PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 1 de mayo de 2025

Señora
Olga Marcela Soto Gutiérrez
SUPERVISORA CONTRATO
No. CO1.PCCNTR. 7338475
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7338475 de 2025

Sandra Jimena Quiroga Caviche, identificada con la cédula de ciudadanía No. 30.505.664 de Florencia, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Tecnológico de la Amazonia, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de abril de 2025.

Valor y forma de Pago:
CUARENTA MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE. ($40.679.340). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero (02) de 2025 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($2.998.797), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo (03) a noviembre (11) de 2025 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS ONCE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($3.911.475) cada uno y c. Un último pago correspondiente al mes de Diciembre (12) PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO NOMBRE DEL FORMATO MODELO OFERTA DE SERVICIOS PERSONALES CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN Pública Clasificada Pública Reservada x 2 GTH-F-109 V09 de 2025 por un valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($2.477.268).
Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación profesional integral complementaria, bajo el desarrollo de competencias laborales.	Ejecute las acciones de formación profesional integral bajo el desarrollo de competencias laborales. **Fichas que inician y terminan en abril 2025** **Ficha:** 3174275 **Procesos Básicos de Panadería** Código del programa: 63520166 Fecha de inicio: 1 de abril del 2025. Fecha de terminación: 22 de abril del 2025. Aprendices matriculados: 26 Aprendices en formación: 26 Aprendices evaluados: 26 de los cuales aprobaron 25 y 1	Registro de tiempos 160 horas Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202025%2FPROGRAMA%20PV%2FSANDRA%20JIMENA%20QUIROGA%20CAVICHE%2F3%2E%20ABRIL%202025%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIAS%2FPROCESOS%20BASICOS%20DE%20PANADERIA%20FICHA%203205640%2F6%2E%20Anexos%2FOtros&CT=1745944026967&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=2c609258%2Ddf6e%2D1b8b%2Dd94a%2D0b8392fa088a&e=5%3A28d48063b55d4f60beba09229bed393b&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZ

		no aprobados Horas ejecutadas: 100 horas Formación ejecutada con la Comunidad indígena del Resguardo de Agua Negra-La estrella. **Ficha que inicia y termina en mayo 2025** **Ficha:** 3205640 **Procesos Básicos de Panadería** Código del programa: 63520166 Fecha de inicio: 23 de abril del 2025. Fecha de terminación: 8 de mayo del 2025. Aprendices matriculados: 21 Aprendices en formación: 21 Aprendices evaluados: 0 pasan para mayo de 2025 Horas ejecutadas: 60 horas en abril de 2025 y los 40 restantes pasan para mayo de 2025.	nQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNTA0MTgwMDkuMDgiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&FolderCTID=0x0120003680FB1C482D7B4784AA434572EDDEF3&view=0
2	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los	Asegure el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los	2.1 Aplicativo Sofia plus. 2.2 Pantallazo de creación y asociación de aprendices en la

	sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Enlace Regional de víctimas de la regional Caquetá del programa de atención a victima Vulnerable o quien cumpla sus funciones.	sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas. Reporte en el Sistema Sofia Plus: **Ficha:** 3174275 **Procesos Básicos de Panadería** Aprendices matriculados: 26 Aprendices en formación: 26 Aprendices que asisten: 25 Aprendices evaluados: 26 Aprendices aprobados: 25 Aprendices no aprobados: 1 no aprobados Horas ejecutas 100 horas Esta ficha se ejecutó con la Población de la Comunidad indígena RI Agua Negra - la estrella Milán Caquetá	ruta de aprendizaje de la Ficha: 3174275 y 3205640 en Sofía Plus. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202025%2FPROGRAMA%20PV%2FSANDRA%20JIMENA%20QUIROGA%20CAVICHE%2F3%2E%20ABRIL%202025%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIAS%2FPROCESOS%20BASICOS%20DE%20PANADERIA%20FICHA%203205640%2F6%2E%20Anexos%2FOtros&CT=1745944026967&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=2c609258%2Ddf6e%2D1b8b%2Dd94a%2D0b8392fa088a&e=5%3A28d48063b55d4f60beba09229bed393b&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNTA0MTgwMDkuMDgiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&FolderCTID=0x0120003680FB1C482D7B4784AA434572EDDEF3&view=0

		Ficha: 3205640 **Procesos Básicos de Panadería** Aprendices matriculados: 21 Aprendices en formación: 21 Aprendices que asisten: 21 Aprendices evaluados: 0 Aprendices aprobados: 0 Aprendices no aprobados: 0 Horas ejecutadas: 60 horas La formación termina 8 de mayo de 2025 y en esa fecha se emite los juicios de evaluativos. Esta ficha se ejecutando con la Población de Berlín el Doncello Entregue informe de ejecución del contrato al supervisor contractual coordinadora académica Olga Marcela Soto Gutiérrez y al enlace Regional del Programa de atención a población victima para su revisión.	

3	Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se presentó novedad en los programas de formación complementaria que ejecute en el mes de abril de 2025. **Ficha:** 3174275 **Procesos Básicos de Panadería.** **Ficha:** 3205640 **Procesos Básicos de Panadería.**	No hay evidencias
4	Participar de los procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad que adelanta la entidad.	No hubo programación en abril de 2025	No hay evidencias
5	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Emití Juicios Evaluativos de la siguiente ficha: **Ficha:** 3174275 **Procesos Básicos de Panadería.** Aprendices matriculados: 26 Aprendices evaluados: 26 de los cuales aprobaron 25 y 1 no aprobados	5.1 Aplicativo Sofía plus. Evidencia pantallazos de los juicios evaluativos y terminada de la ficha: 3174275 Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202025%2FPROGRAMA%20PV%2FSANDRA%20JIMENA%20QUIROG

			A%20CAVICHE%2F3%2E%20ABRIL%202025%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIAS%2FPROCESOS%20BASICOS%20DE%20PANADERIA%20FICHA%203205640%2F6%2E%20Anexos%2FOtros&CT=1745944026967&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=2c609258%2Ddf6e%2D1b8b%2Dd94a%2D0b8392fa088a&e=5%3A28d48063b55d4f60beba09229bed393b&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNTA0MTgwMDkuMDgiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&FolderCTID=0x0120003680FB1C482D7B4784AA434572EDDEF3&view=0
6	Programar y solicitar con la debida oportunidad los materiales de formación y elementos requeridos y necesarios para el desarrollo de la formación; lo cual debe constar en acta de recibo y entrega, así como la identificación, la fecha, características y condiciones de estos.	En el programa de formación ejecutado en el mes de abril de 2025, se programó y se solicitó materiales de formación para la ficha: **Ficha:** 3174275 **Procesos Básicos de Panadería.**	Acta de Recibo, entrega y uso de materiales ubicadas en el DRIVE . Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202025%2FPROGRAMA%20PV%2FSANDRA%20JIMENA%20QUIROGA%20CAVICHE%2F3%2E%20ABRIL%202025%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVID

			ENCIAS%2FPROCESOS%20BASICOS%20DE%20PANADERIA%20FICHA%203205640%2F6%2E%20Anexos%2FOtros&CT=1745944026967&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=2c609258%2Ddf6e%2D1b8b%2Dd94a%2D0b8392fa088a&e=5%3A28d48063b55d4f60beba09229bed393b&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNTA0MTgwMDkuMDgiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&FolderCTID=0x0120003680FB1C482D7B4784AA434572EDDEF3&view=0
7	Participar en las actividades de implementación y fomentos de un servicio de calidad y de buenas prácticas ambientales del SST.	No hubo programación en abril de 2025	No hay evidencias
8	Cumplir con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma Compromiso.	Cumplí con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma de compromiso. Cuenta de cobro: planilla SI CONTRATISTA e informe de ejecución del contrato mes de abril de 2025. Acta de plan de Actividades y Acta de	Cuenta de cobro (planilla si contratista, seguridad social N°1072065648 de marzo de 2025, y el informe de ejecución contractual. Acta de plan de actividades. Acta concertación de la formación, Acta de cierre de la formación. reposa en el portafolio de evidencias. Link ubicación Portafolio de evidencias en el DRIVE ubicado en Link.

