



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Campoalegre, junio de 2025

Señora

**Sonia Patricia Gómez Tamayo**

SUPERVISORA CONTRATO CO1.PCCNTR.7356489

Coordinadora Académica

Dependencia Coordinación Académica-4191164

Campoalegre

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes junio del año 2025

**Referencia:** CO1.PCCNTR.7356489 del año 2025

Yurany Rojas Leal identificado con la cédula de ciudadanía No. 36.347.690 de Campoalegre, Huila, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Formación Agroindustrial La Angostura, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CATORCE MIL SETECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS (\$ 49.214.768,00), M/CTE Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un (1) primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025, proporcional a los días de ejecución del contrato, por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS (\$4.292.877,00), M/CTE. Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre por valor de CUATRO

1



MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS (\$4.599.511,00) M/CTE, cada uno y un último pago para el mes de diciembre por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS (\$3.526.292,00) M/CTE. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No 07618621817 de Bancolombia, cuyo titular es el Contratista.

**Plazo:** Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

<b>OBJETO:</b>
Prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión de carácter temporal para la ejecución de la Formación Profesional Integral, en el Centro de Formación Agroindustrial del Sena Regional Huila, en el Programa Atención Víctimas de Desplazamiento, especialidad PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERÍA Y REPOSTERÍA y las afines al perfil del contratista

### Obligaciones Específicas

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar formación profesional integral en el Programa Atención Víctimas de Desplazamiento de acuerdo con la asignación realizada por la coordinación académica.	Se orientó formación en las fichas de formación complementaria:  Higiene y manipulación de Alimentos. Ficha 3226032 (8 horas)  Higiene y manipulación de Alimentos. Ficha 3257256 (48 horas)	Fotografías con los grupos de formación en actividades.  listados de asistencia.



		<p>Higiene y manipulación de Alimentos. Ficha 3258550 (24 horas)</p> <p>Higiene y manipulación de Alimentos. Ficha 3260275 (48 horas)</p> <p><b>Formación titulada</b></p> <p>Panadería básica Ficha 3180469 (32 horas)</p> <p>Total, de horas: 160</p>	
2	Cumplir con los lineamientos y disposiciones del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, Código de Integridad del SENA, desarrollando personalmente las acciones de formación asignadas por la Coordinación Académica, de acuerdo con la programación establecida.	Se cumple con los lineamientos establecidos por el SIGA para material documentativo, y comportamiento,	1. Informe de ejecución
3	Participar a las reuniones de los equipos de desarrollo curricular construyendo y ejecutando el proyecto formativo, la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, actas de desarrollo curricular, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo con las formaciones asignadas.	No se requirió para el presente mes.	N/A
4	Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SOFIA PLUS, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y	Verificación del Rol Instructor dentro del aplicativo Sofia Plus. Verificación y consulta de los diseños	Pantallazos plataforma Sofia Plus.



<p>procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: a) Verificar que los aprendices matriculados queden en estado: “En Formación”. b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje. c) Notificar de manera inmediata al Coordinador Académico en caso de cometer un error en el registro de los juicios evaluativos. d) Dos (2) días antes del cierre del programa de formación complementaria, mediante un aviso en el LMS que contenga: como descargar su certificado, el listado de aprendices que aprueban el curso. e) Enviar la comunicación al aprendiz cada vez que presente inasistencia conforme al Reglamento del Aprendiz SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de la inasistencia. f) Manejo en línea de las plataformas de interface con SOFIA PLUS y LMS TERRITORIO. g) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos según procedimiento, de acuerdo con lineamientos generados en el equipo pedagógico de centro. h) Creación y actualización permanente del Portafolio del instructor en el LMS TERRITORIO</p>	<p>curriculares actuales por ofertar y ejecutar. Creación de nuevas rutas de aprendizaje para cada curso formativo. Asociación a la ruta de cada aprendiz inscrito al programa Evaluación de los juicios evaluativos a cada aprendiz.</p>	
---	---	--



