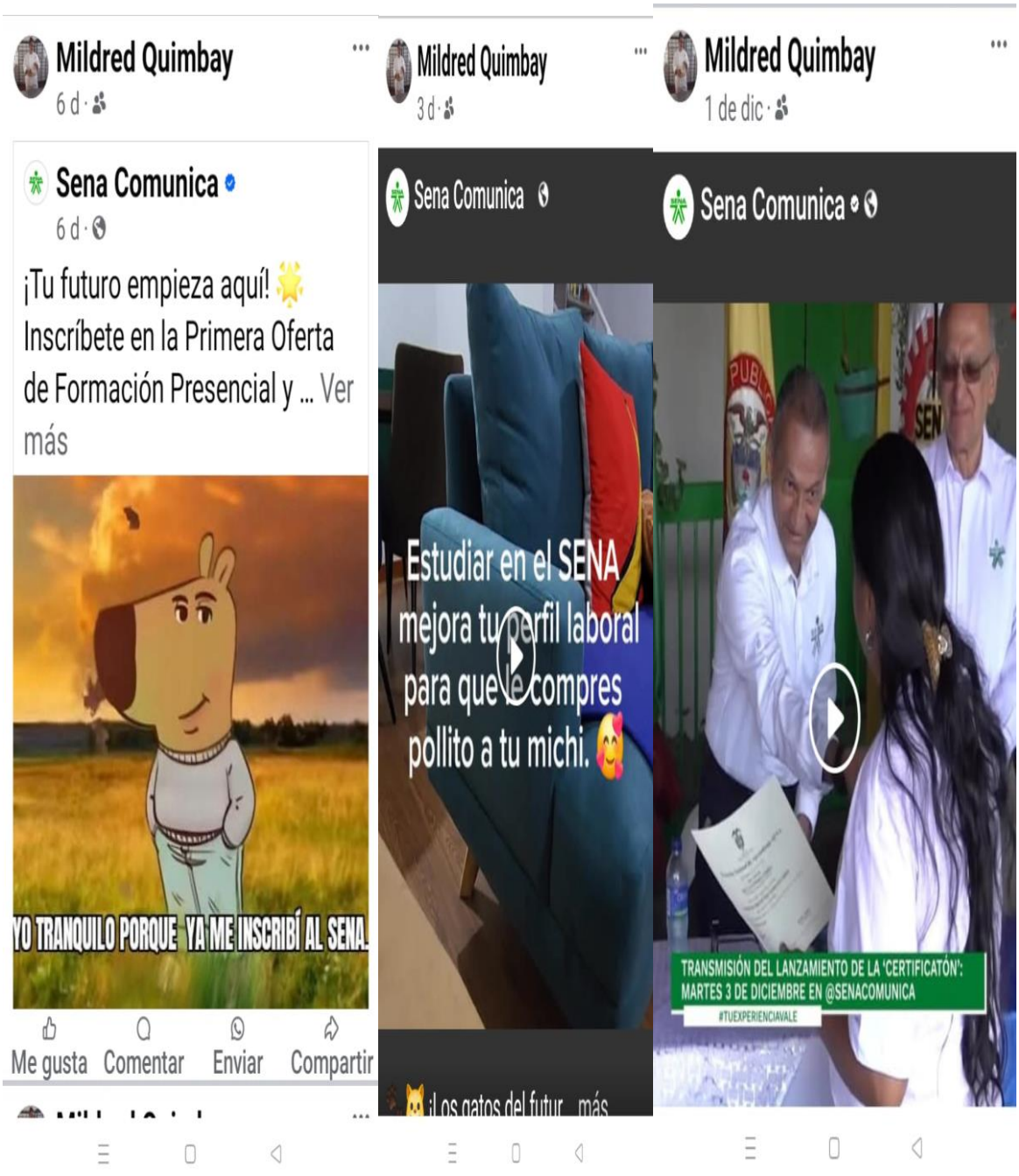
ANEXO 8 – OLIGACION 8 - Pantallazo de Sena Sofía aprendices en estado en formación



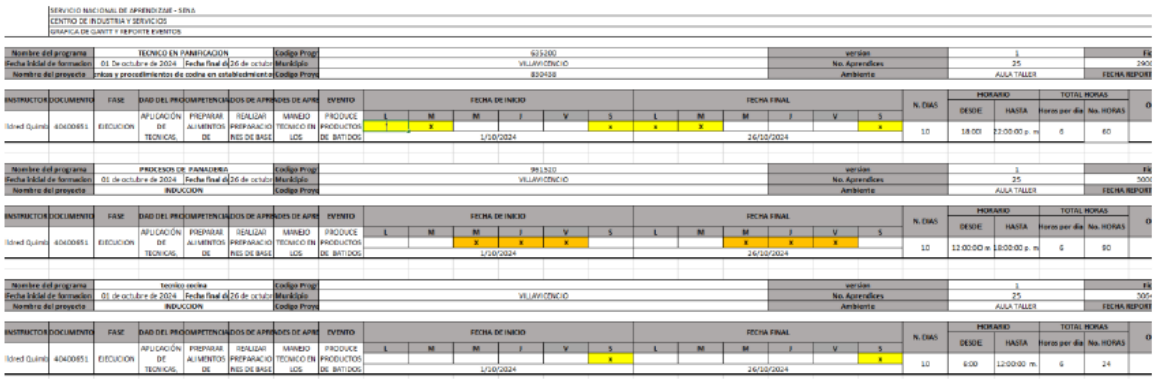
ANEXO 12 – Obligación 12 - Fotografía de socialización



