



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio, Abril de 2025

Señor

CESAR AUGUSTO SERRANO RODRIGUEZ

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7527494

Coordinador Académico Jornada Mixta

Centro de Industria y Servicios del Meta

Villavicencio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes abril del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.7527494

Mildred Piedad Quimbay Velásquez identificado con la cédula de ciudadanía No. 40400651 de Villavicencio en mi calidad de Contratista del SENA, en mi calidad de contratista del SENA (Instructor de Panadería y Pastelería), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia **CO1.PCCNTR.7527494**, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes ABRIL.

Valor y forma de Pago:

El valor total del contrato es VENTIÚN MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS TREINTA DOS pesos (\$21.335.232) y será pagado de la siguiente manera.

Con un primer pago por los nueve (9) días de febrero por un valor de (\$ 1.066.762)

b) Cinco (05) Pagos iguales mensuales de marzo a Julio, por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS. (\$3.555.872)

c) un último pago por los 21 días de agosto por un valor DE DOS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CIENTO DIEZ pesos (\$2.489.110).

Plazo: Será hasta 21 de AGOSTO de 2025.

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 2025 de los programas TITULADA REGULAR, COMPLEMENTARIA y VIRTUAL en la especialidad PANIFICACION.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo con su perfil.	<p>En este periodo se impartió formación al 3139527 operario de procesamiento de panificación</p> <p>2 (dos) Cursos complementarios Elaboración de productos panadería a base de queso ficha 3206168, 40 horas</p> <p>Elaboración de productos de galletería ficha 3209417, 40 hora</p>	<p>ANEXO 1 Pantallazo fichas asociadas O1.png</p>
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)	Para el presente informe del mes de ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
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 evaluó a los aprendices presentando cada uno prueba individual de sus conocimientos en estandarización de fórmulas y producto final adquiridos en este tiempo de formación	<p>ANEXO 2 Fotografías evaluación conocimiento teórico y producto final O3.jpg O3.1.jpg</p>
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	Para el presente informe del mes de ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia



	permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.		
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 presento el informe de juicios evaluativos del mes de ABRIL del año 2025	ANEXO 3 Pantallazo de juicios evaluativos O5.png O5.1.png
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Se envió correo para creación de eventos	ANEXO 4 Pantallazo de solicitud de eventos O6.png
7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	Se envía correos al aprendiz para que justifique sus inasistencias, según reglamento del aprendiz	ANEXO 5 Pantallazo de los 3 correos enviados
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 6 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 ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	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 ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	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 ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz	Se realizó la socialización de las medidas formativas	ANEXO 7 Fotografía de socialización O.12.jpg



13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnológico, cuando el centro lo requiera	Para el presente informe del mes de ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional.	Se apoyo al centro de formación con la promoción institucional por medio de las diferentes redes sociales.	ANEXO 8 Pantallazos de redes O.14.jpg O.14.1.jpg
15	Realizar seguimiento a la etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	Para el presente informe del mes de ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual.	No hay evidencia
16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz	Se acompaño a los aprendices a las actividades realizadas por bienestar al aprendiz en una feria de emprendimiento donde cada aprendiz realizo la estandarización de formulas y desarrollo su producto	ANEXO 9 Fotografías espacio de bienestar al aprendiz
17	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de formación directa de acuerdo con la programación de la formación del Centro.	Se ejecuto 160 horas a la formación	ANEXO 10 Pantallazo Horas instructor O.17.png
18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	Para el presente informe del mes de ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	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.	Se asistió a las reuniones programadas por el coordinador el 2 de abril	ANEXO 11 Fotos de evidencia O.19.jpg O.19.1.jpg
20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta.	Para el presente informe del mes de ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
21	Realizar la solicitud de las necesidades de materiales de formación con todas las	Para el presente informe del mes de ABRIL del año 2025	No hay evidencia