	y/o en el DRIVE de la Coordinación Académica, de la formación en el Programa Atención Víctimas de Desplazamiento. i) Orientar y realizar seguimiento al Portafolio del aprendiz en el LMS TERRITORIO		
5	Realizar seguimiento con el control de asistencia asignado por la coordinación académica, con el fin de activar la ruta de retención, registrando la novedad en el formato GFPI-F-176 V 01 ruta de atención para la prevención de la deserción y proceder de acuerdo con lineamiento institucional.	Registro de asistencia de los aprendices en cada formación.	Listados de asistencia.
6	Apoyar al aprendiz de formación complementaria en el Programa Atención Víctimas de Desplazamiento para que desarrolle las actividades programadas dentro de los tiempos establecidos, en beneficio de la retención y certificación.	Matriculas de aprendices que pertenecen a población víctima de la violencia, culminación de formaciones para certificación.	Revisión plataforma vivanto. Certificación de aprendices.
7	Comunicar oportunamente al Coordinador Académico las anomalías, inconsistencias y novedades de los aprendices.	Se informa al coordinador académica de los movimientos que se presentan en las formaciones.	Conversaciones vía WhatsApp.
8	Apoyar la divulgación de las ofertas de programas de formación a impartir en el Centro	Se realizó divulgación de la nueva oferta educativa a los aprendices y a líderes.	Chats, banners
9	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.	No se requirió para el presente mes.	N.A



10	Aplicar y hacer cumplir el Reglamento del aprendiz y remitir las novedades a la coordinación académica y al comité de seguimiento y evaluación del aprendizaje.	Se realiza lectura y socialización de los deberes del aprendiz descritos en el reglamento del aprendiz vigente	Entrega de guías y material de apoyo a formación y recoger evidencias de las actividades de los aprendices.
11	Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar su adecuado manejo, de conformidad con lo señalado en normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.	Se cumple con la indumentaria necesaria para manipular alimentos.	Fotografías.
12	Participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación de la actividad contractual.	No se requirió durante el presente mes.	N.A
13	Revisar de manera permanente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo oportunamente los mensajes electrónicos. Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA y de otros proyectos en convenio institucional.	Se revisa a diario el correo institucional para dar respuesta a correos cuando corresponda.	Revisión correo.
14	Realizar cuando sea requerido por la Entidad, la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad y que por razones de experticia	No se requirió para el presente mes.	N.A



	técnica e idoneidad relacionado con el objeto contractual se requiera		
15	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011.	No se requirió para el presente mes.	N.A
16	6Presentar en las fechas programadas por la supervisión, los reportes de ejecución de actividades (Gestión Contractual, solicitud de viáticos, legalizaciones, entre otras) y los demás informes que le sean solicitados sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual o por horas ejecutadas conforme el plan de pagos.	Elaboración del informe de ejecución y cuenta de cobro del mes de junio.	Entrega del informe de ejecución y cuenta de cobro correspondiente al mes de junio.
17	Realizar las demás actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y las que, por ser inherentes, le sean asignadas por EL SENA.	Se concertar entrega de fotocopias de cédulas para verificar y registrar aprendices en el aplicativo Sofia Plus e iniciar formación lo más pronto posible.	Copias de documentos e identidad. Fotos de concertaciones

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.	29925	Campoalegre - Neiva (Vereda San antonio)- Campoalegre	02/05/2025	02/05/2025
2.	29925	Campoalegre - Neiva (Vereda San antonio)- Campoalegre	09/05/2025	09/05/2025
3.	29925	Campoalegre -Palermo (Vereda Ospina perez) - Campoalegre	15/05/2025	15/05/2025
4.	29925	Campoalegre - Neiva (Vereda San antonio)- Campoalegre	23/05/2025	23/05/2025

**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. 1952002516 de la planilla, SOI, correspondiente al mes de mayo del año 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en (25) folios

Cordialmente,

*Yurany Rojas Leal*

**Firma**

**Yurany Rojas Leal**

**Contratista**

**C.C. No. 36.347.690 de Campoalegre, Huila**

Recibí a satisfacción:

*Sonia Patricia Gómez Tamayo*

**Firma**

**Sonia Patricia Gómez Tamayo**

**SUPERVISORA CONTRATO CO1.PCCNTR.7356489 del año 2025**

**Coordinadora Académica**

## EVIDENCIAS JUNIO 2025

Obligación N° 1: Orientar formación profesional integral a los grupos de la formación del programa víctimas del desplazamiento y población vulnerable.