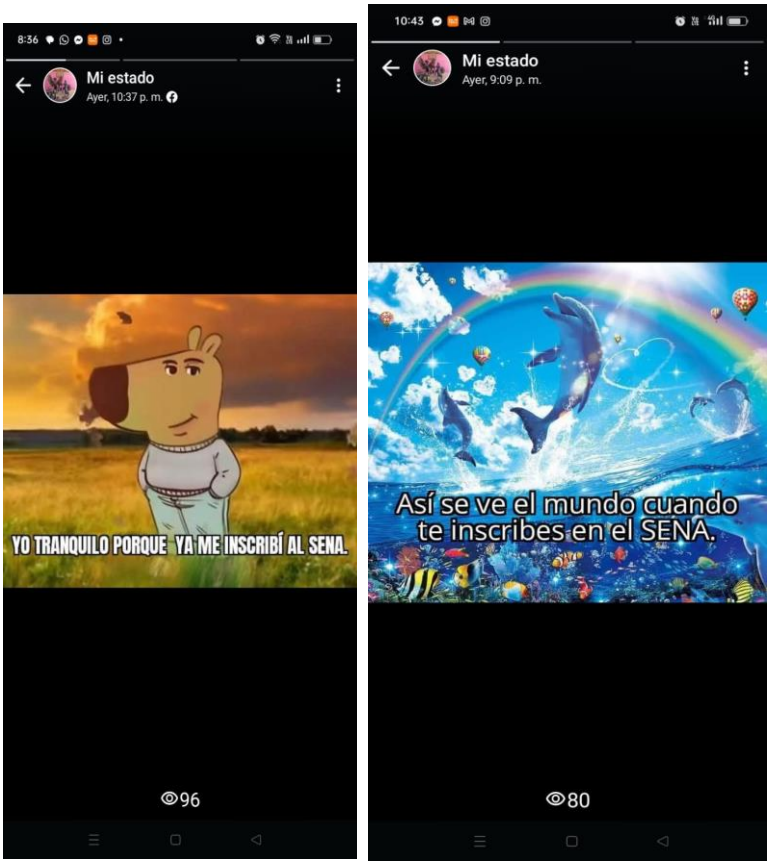
ANEXO 14 – Obligación 14 - Pantallazos de redes



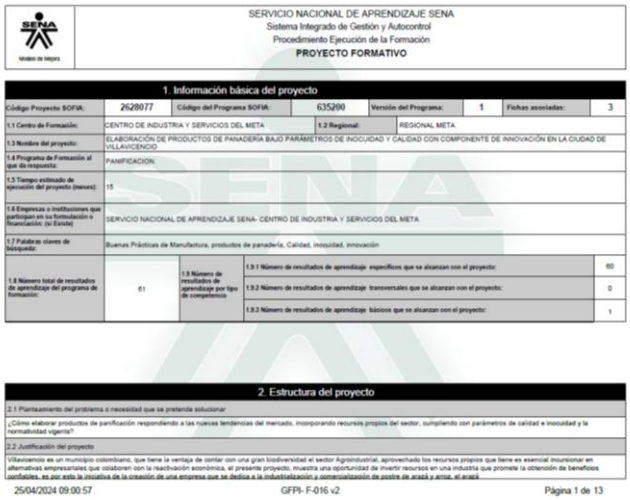
ANEXO 17 – Obligación 17 - Pantallazo Horas instructor



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. ⊗ C.E. ○ PAS ○ No. 40400651 | SEXO: F ⊗ M ○ | NACIONALIDAD: COL. ⊗ 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

PUERTO GAITAN





ANEXO 28 – Obligación 28 - Trabajo de equipo

PUERTO GAITAN



ANEXO 32 – Obligación 32 - Pantallazo de Drive Instructores



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



LUGAR DE EJECUCIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS

PLAZO DE EJECUCIÓN: 44 DIAS
FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **___01___ DE ___NOVIEMBRE_ DE _2024_____**

(Día) (Mes) (Año)

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **___14____ DE _DICIEMBRE____ DE 2024____**

(Día) (Mes) (Año)

VIGENCIA DEL CONTRATO: 44 DIAS_____

(Indicar plazo incluidos los meses que tiene para liquidar según cláusula del contrato)

VALOR DEL CONTRATO $ 6.035.066__ **PESOS COLOMBIANOS_____**

SUPERVISOR: JOHANNA CRISTINA VASQUEZ__DIAZ_

DENTIFICACION DEL SUPERVISOR: ___CC 38560923 _____

(tipo de identificación: indicar si es cedula de ciudadanía, de extranjería o el que le corresponda, más el número de identificación)

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

Valor total del contrato	$6.035.066
Valor Ejecutado	$6.035066
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$1.462.976
Saldo a liberar	$1.462.976

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (*Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)*

PRODUCTOS DE PANIFICACION FICHA DE COCINA 3000618 Y FICHA 3064035

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

(*especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)*

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X_ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

8. Control de cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V03	NOVIEMBRE	Cambio imagen institucional y generalidades