		concertación de la formación y acta de cierre de la formación. **Ficha:** 3174275 **Procesos Básicos de Panadería.** **Ficha:** 3205640 **Procesos Básicos de Panadería.** **Actas de cierre de la ficha que termine en abril de 2025:** **Ficha:** 3174275 **Procesos Básicos de Panadería.**	https://sena4-my.sharepoint.com/personal/osotto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fosotto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPROGRAMAS%20ESPECIALES%202025%2FPROGRAMA%20PV%2FSANDRA%20JIMENA%20QUIROGA%20CAVICHE%2F3%2E%20ABRIL%202025%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIAS%2FPROCESOS%20BASICOS%20DE%20PANADERIA%20FICHA%203205640%2F6%2E%20Anexos%2FOtros&CT=1745944026967&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=2c609258%2Ddf6e%2D1b8b%2Dd94a%2D0b8392fa088a&e=5%3A28d48063b55d4f60beba09229bed393b&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNTA0MTgwMDkuMDgiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&FolderCTID=0x0120003680FB1C482D7B4784AA434572EDDEF3&view=0
9	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar	No hubo programación de actividades en ABRIL de 2025, diferentes a la ejecución de la FPI y presente de manera oportuna el informe	Obligación 1,2,3,5 y 8

	mensualmente los informes de ejecución del contrato.	de ejecución del contrato del mes de abril de 2025.	
10	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia por la normatividad al valor del contrato.	Esta obligación la ejecute en febrero de 2025, se anexo en el informe de Gestión Financiera y se encuentra en SECOP II.	No hay evidencia
11	Prestar apoyo a la supervisión del contrato cuando se requiera.	En el mes de abril de 2025 no hubo requerimiento.	No hay evidencia.
12	Las demás que requiera el supervisor de acuerdo al objeto contractual.	En el mes de abril de 2025 no hubo requerimiento.	No hay evidencia.

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.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. 1072065648 de la planilla marzo 2025, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en PDF

Cordialmente,



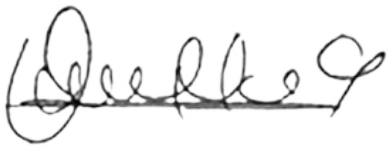
Firma

SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE

Contratista

C.C. No. 30´505.664

Recibí a satisfacción:

Firma 

OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ

Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR. 5901041 de 2024

Coordinadora Académica

EVIDENCIAS CONTRACTUALES

Obligación 1.

Gestión de tiempos

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3174275 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3205640 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	60,00

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

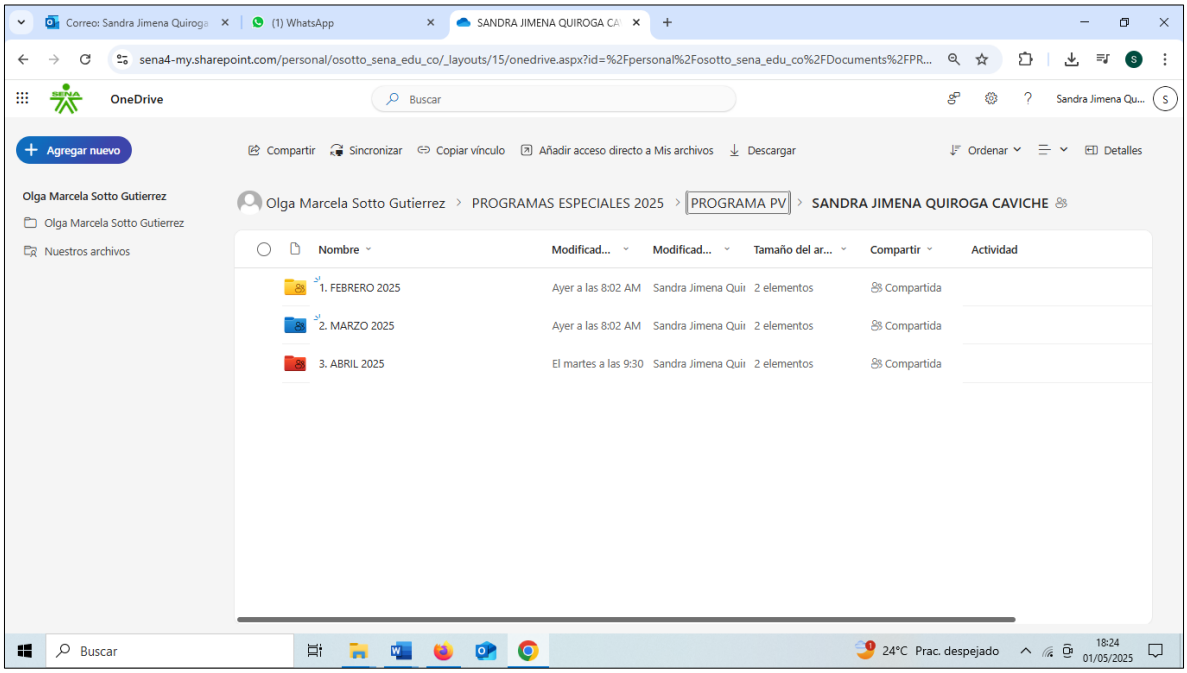
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

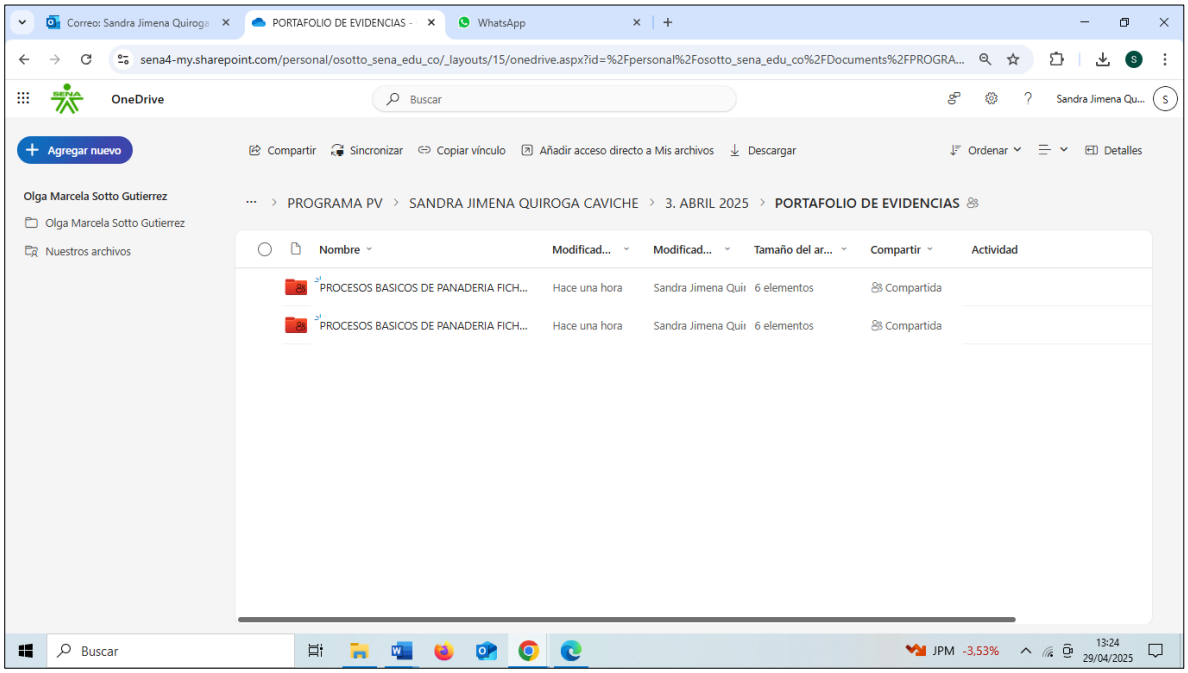
INSTRUCTOR: SANDRA JIMENA QUIROGA CAVICHE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Pantallazo portafolio de coordinación académica