FICHA 3180469



FICHA 3226032



FICHA 3257256



FICHA 3258550



# FICHA 3260275



## LISTADO DE ASISTENCIA

SIGA											
FICHA 3260275											
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	FECHA DE NACIMIENTO	Nº DOCUMENTO	UBICACIÓN DE ORIGINARIO	FECHA DE INGRESO	UBICACIÓN ACTUAL	ESTADO CIVIL	TELÉFONO	PROFESIÓN	OTROS DATOS	OTROS DATOS
1	Carolina Suarez	CC	55444444	Neiva	14/01/83	Neiva	Soltera	3102465534	Abogada		
2	David Sarmiento	CC	26551909	Neiva	04/08/82	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
3	Edison Uribe	CC	100208000	Neiva	22/10/94	Neiva	Soltero	3102465534	Abogado		
4	Victor Bravo	CC	36372845	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
5	Ricardo Lopez	CC	38200345	Neiva	18/01/60	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
6	Marcelo Gomez	CC	55158999	Neiva	24/01/84	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
7	Jose Garcia	CC	101313344	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
8	Jose Garcia	CC	12189260	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
9	Jose Garcia	CC	52220378	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
10	Jose Garcia	CC	101230131	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
11	Marcelo Gomez	CC	26436473	Neiva	22/10/94	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
12	Marcelo Gomez	CC	55161203	Neiva	02/08/71	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
13	Marcelo Gomez	CC	37620004	Neiva	04/01/51	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
14	Marcelo Gomez	CC	26529184	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
15	Lidia Barrantes	CC	76559199	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		

SIGA											
FICHA 3260275											
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	FECHA DE NACIMIENTO	Nº DOCUMENTO	UBICACIÓN DE ORIGINARIO	FECHA DE INGRESO	UBICACIÓN ACTUAL	ESTADO CIVIL	TELÉFONO	PROFESIÓN	OTROS DATOS	OTROS DATOS
1	Carolina Suarez	CC	55444444	Neiva	14/01/83	Neiva	Soltera	3102465534	Abogada		
2	David Sarmiento	CC	26551909	Neiva	04/08/82	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
3	Edison Uribe	CC	100208000	Neiva	22/10/94	Neiva	Soltero	3102465534	Abogado		
4	Victor Bravo	CC	36372845	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
5	Ricardo Lopez	CC	38200345	Neiva	18/01/60	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
6	Marcelo Gomez	CC	55158999	Neiva	24/01/84	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
7	Jose Garcia	CC	101313344	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
8	Jose Garcia	CC	12189260	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
9	Jose Garcia	CC	52220378	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
10	Jose Garcia	CC	101230131	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
11	Marcelo Gomez	CC	26436473	Neiva	22/10/94	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
12	Marcelo Gomez	CC	55161203	Neiva	02/08/71	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
13	Marcelo Gomez	CC	37620004	Neiva	04/01/51	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
14	Marcelo Gomez	CC	26529184	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		
15	Lidia Barrantes	CC	76559199	Neiva	06/08/83	Neiva	Casado	3102465534	Abogado		

## Obligación 2. Cumplir con los lineamientos y disposiciones del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, Informe de ejecución.