	características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y demás procedimientos	el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	
22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Para el presente informe del mes de ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	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 por Facebook	ANEXO 12 Pantallazos de promoción O.23.jpg
24	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo y cierre de etapa lectiva y productiva	Se elaboró el informe de ejecución del proyecto formativo	ANEXO 13 Proyecto formativo O.24.png
25	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha mensual. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro	Para el presente informe del mes de ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
26	Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexas los soportes en el mismo aplicativo.	La hoja de vida del SIGEP se actualizo desde febrero cuando se empezó el contrato	ANEXO 14 Pantallazo SIGEP II O.26.png
27	Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes	Se generó diferentes acciones para el cumplimiento de bioseguridad se realizó higienización en el aula taller de panadería	ANEXO 15 Fotos bioseguridad O.27.jpg
28	Cumplir con el "Código de Ética del SENA".	Se realizó la socialización del código de ética donde incentivo el trabajo en equipo	ANEXO 16 Trabajo de equipo O.28.jpg
29	Dar cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	Para el presente informe del mes de ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	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 ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	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 ABRIL del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
32	Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro de acuerdo a la ejecución del contrato	Se presentó oportunamente los informes contractuales del mes de ejecución	ANEXO 17 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 18 Fotografía innovación de emplatados y productos, otros eventos O.33.jpg

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. **7967767616** de la planilla, operador SOI y periodo MARZO. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (11) folios

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

CESAR AUGUSTO SERRANO
SUPERVISOR) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7527494
Coordinadora Académica Jornada Mixta
Centro de Industria y Servicios del Meta



Anexo 1 – Obligación 1 – Pantallazo fichas asociadas

Programas en los que estoy vinculado	Fecha de terminación de este programa	Link de acceso
3139527 - PROCESOS DE PANADERIA	09 de agosto de 2025	
3190039 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLERIA	24 de marzo de 2025	
3206168 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO	24 de abril de 2025	
3209417 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLERIA	30 de abril de 2025	

Página 1 de 1

Consultar Fichas de Caracterización

- Matrícula
- Planeación de la Formación
- Reportes
- SGS

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





ANEXO 4 – Obligación 4 - Diseño curricular del operario procesos de panadería

 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES							
INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA							
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA						
961520	PROCESOS DE PANADERÍA						
VERSIÓN:	ESTADO:						
1	EN EJECUCIÓN						
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio: 13/09/2012 Fecha Fin: El programa aún se encuentra vigente						
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE	<table border="1"><thead><tr><th>Lectiva</th><th>Total</th></tr></thead><tbody><tr><td>3 meses</td><td rowspan="3">6 meses</td></tr><tr><td>Práctica</td></tr><tr><td>3 meses</td></tr></tbody></table>	Lectiva	Total	3 meses	6 meses	Práctica	3 meses
Lectiva	Total						
3 meses	6 meses						
Práctica							
3 meses							
NIVEL DE FORMACIÓN:	OPERARIO						
JUSTIFICACIÓN:	<p>El programa Operario en Procesos de Panadería se creó para brindar al sector de la panificación, y la agroindustria, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en los procesos de elaboración de productos, control de variables, almacenamiento de materia prima, y la obtención de diferentes tipos de panes y ser insumo para la agroindustria.</p> <p>El país cuenta con gran variedad de productos en este sector, su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.</p>						
REQUISITOS DE INGRESO:	-Superar prueba de aptitud, motivación, interés y competencias mínimas de ingreso.						
DESCRIPCIÓN:	El programa operario en procesos de panadería orienta a la producción de productos de panificación asegurada con procesos de higienización y manejo del almacenamiento.						
COMPETENCIAS A DESARROLLAR							
CÓDIGO	DENOMINACIÓN						
240201500	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA DEL ENTORNO LABORAL Y SOCIAL						

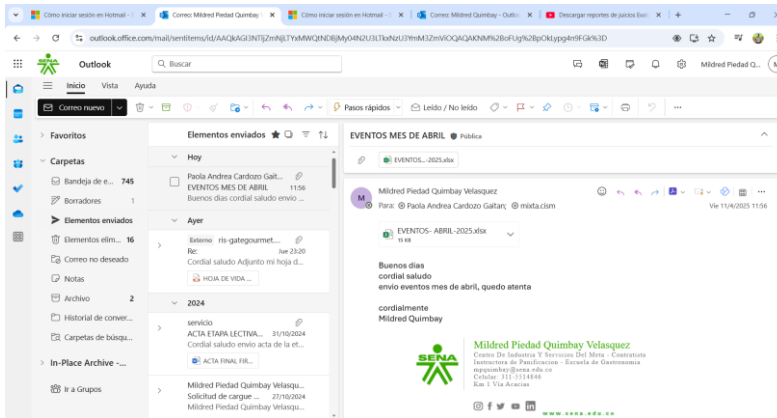
ANEXO 5 – Obligación 5 - Pantallazo de juicios evaluativos