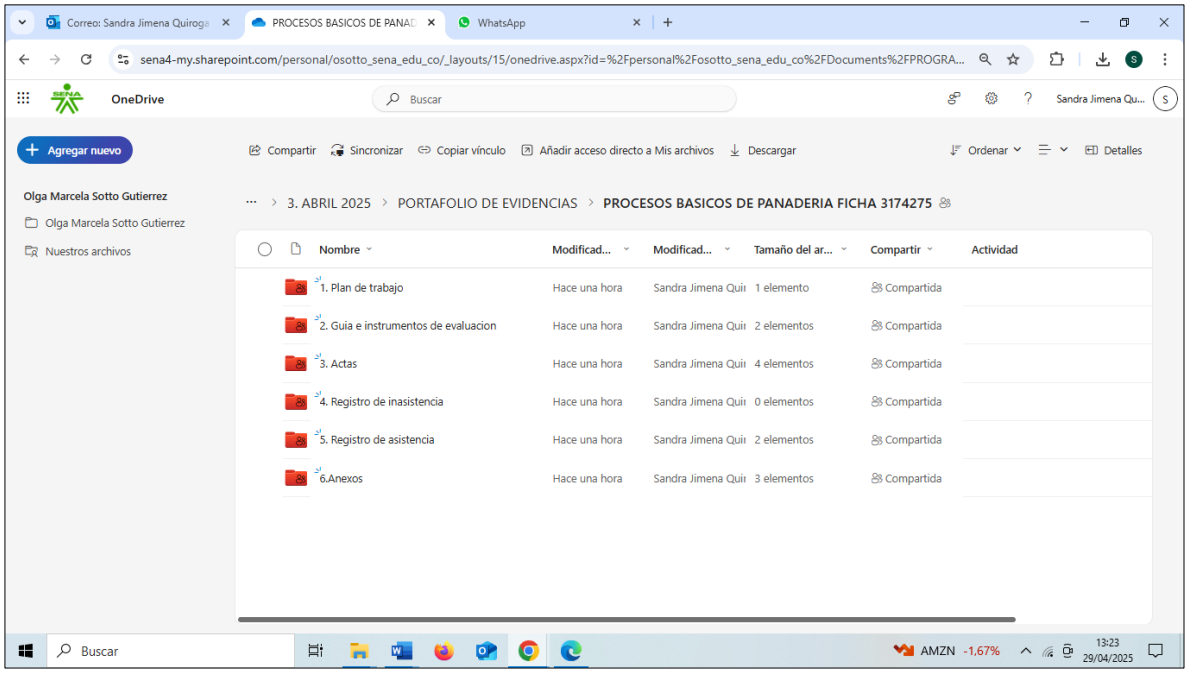


Pantallazo portafolio del instructor
Procesos Básicos de Panadería



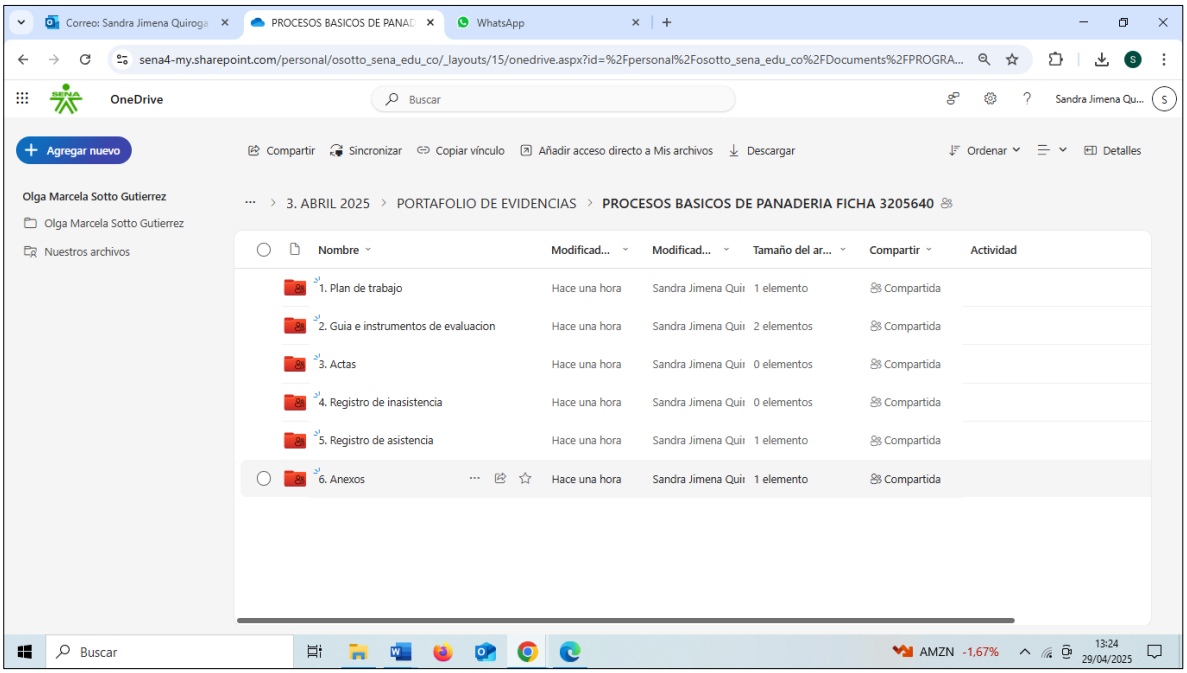
Pantallazo portafolio del instructor Ficha: 3174275