**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**  
 Campesinaje, junio de 2025

Señora  
**Sonia Patricia Gómez Toranzo**  
 SUPERVISORA CONTRACTO COL PCONTRH.7556489  
 Coordinadora Académica  
 Dependencia Coordinación Académica-4315164  
 Campesinaje

Asunto Informe mensual de ejecución contractual Mes junio del año 2025

Referencia: COL PCONTRH.7556489 del año 2025

Yarany Rojas fue identificado con la cédula de ciudadanía No. 36.347.090 de Campesinaje, Nariño, en el calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Formación Agropecuario de La Argentina, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de sobre.

**Valor y forma de Pago:** Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CINCUENTA Y NUEVE MILONES DISESENTOS CINCOCE EN MIL SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS (\$ 49.249.080), NUEVE Días mas una vez pagado por el SENA al contratista de la presente contrato en el primer día de cada mes de junio de 2025, proporcional a los días de ejecución del contrato, por valor de CINCO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS (\$4.562.076,00). NUEVE (9) pagos iguales por las sumas de sesenta a sesenta por valor de CINCO

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencia
1	Ofertar servicios profesionales integral en el Programa Atención a Víctimas de desplazamiento en actividades de la adquisición realizada por la coordinación académica.	Se otorgó formación en las fichas de formación en actividades. Vigencia y manipulación de Alimentos. Ficha 322632 (8 horas) y Ficha 325726 (48 horas)	Fotografías con los grupos de formación en actividades. Listado de asistencia.

**Objetivo:**  
 Prestación de servicios profesionales e de apoyo a la gestión de carácter temporal al para la ejecución de la Formación Profesional Integral, en el Centro de Formación Agropecuario del SENA Regional Nariño, en el Programa Atención a Víctimas de Desplazamiento, especialidad PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERÍA Y RECETOSERÍA y los afines al perfil del contratista.

Fecha: Será hasta el 30 de diciembre de 2025.

Vigencia y manipulación de Alimentos. Ficha 322632 (24 horas)	Se cumple con los lineamientos y disposiciones de la Ley 1712 de 2014, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, en especial del artículo 220 del Decreto 2153 de 1991, expedido por la Coordinación Académica de acuerdo con el procedimiento establecido.	Se cumple con los lineamientos y disposiciones de la Ley 1712 de 2014, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, en especial del artículo 220 del Decreto 2153 de 1991, expedido por la Coordinación Académica de acuerdo con el procedimiento establecido.	Informe de ejecución
Formación básica. Ficha 324540 (24 horas). Total de horas: 504	Se cumple con los lineamientos y disposiciones de la Ley 1712 de 2014, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, en especial del artículo 220 del Decreto 2153 de 1991, expedido por la Coordinación Académica de acuerdo con el procedimiento establecido.	Se cumple con los lineamientos y disposiciones de la Ley 1712 de 2014, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, en especial del artículo 220 del Decreto 2153 de 1991, expedido por la Coordinación Académica de acuerdo con el procedimiento establecido.	Informe de ejecución
Participar en reuniones de trabajo de desarrollo curricular, capacitación y desarrollo de procesos formativos, la planeación pedagógica, entre otros, con los docentes, estudiantes de formación, antes de desarrollar cualquier actividad de aprendizaje presencial, virtual, híbrida, formatos de registros y la mesa productiva de acuerdo con las normativas vigentes.	No se requiere para el presente mes.	No se requiere para el presente mes.	N/A
Realizar capacitaciones en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SOFIA Plus, todo de acuerdo con las actividades que de acuerdo con el procedimiento establecido.	Verificación del uso del Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SOFIA Plus, todo de acuerdo con las actividades que de acuerdo con el procedimiento establecido.	Verificación del uso del Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SOFIA Plus, todo de acuerdo con las actividades que de acuerdo con el procedimiento establecido.	Formación plataforma Sofía Plus.