Reporte de Juicios de Evaluación									
1	Fecha del Reporte:	11/02/2022							
2	Fecha de Caracterización:	31/03/19							
3	Código:	96151450							
4	Período:	I							
5	Denominación:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE GALLETAS							
6	Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA							
7	Fecha Inicio:	20/03/2022							
8	Fecha Fin:	24/03/2022							
9	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL							
10	Región:	50 - REGIÓN META							
11	Centro de Formación:	9632 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META							
12	Tipo de Documento	Informe de Documento	Nombre	Apellido	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Asesor de Evaluación	
13	130879702	WILSON ALEJANDRO	RENGO PABLO	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
14	130879702	WILSON ALEJANDRO	RENGO PABLO	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
15	130879702	WILSON ALEJANDRO	RENGO PABLO	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
16	130879702	WILSON ALEJANDRO	RENGO PABLO	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
17	130882248	MOJIBEL ANGEL	RODRIGUEZ SUMER	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
18	130882248	MOJIBEL ANGEL	RODRIGUEZ SUMER	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
19	130882248	MOJIBEL ANGEL	RODRIGUEZ SUMER	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
20	130882248	MOJIBEL ANGEL	RODRIGUEZ SUMER	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
21	130882248	MOJIBEL ANGEL	RODRIGUEZ SUMER	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
22	130882254	HIVY GONZALEZ	PEREZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
23	130882254	HIVY GONZALEZ	PEREZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
24	130882254	HIVY GONZALEZ	PEREZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
25	131081783	HERIBY ANDRES KEMPES	TRASILCORA CHURRO	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	
26	131081783	HERIBY ANDRES KEMPES	TRASILCORA CHURRO	POR CERTIFICAR	13789 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	13586 - AJUSTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE	APROBADO	