Procesos Básicos de Panadería

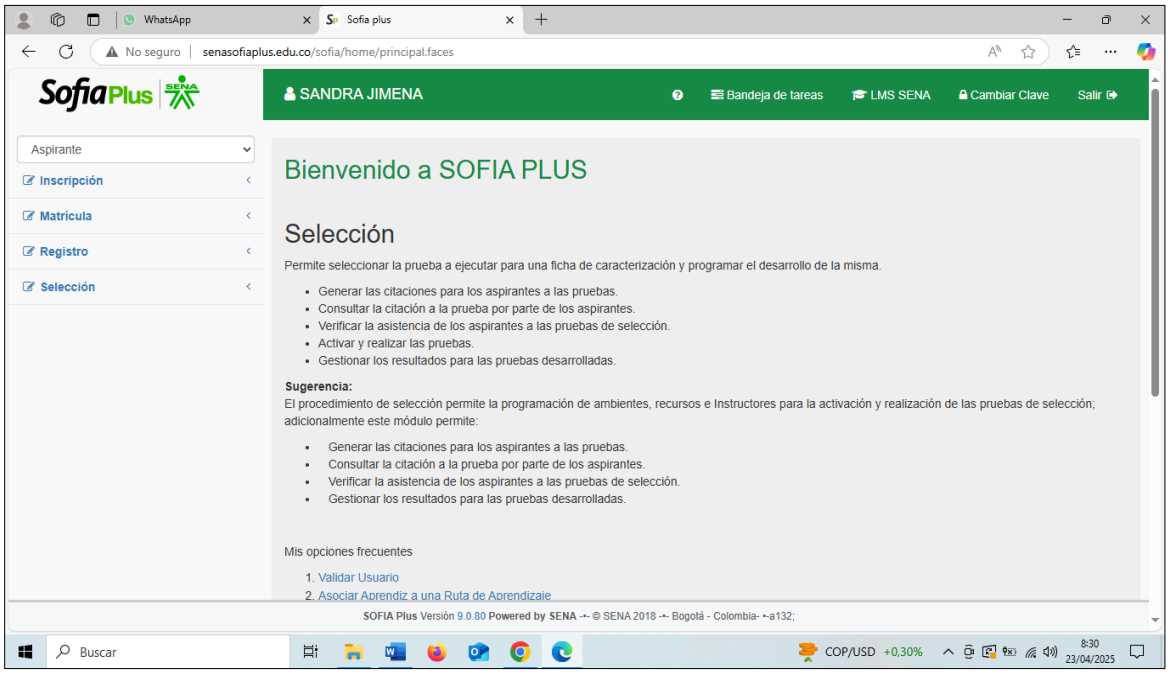


Pantallazo portafolio del instructor Ficha: 3205640

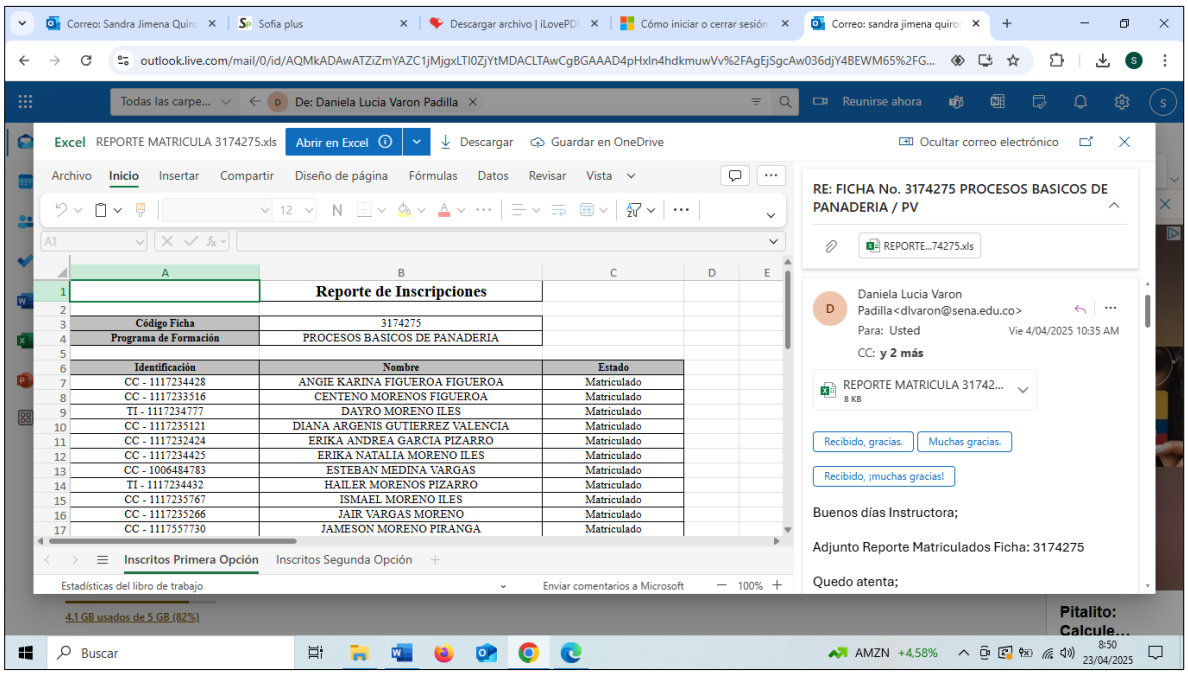
Procesos Básicos de Panadería



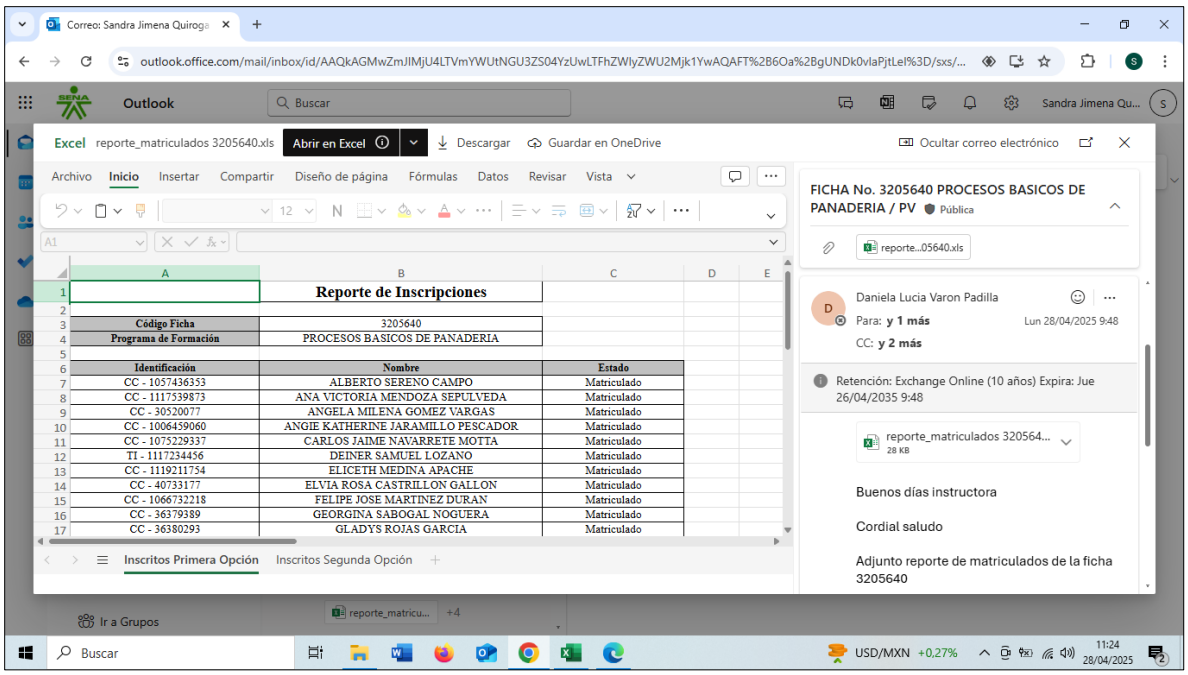
Obligación 2
2.1 Aplicativo Sofía plus



Pantallazo aprendices matriculados Ficha: 3174275
Procesos Básicos de Panadería