## Obligación 4. Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SOFIA PLUS

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

**Competencias del Programa de Formación**

Filtrar Actividad de Aprendizaje

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA

Actividad Aprendizaje  Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	[+]
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	[+]
MANIPULACION DE ALIMENTOS.	[+]
OR DE ALIENTOS VILLAMARAI EMAUS ZDO ZEP	[+]
ION DE ALIMENTOS	[+]
IENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	[+]
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	[+]
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	[+]
DE LA FICHA NO: 1764964	[+]

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiendo Página 1 de 117

**Ruta de Aprendizaje**

Nombre de la Ruta de Aprendizaje:

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a224;

**Obligación 5. Realizar seguimiento con el control de asistencia asignado por la coordinación académica, con el fin de activar la ruta de retención.**

LISTA DE ASISTENCIA														
CUIDAD Y FECHA		16 JUNIO 2015												
OBJETIVO/TEMA		MONTAÑAS DE LA SIERRA												
		3160276												
No.	NOMBRE Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	No. DOCUMENTO	LUGAR DE EXPEDICIÓN	Fecha de nacimiento			LUGAR DE NACIMIENTO	OCUPACIÓN PROFESIONAL	TELÉFONO	DIRECCIÓN DE RESIDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE POBLACIÓN A LA QUE PERTENECE	FIRMA
					DD	MM	AA							
1	Lucía Rivera	CC	9655498	Rivera				Hogar	312529	Guadalupe				
2	Carla Lora	CC	26359826	Rivera				Hogar	31298000	Guadalupe				
3	Mercedes Rocha	C.C	36436413	Acuerdo (M)	03	01	61	Acuerdo	Hogar	312594879		Guadalupe		
4	Paula G. Arias	CC	55179149	Neiva	10	01	77	Rivera	Hogar	310459007		Rivera		
5	Gloria Patricia	C.C	55177176	Neiva	19	07	24	Neiva	Hogar	31522871		Guadalupe		
6	Yareli Canales	C.C	55114461	Guadalupe	14	06	83	Neiva	Hogar	31444004		Guadalupe		
7	Andrés Rodríguez	CC	36313845	Neiva	06	06	83	Guadalupe	Hogar	3126889902		Guadalupe		
8	Blanca Lina Torres	CC	35245365	Ibagué	18	04	60	Bogotá	Hogar	320451089		Neiva		
9	Leidy Gaitan	CC	1075233694	Neiva	26	03	87	Bogotá	Hogar	312851514		Rivera		
10	Mariela Soto	CC	31244448	Carmen V.	04	07	53	Carmen V.	Hogar	320377650		Guadalupe		
11	Zuliany Ortiz	CC	108158000	Guadalupe	10	22	94	Neiva	Hogar	31251671		Guadalupe		
12	Jorge Campos	CC	12139060	RIVERA	11	01	69	Neiva	31427653			RIVERA		
13	Leidy González	U	26551909	RIVERA	4	04	82	Rivera	Hogar	3101691		UVA		
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														

**Obligación 7: Comunicar oportunamente al Coordinador Académico las anomalías, inconsistencias y novedades de los aprendices.**



**Obligación 8:** Apoyar la divulgación de las ofertas de programas de formación a impartir en el Centro.

**CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL LA ANGOTURA**

**Formación en:**  
*Higiene y Manipulación de Alimentos*  
*Panadería y pastelería Básica*

**Modulos:**

- Galletería
- Postres y cheesecake
- Tortas básicas
- Masas dulces y de sal
- Hojaldrados

**REQUISITOS**

- ✓ Fotocopia ampliada del documento de identidad
- ✓ Ser mayor de 14 años
- ✓ Pertenecer a población víctima o vulnerable
- ✓ Estar inscrito en la página SENA SOFÍA PLUS
- ✓ Tener correo electrónico

**3165351019** INSTRUCTORA **YURANY ROJAS LEAL**  
Yurole2303@gmail.com

**Obligación 10:** Aplicar y hacer cumplir el Reglamento del aprendiz y remitir las novedades a la coordinación académica y al comité de seguimiento y evaluación del aprendizaje.