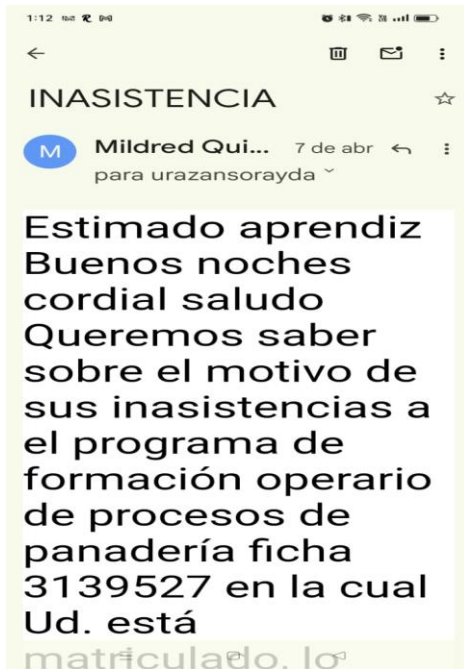
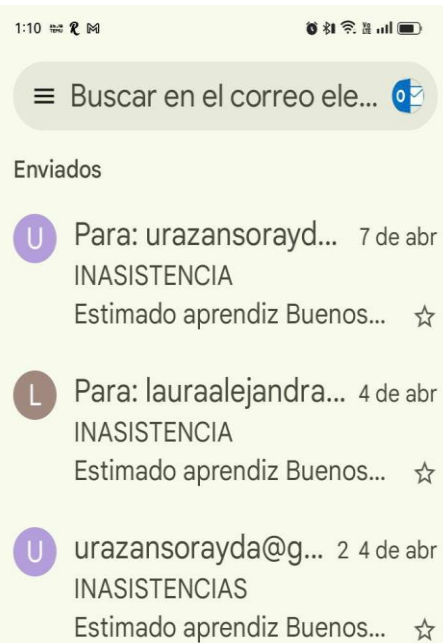
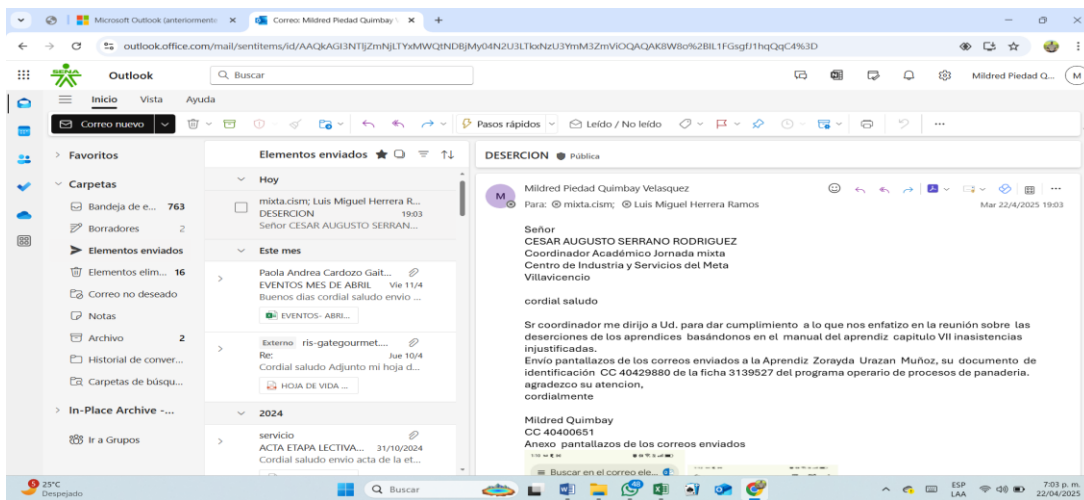
Reporte de Juicios de Evaluación							
Fecha del Reporte:	11/04/2025						
Ficha de Caracterización:	3136527						
Código:	961520						
Versión:	1						
Denominación:	PROCESOS DE PANADERIA						
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCIÓN						
Fecha Inicio:	10/02/2025						
Fecha Fin:	09/08/2025						
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL						
Regional:	50 - REGIONAL META						
Centro de Formación:	9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META						
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
CC	1006771787	CAMILLO ANDRÉS	ARENAS MARTINEZ	EN FORMACIÓN	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN ICONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	426344- GENERAR HABITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y	APROBADO
CC	1006771787	CAMILLO ANDRÉS	ARENAS MARTINEZ	EN FORMACIÓN	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN ICONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	426345- INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES PARA EL MANEJO DE LOS RECURSOS Y LA GESTIÓN DEL TIEMPO.	POR EVALUAR
CC	1006771787	CAMILLO ANDRÉS	ARENAS MARTINEZ	EN FORMACIÓN	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN ICONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	426346- GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL	POR EVALUAR
CC	1006771787	CAMILLO ANDRÉS	ARENAS MARTINEZ	EN FORMACIÓN	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN ICONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	426347- DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE	POR EVALUAR
CC	1006771787	CAMILLO ANDRÉS	ARENAS MARTINEZ	EN FORMACIÓN	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN ICONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	426348- APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL	POR EVALUAR
CC	1006771787	CAMILLO ANDRÉS	ARENAS MARTINEZ	EN FORMACIÓN	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN ICONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	426349- ASUMIR LOS DEBERES Y RESPONSABILIDADES CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU RESPONSABILIDAD	POR EVALUAR
CC	1006771787	CAMILLO ANDRÉS	ARENAS MARTINEZ	EN FORMACIÓN	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN ICONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	426350- IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL, DE ACUERDO CON EL	POR EVALUAR
CC	1006771787	CAMILLO ANDRÉS	ARENAS MARTINEZ	EN FORMACIÓN	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN ICONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	426351- REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS OPORTUNIDADES DEL CONTEXTO LABORAL Y SOCIAL	POR EVALUAR
CC	1006771787	CAMILLO ANDRÉS	ARENAS MARTINEZ	EN FORMACIÓN	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN ICONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	426352- ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS, ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE	POR EVALUAR
CC	1006771787	CAMILLO ANDRÉS	ARENAS MARTINEZ	EN FORMACIÓN	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN ICONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	426353- DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PERSONALES Y SOCIALES NECESARIAS PARA LA PARTICIPACIÓN EN LOS	POR EVALUAR

ANEXO 6 – Obligación 6 - Pantallazo de correo





ANEX07- OBLIGACION 7





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

Programas en los que estoy vinculado	Fecha de terminación de este programa	Link de acceso
3139527 - PROCESOS DE PANADERIA	09 de agosto de 2025	
3190039 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA	24 de marzo de 2025	
3206168 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO	24 de abril de 2025	
3209417 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA	30 de abril de 2025	

Página 1 de 1

powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a124.