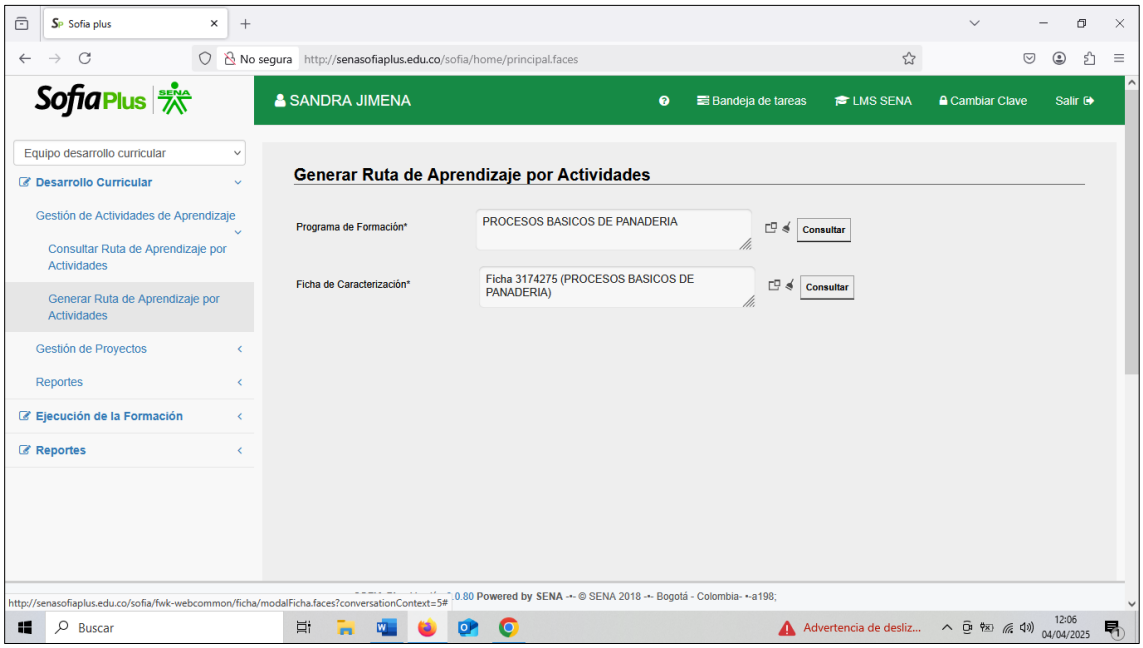


Pantallazo aprendices matriculados Ficha: 3205640
Procesos Básicos de Panadería



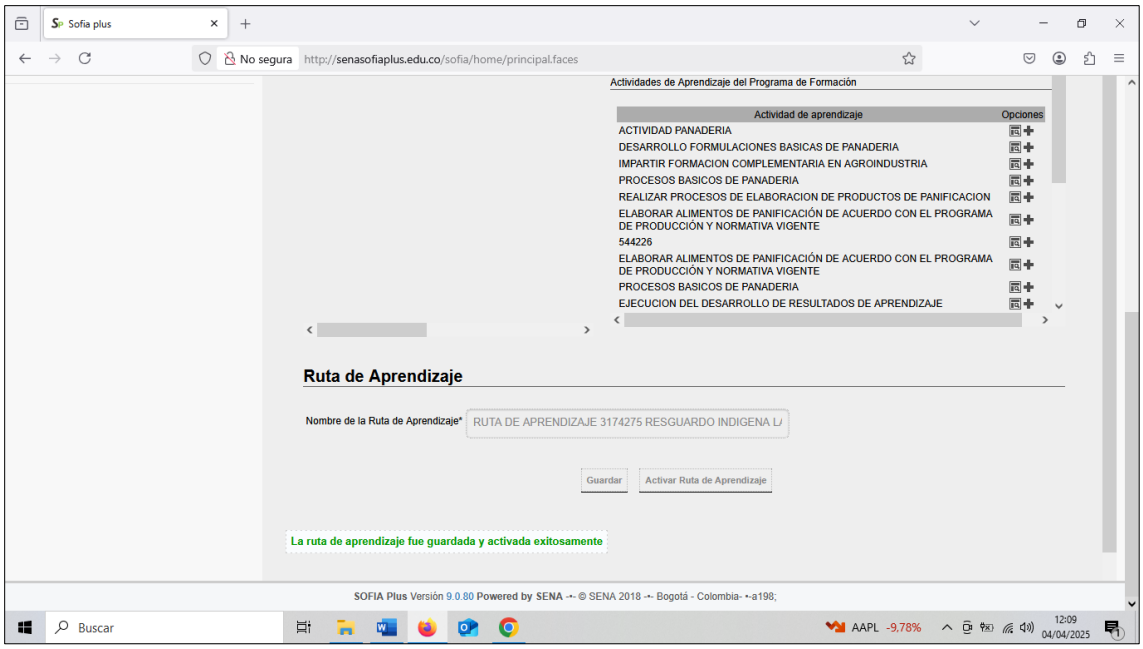
2.2 Pantallazo creación de ruta ficha: 3174275

Procesos Básicos de Panadería



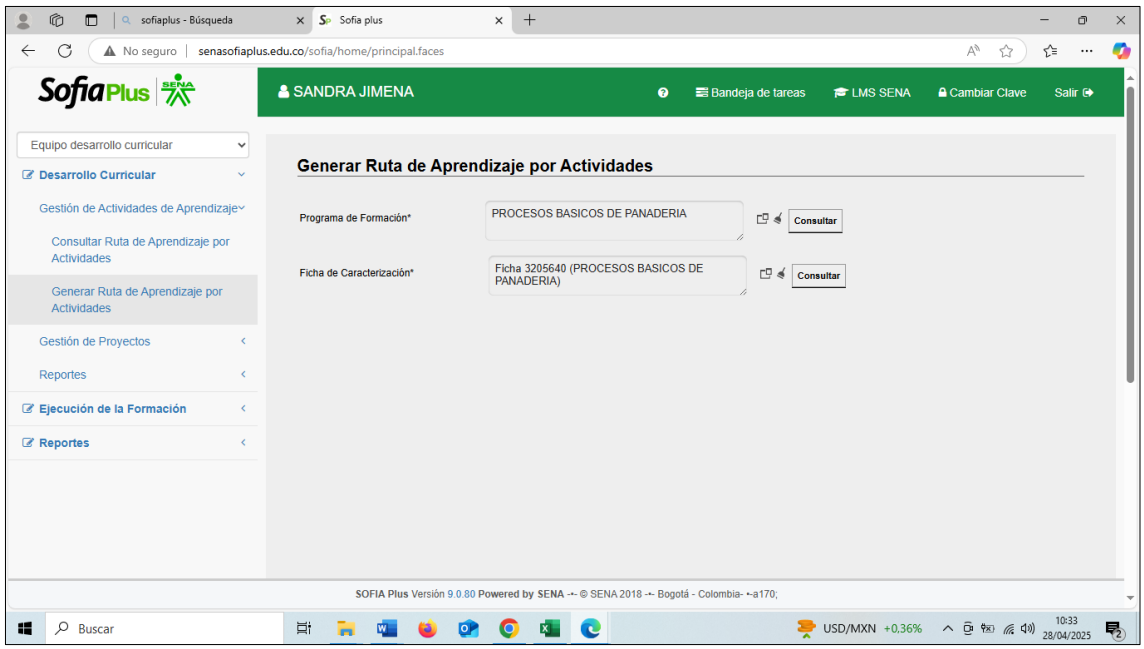
2.2 Pantallazo creación de ruta ficha: 3174275