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS [1] - PowerPoint (Error de activación de productos)

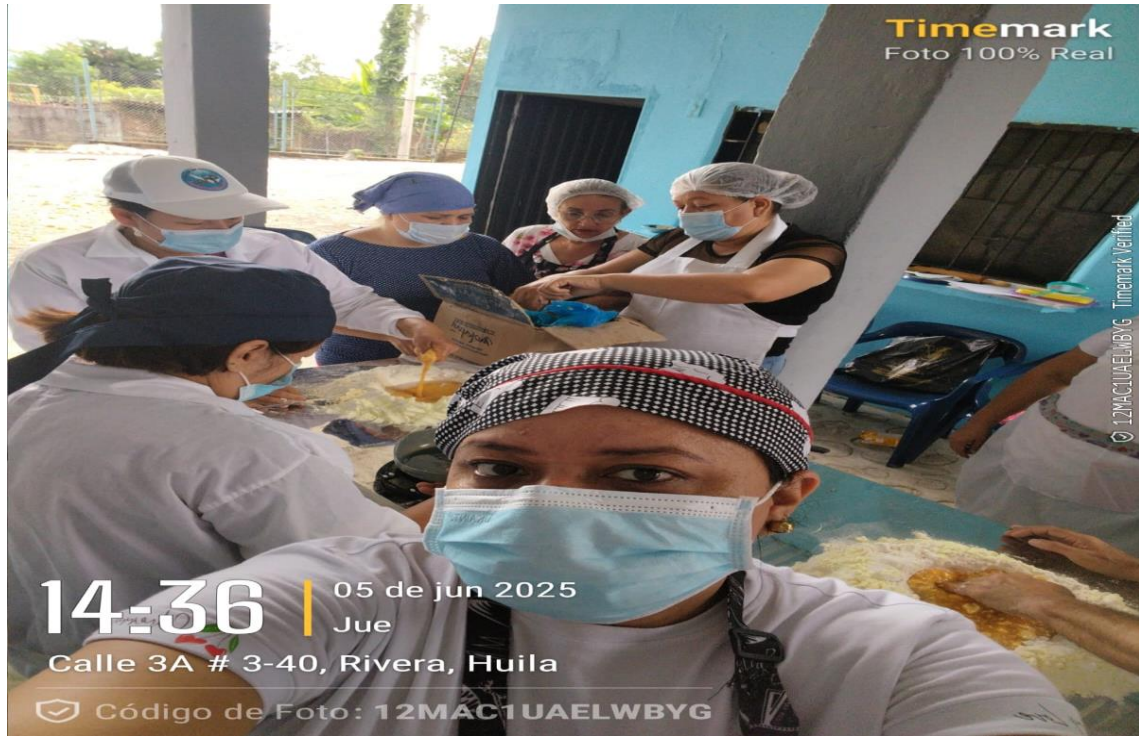
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO TRANSICIONES ANIMACIONES PRESENTACION CON DIAPOSITIVAS REVISAR VISTA