ANEXO 12 – Obligación 12 - Fotografía de socialización





ANEXO 14 – Obligación 14 - Pantallazos de redes Whatsapp

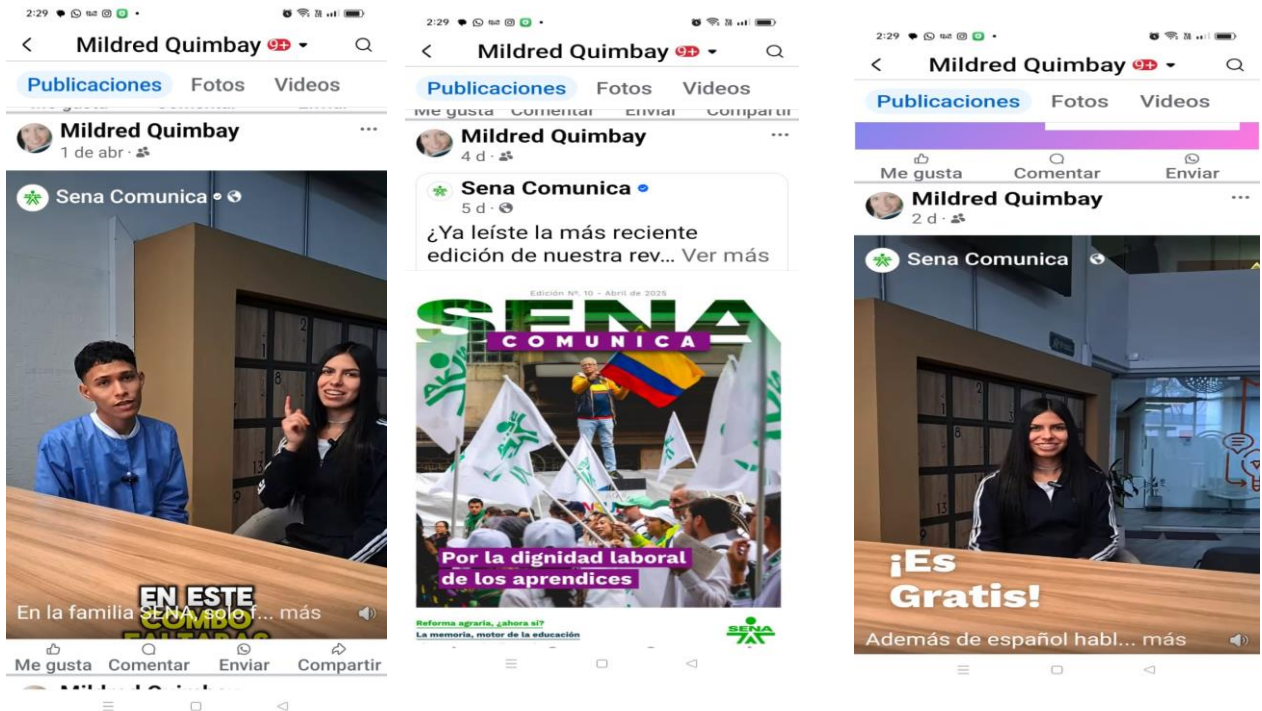


ANEXO 16 – Obligación 16 – Aprendices en bienestar

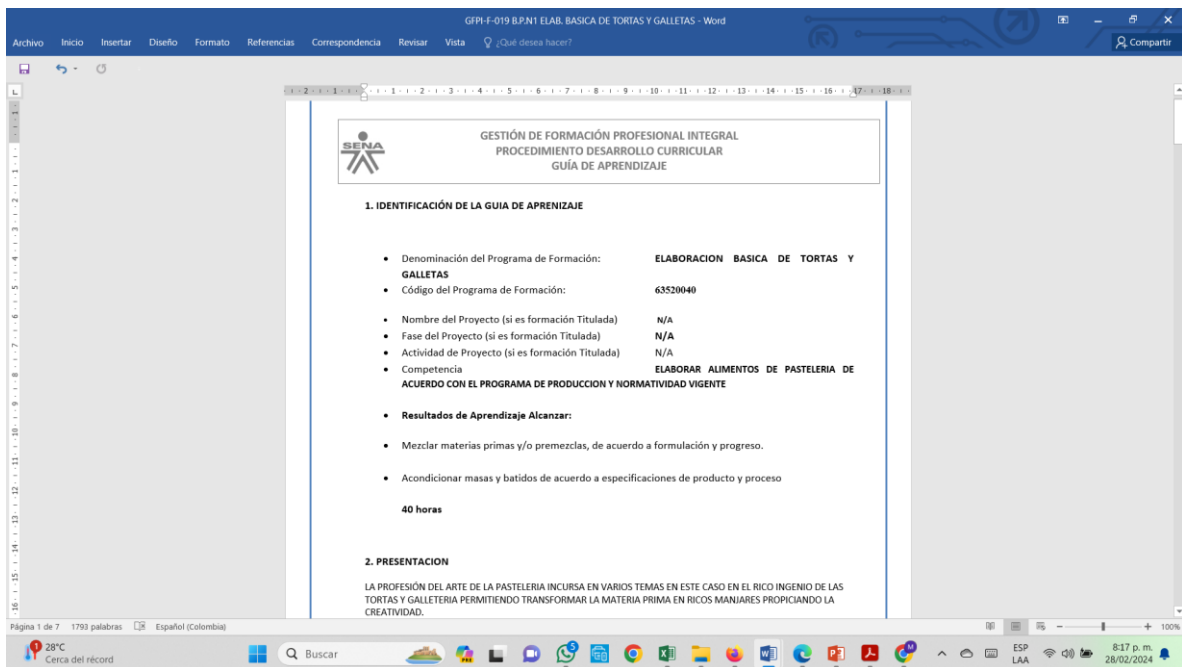




ANEXO 23- Obligación 23 - Pantallazos de promoción por Facebook



ANEXO 24 – Obligación 24 - Proyecto formativo





ANEXO 26 – Obligación 26 - Pantallazo SIGEP II

 FORMATO ÚNICO HOJA DE VIDA Persona Natural <small>(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)</small>		ENTIDAD RECEPTORA <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div>
1 DATOS PERSONALES		
PRIMER APELLIDO Quimbay		SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA) Velasquez
NOMBRES 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 <small>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)</small>		
EDUCACIÓN BÁSICA		TÍTULO OBTENIDO
PRIMARIA	SECUNDARIA	BÁSICA SECUNDARIA
1° 2° 3° 4° 5°	6° 7° 8° 9° 10° 11°	MFS 12 AÑO 1992

ANEXO 27 – Obligación 27 - Fotos bioseguridad

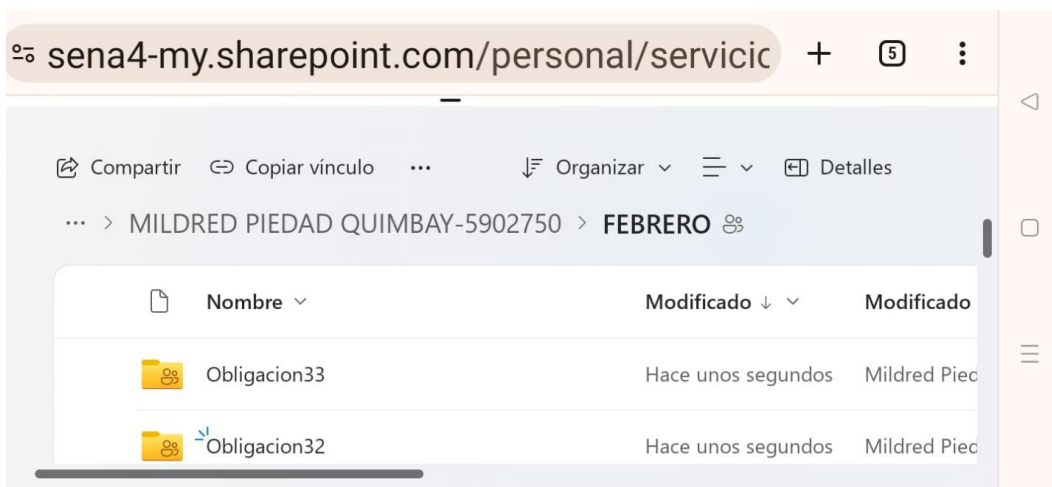




ANEXO 28 – Obligación 28 - Trabajo de equipo



ANEXO 32 – Obligación 32 - Pantallazo de Drive Instructores





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



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/04/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3209417 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3206168 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

ELABORAR PIEZAS DE PAN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 3139527 - PROCESOS DE PANADERIA
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO

MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

ELABORAR PIEZAS DE PAN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META