Procesos Básicos de Panadería

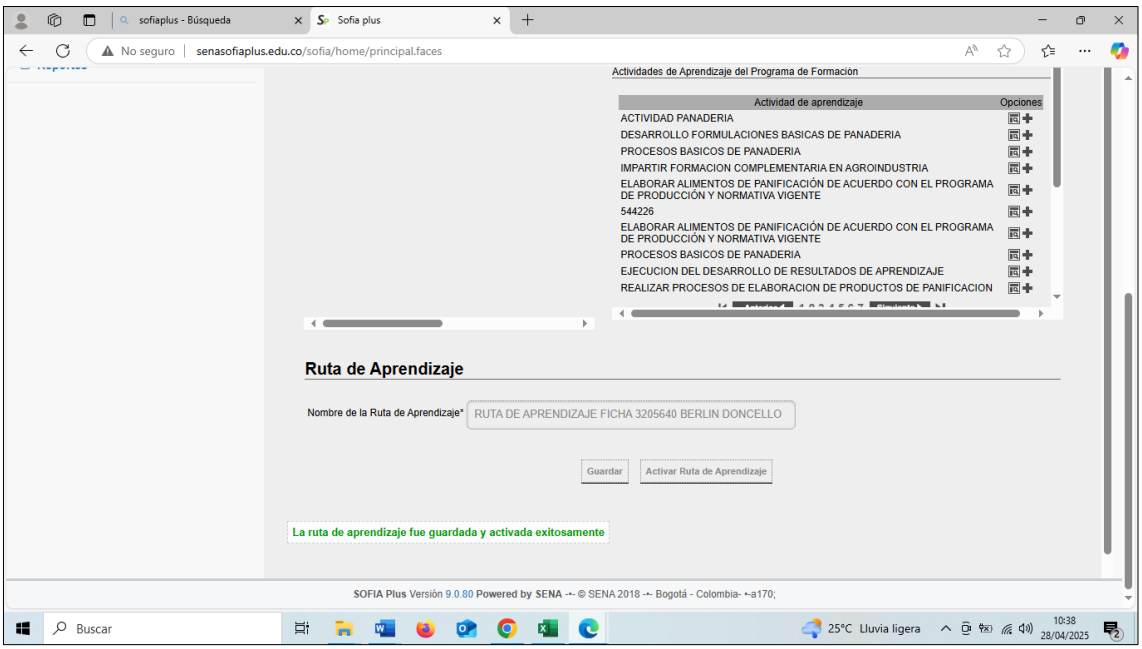


Pantallazo creación de ruta ficha: 3205640

Procesos Básicos de Panadería

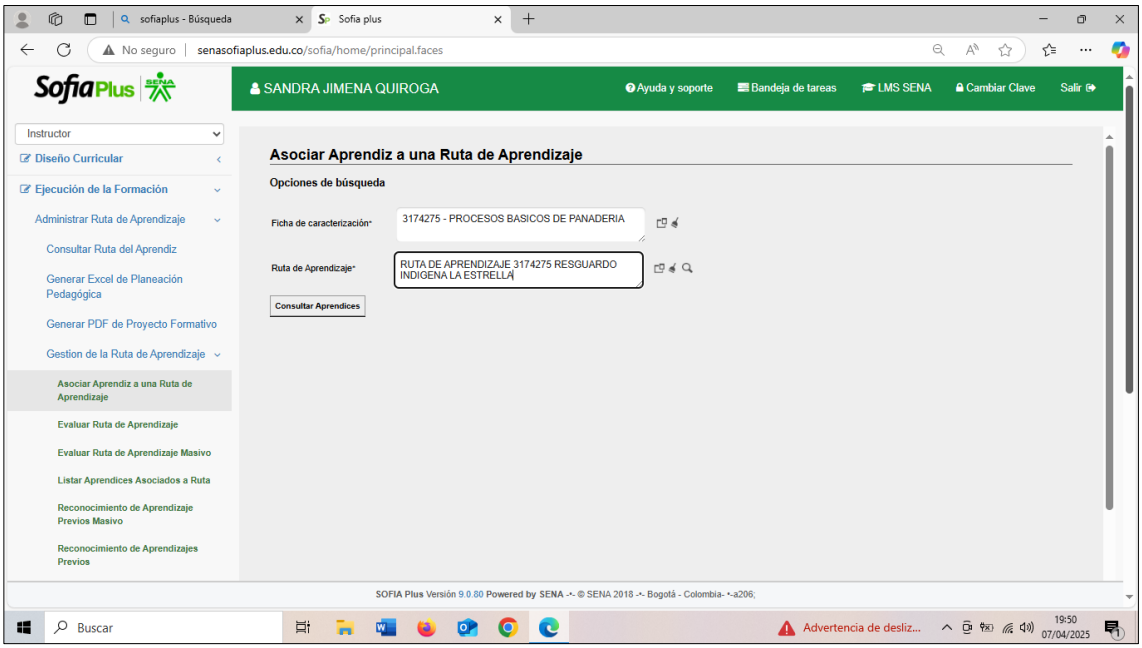


Pantallazo creación de ruta ficha: 3205640
Procesos Básicos de Panadería

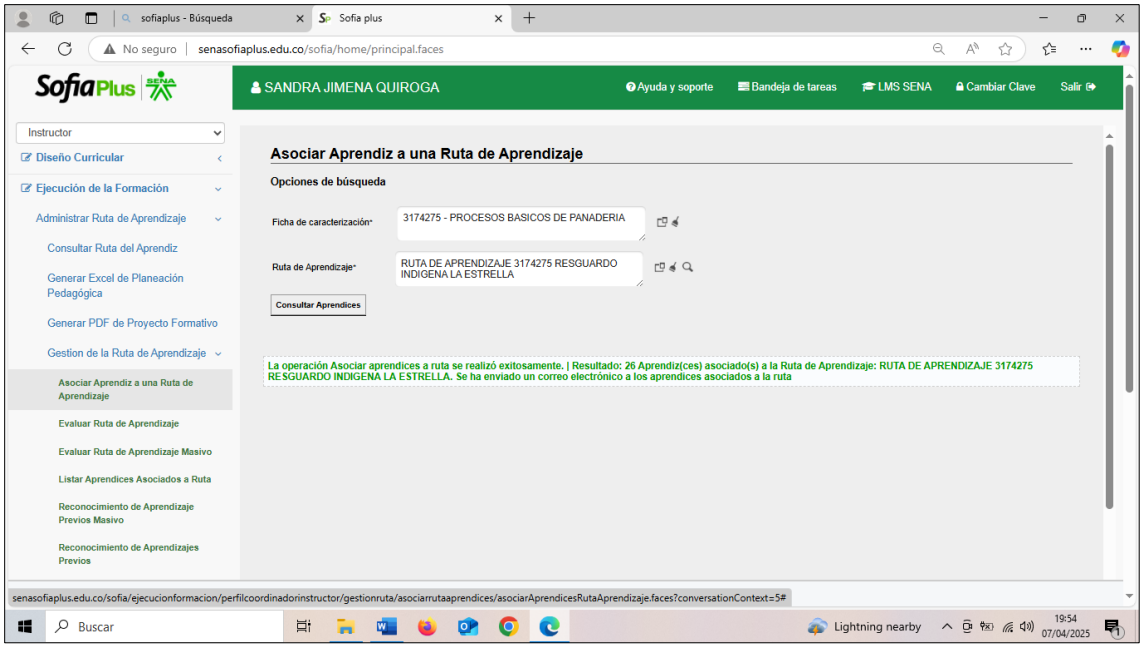


2.2 Pantallazo asociar ficha: 3174275

Procesos Básicos de Panadería

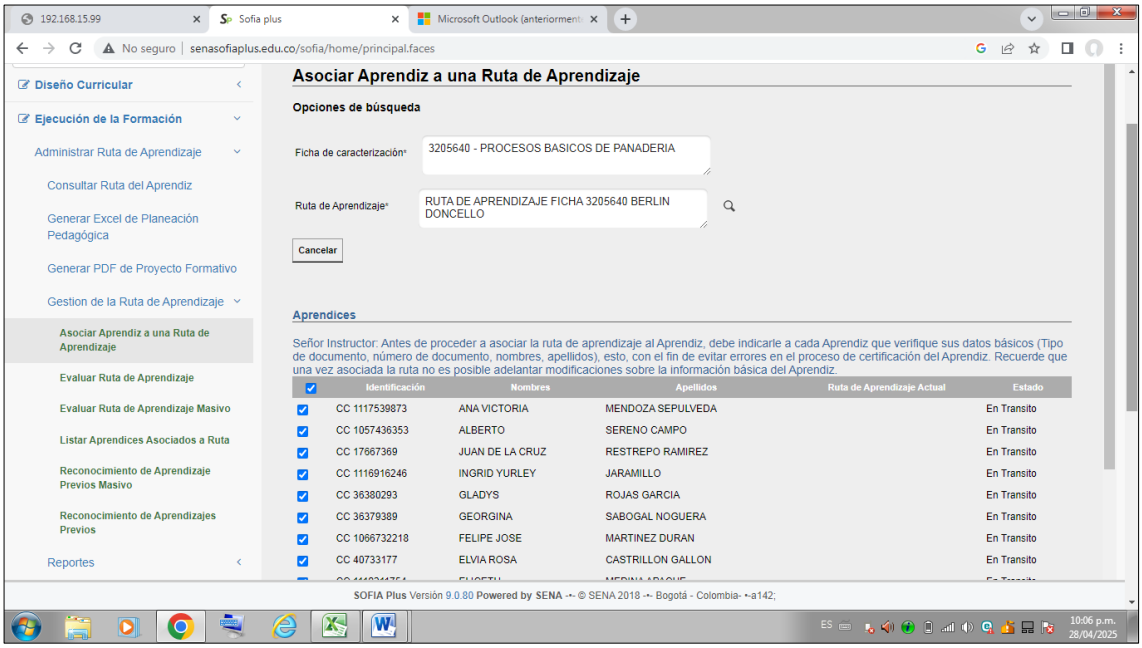


Pantallazo asociar ficha: 3174275
Procesos Básicos de Panadería

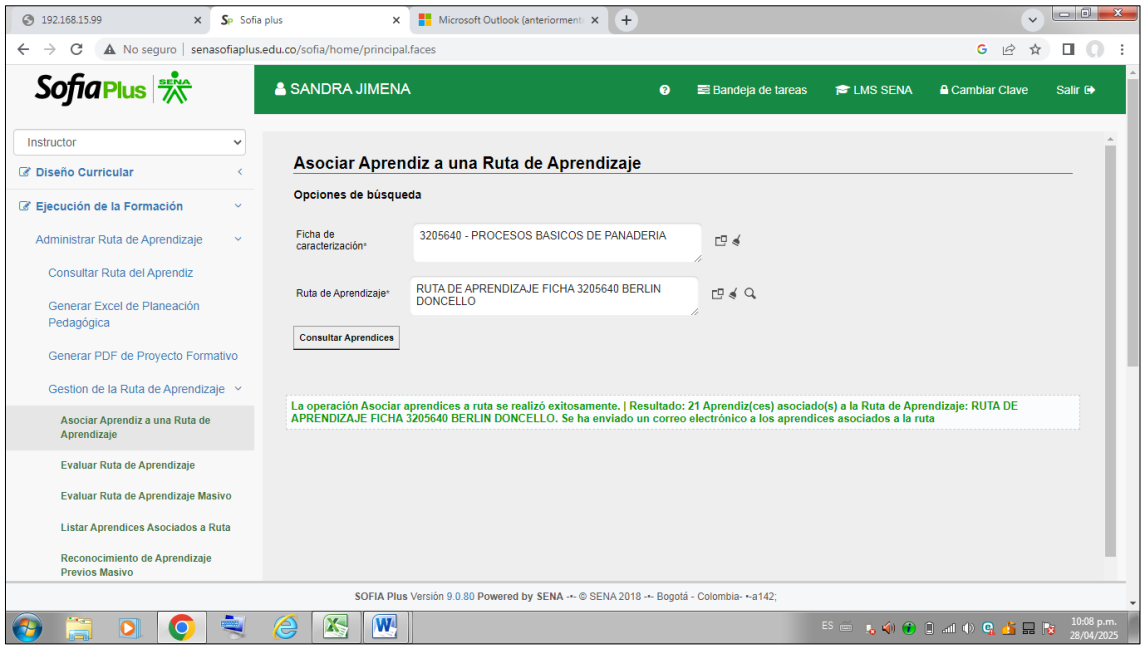


2.2 Pantallazo asociar ficha: 3205640

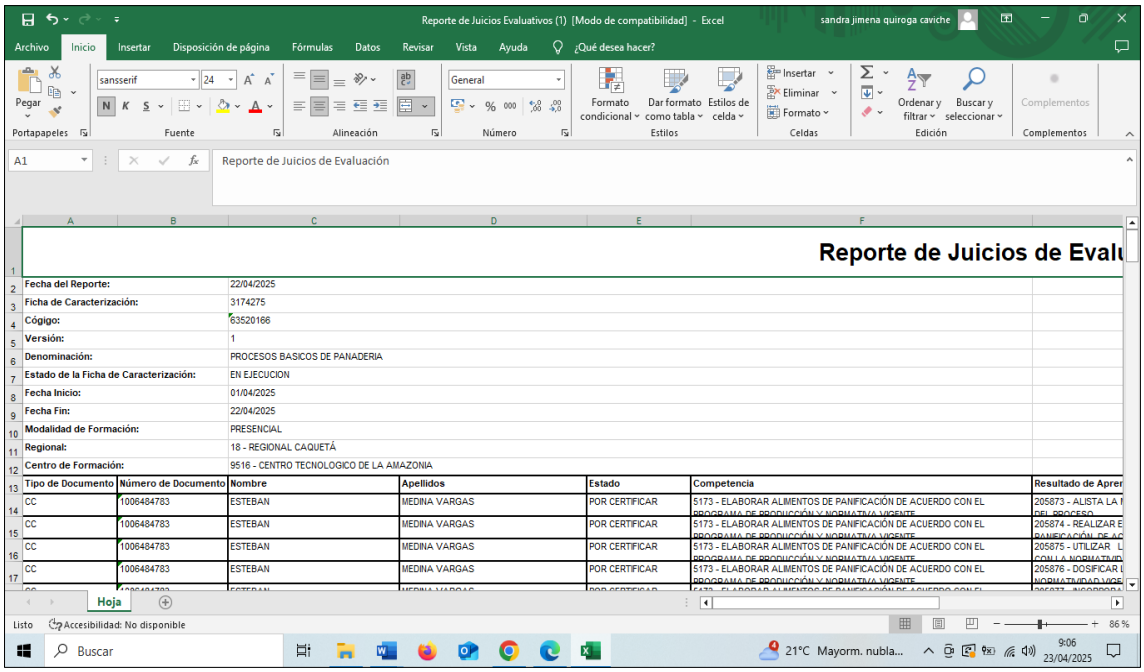
Procesos Básicos de Panadería



Pantallazo asociar ficha: 3205640
Procesos Básicos de Panadería



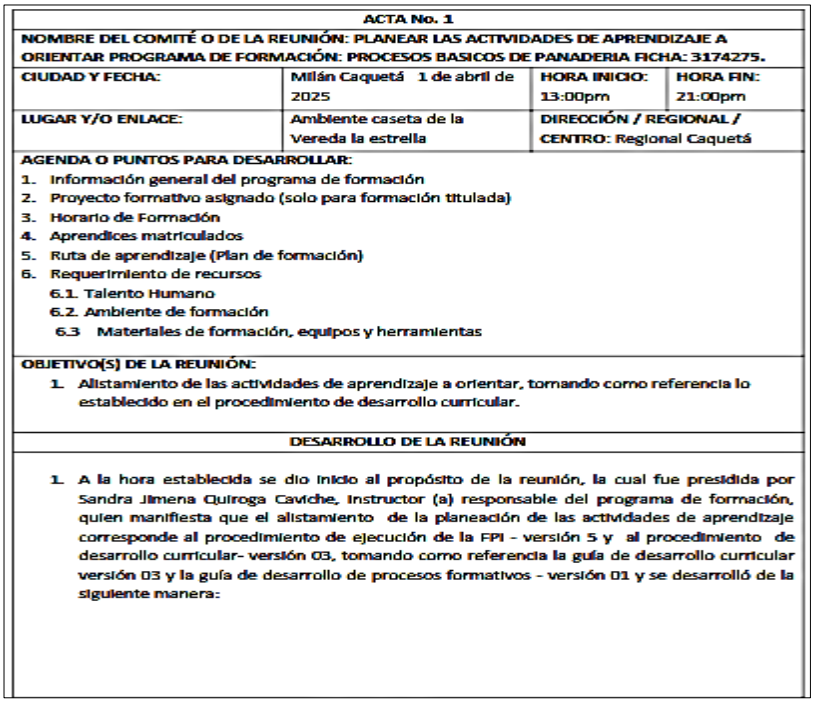
Pantallazo de juicios evaluativos ficha: 3174275
Procesos Básicos de Panadería



Obligación 8

Pantallazo Acta de Planear actividades Ficha: 3174275

Procesos Básicos de Panadería



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3174275.			
CIUDAD Y FECHA:	Milán Caquetá 1 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente caseta de la Vereda la estrella	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Información general del programa de formación
2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada)
3. Horario de Formación
4. Aprendices matriculados
5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación)
6. Requerimiento de recursos
   - 6.1. Talento Humano
   - 6.2. Ambiente de formación
   - 6.3 Materiales de formación, equipos y herramientas

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Sandra Jimena Quiroga Caviche, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

Pantallazo Acta de Planear actividades Ficha: 3205640

Procesos Básicos de Panadería



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3205640.			
CIUDAD Y FECHA:	Doncello Caquetá 23 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente caseta de la Vereda el Berlín	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Información general del programa de formación
2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada)
3. Horario de Formación
4. Aprendices matriculados
5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación)
6. Requerimiento de recursos
   - 6.1. Talento Humano
   - 6.2. Ambiente de formación