Hacer clic para agregar notas

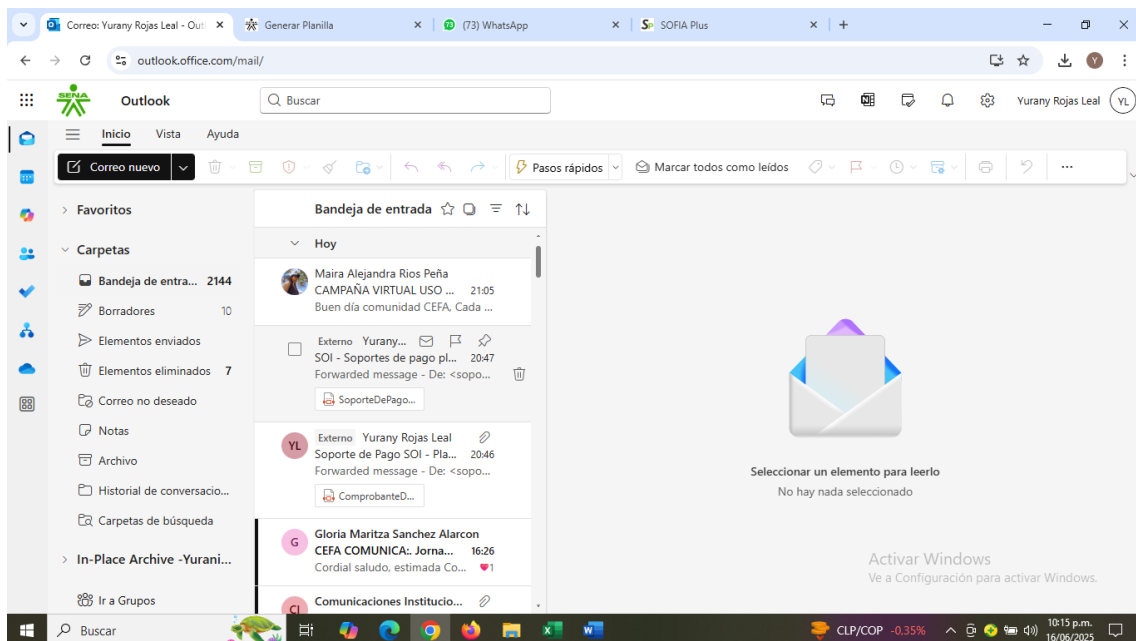
DIAPPOSITIVA 1 DE 7 ESPAÑOL (COLOMBIA)

33°C 3:42 pm 27/02/2023

**Obligación 12:** Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar su adecuado manejo



**Obligación 13:** Revisar de manera permanente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo oportunamente los mensajes electrónicos.



**Obligación 16:** Presentar en las fechas programadas por la supervisión, los reportes de ejecución de actividades y los demás informes que le sean solicitados sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual o por horas ejecutadas conforme el plan de pagos.

Microsoft Word interface showing a document titled "PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO" and "FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL". The document is dated "Campesallegre, junio de 2025" and is addressed to "Señora Sonia Patricia Gómez Tamayo".

The document content includes:

- Referencia:** COLPCONTR.7356489 del año 2025
- Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes junio del año 2025
- Objeto:** Prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión de carácter temporal para la ejecución de la Formación Profesional Integral, en el Centro de Formación Agroindustrial del Sena Regional Huila, en el Programa Atención Víctimas de Desplazamiento, especialidad PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PANADERÍA Y REPOSTERÍA y las afines al perfil del contratista.
- Obligaciones Específicas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar formación profesional integral en el Programa Atención Víctimas de Desplazamiento de acuerdo con la asignación realizada por la coordinación académica.	Se orientó formación en las fichas de formación complementaria: Higiene y manipulación de Alimentos. Ficha 3226032 (8 horas) Higiene y manipulación de Alimentos. Ficha 3257256 (48 horas)	Fotografías con los grupos de formación en actividades. Listados de asistencia.

The document is signed by "Yarany Rojas Leal" and includes a table with 4 columns and 4 rows of data. The document is titled "6TH-F-062 V10".

At the bottom of the page, there is a watermark "Activar Windows" and a system tray showing "Spanish (Colombia)", "Accessibility: Investigate", and "23°C Despejado".

Obligación 17: Realizar las demás actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y las que, por ser inherentes, le sean asignadas por EL SENA.



# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** YURANY ROJAS LEAL

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 01/06/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/06/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA** 3180469 - PROCESOS DE PANADERIA  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 32,00

---

**FICHA** 3226032 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 8,00

---

**FICHA** 3258550 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 24,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3260275 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3257256 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

---

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

---

---

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

---

---

**EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's**

---

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

---

**ACTIVIDADES ADICIONALES**

---

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

**INSTRUCTOR:** YURANY ROJAS LEAL

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL

26/05/25	27/05/25	28/05/25	29/05/25	30/05/25	31/05/25
					01/06/25 00:00 - 23:59: Disponible
02/06/25 00:00 - 23:59: Disponible	03/06/25 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (3226032)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible	04/06/25 00:00 - 23:59: Disponible	05/06/25 00:00 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3180469)ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y APLICANDO LA NORMATIVA DE VIGENTE	06/06/25 00:00 - 23:59: Disponible	07/06/25 00:00 - 23:59: Disponible 08/06/25 00:00 - 23:59: Disponible
09/06/25 00:00 - 23:59: Disponible	10/06/25 00:00 - 23:59: Disponible	11/06/25 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (3257256)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible	12/06/25 00:00 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3180469)ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y APLICANDO LA NORMATIVA DE VIGENTE	13/06/25 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (3258550)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible	14/06/25 12:00 - 20:00: (3257256)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15/06/25 12:00 - 20:00: (3257256)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible
16/06/25 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (3260275)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible	17/06/25 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (3260275)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible	18/06/25 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (3257256)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible	19/06/25 00:00 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3180469)ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y APLICANDO LA NORMATIVA DE VIGENTE	20/06/25 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (3257256)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible	21/06/25 12:00 - 20:00: (3260275)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 22/06/25 12:00 - 20:00: (3260275)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible
23/06/25 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (3260275)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible	24/06/25 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (3257256)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible	25/06/25 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (3257256)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible	26/06/25 00:00 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3180469)ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y APLICANDO LA NORMATIVA DE VIGENTE	27/06/25 00:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 20:00: (3258550)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 20:00 - 23:59: Disponible	28/06/25 12:00 - 20:00: (3258550)FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 29/06/25 00:00 - 23:59: Disponible
30/06/25 00:00 - 23:59: Disponible	01/07/25	02/07/25	03/07/25	04/07/25	05/07/25

Activar Windows  
Ve a Configuración para activar Windows.  
06/07/25



**INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DEL INSTRUCTOR**

**CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL "LA ANGOSTURA"**

**NOMBRE DEL INSTRUCTOR: YURANY ROJAS LEAL**

**Periodo laborado: Del 01 al 30 de Junio de 2025**

**FORMACIÓN TITULADA / PROGRAMA JOVENES RURALES EMPRENDEDORES / PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA**

No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Proyecto Formativo	Competencia (s)	Ambiente de Aprendizaje	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas	
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta		
3180469	PROCESOS DE PANADERIA	ESTABLECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS DE PANIFICACION ARTESANAL EN EL DEPARTAMENTO DEL HUILA	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	CASETA COMUNAL VEREDA HONDA ALTA	15/05/2025	29/05/2025				4					8	4	9:00	17:00	32
<b>SUBTOTAL</b>																		<b>32</b>	

**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA - EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA**

No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Ambiente de Aprendizaje	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas	
						Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta		
3226032	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	25	19	15	CASETA COMUNAL BARRIO PANAMA	3/06/2025	3/06/2025		1						8	1	12:00	20:00	8	
3257256	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	28	28		BIBLIOTECA HUELLAS	11/06/2025	25/06/2025		1	3		1	1		8	6	12:00	20:00	48	
3258550	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	26	26		BIBLIOTECA HUELLAS	13/06/2025	28/06/2025					2	1		8	3	12:00	20:00	24	
3260275	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	26	26		BIBLIOTECA HUELLAS	15/06/2025	23/06/2025	2	1					1	2	8	6	12:00	20:00	48
<b>SUBTOTAL</b>																		<b>128</b>		

**FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE**

No. Ficha Caracterización	Nombre del Curso	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas	
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta		
<b>SUBTOTAL</b>																		<b>0</b>	

**ACTIVIDADES ADICIONALES DEL INSTRUCTOR**

**APOYO A LA FORMACIÓN**

Actividad	Descripción de la Actividad	Producto o Entregable	Lugar	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas
				Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	
<b>SUBTOTAL</b>																<b>0</b>	
<b>GRAN TOTAL</b>																<b>160</b>	
Firma de Instructor												Firma del Coordinador Académico - Supervisor del Contrato					