   - 6.3 Materiales de formación, equipos y herramientas

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

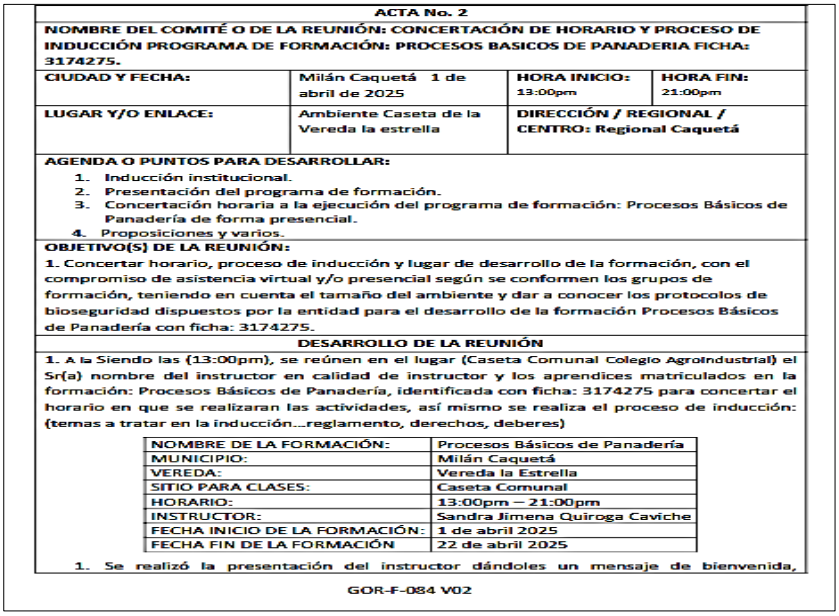
1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Sandra Jimena Quiroga Caviche, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

Pantallazo Acta Concertación de Horario Ficha: 3174275

Procesos Básicos de Panadería



ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3174275.			
CIUDAD Y FECHA:	Milán Caquetá 1 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente Caseta de la Vereda la estrella	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción institucional.
2. Presentación del programa de formación.
3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Procesos Básicos de Panadería de forma presencial.
4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Procesos Básicos de Panadería con ficha: 3174275.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (Caseta Comunal Colegio Agroindustrial) el Sr(a) nombre del instructor en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Procesos Básicos de Panadería, identificada con ficha: 3174275 para concertar el horario en que se realizaran las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción: (temas a tratar en la inducción…reglamento, derechos, deberes)

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Procesos Básicos de Panadería
MUNICIPIO:	Milán Caquetá
VEREDA:	Vereda la Estrella
SITIO PARA CLASES:	Caseta Comunal
HORARIO:	13:00pm – 21:00pm
INSTRUCTOR:	Sandra Jimena Quiroga Caviche
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	1 de abril 2025
FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	22 de abril 2025

1. Se realizó la presentación del instructor dándoles un mensaje de bienvenida,

GOR-F-084 V02

Pantallazo Acta Concertación de Horario Ficha: 3205640

Procesos Básicos de Panadería



NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3205640.			
CIUDAD Y FECHA:	Doncello Caquetá 23 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente caseta de la Vereda el Berlín	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Inducción institucional.
2. Presentación del programa de formación.
3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Procesos Básicos de Panadería de forma presencial.
4. Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Procesos Básicos de Panadería con ficha: 3205640.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (Caseta Comunal Colegio Agroindustrial) el Sr(a) nombre del instructor en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Procesos Básicos de Panadería, identificada con ficha: 3205640 para concertar el horario en que se realizaran las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción: (temas a tratar en la inducción…reglamento, derechos, deberes)

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Procesos Básicos de Panadería
MUNICIPIO:	Doncello Caquetá
VEREDA:	Vereda el Berlín
SITIO PARA CLASES:	Caseta Comunal
HORARIO:	13:00pm – 21:00pm

Español (España) Accesibilidad: es necesario investigar

Pantallazo Acta de cierre Ficha: 3174275

Procesos Básicos de Panadería

ACTA No.3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNION DE CIERRE – PROGRAMA PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3174275			
CIUDAD Y FECHA:	Milán Caquetá 22 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente Caseta de la Vereda la estrella	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados).
2. Verificación de las competencias desarrolladas.
3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación
5. Valoración de aspectos generales del grupo.
6. Actualización de la información en SOFIA PLUS

Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar cierre del programa de formación complementario: Procesos Básicos de Panadería FICHA: 3174275.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa Procesos Básicos de Panadería: Y el estado de los productos son:

1. Aplican protocolos de seguridad e higiene en la elaboración de productos de panificación.
2. Elaboran con facilidad los productos en panadería

1. **VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:**

Una vez verificados los juicios evaluativos de cada uno de los aprendices en la plataforma de SOFÍA PLUS, se evidencia que los siguientes aprendices desarrollaron y aprobaron la competencia que tiene 6 resultados de aprendizaje:

COMPETENCIA:

ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

6, Juicios Evaluativos

1. ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
2. REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
3. UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE