



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Popayán, junio del 2025

Señora

YENSI ACOSTA GUZMAN

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7406270

Coordinador académico

Centro Agropecuario – SENA Regional Cauca

Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de junio del año 2025

Referencia: No. CO1.PCCNTR.7406270 del año 2025

SEIDY VANESSA VIDAL PRADO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.061.697.852 de Popayán, Cauca, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario, 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: CUARENTA Y OCHO MILLONES CIENTO CUARENTA Y UN MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS MONEDA CORRIENTE (\$ 48.141.548). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago inicial por un valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS MTE (\$3.219.658) b) nueve pagos iguales por un valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS (\$4.599.511) MTE Y c) un pago final por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISÉIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y UN PESO (\$3.526.291).

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR, IMPARTIENDO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, PERTENECIENTES A LA LINEA TECNOLÓGICA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN, ASOCIADA A LA RED DE CONOCIMIENTO AGRÍCOLA, DE ACUERDO CON LA OFERTA EDUCATIVA EN LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA DONDE LE ASIGNE LA ENTIDAD.



Obligaciones Específicas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes.	<p>Realicé la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ficha: 3118025 2. Ficha en Creación 1 3. Ficha en Creación 2 	Foto de la guía de aprendizaje planeación pedagógica (ANEXO 1)
2	Desarrollar las actividades de formación profesional integral (presencial, a distancia y/o virtual conforme a la programación dada por el supervisor del contrato), aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo a los programas del área temática objeto del contrato.	<p>Desarrollé las actividades de formación profesional integral en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en la siguiente ficha de caracterización:</p> <p>Ficha 3118025</p> <p>a) Nombre del Programa: Operario en Procesos de panadería.</p> <p>b) Fechas: 4, 5 y 6 de junio de 8:00 am a 6:00 pm. – 10 horas por día.</p> <p>c) Aprendices matriculados: 14 aprendices</p> <p>d) Competencia: Resultados de aprendizaje etapa practica</p> <p>e) Resultado de aprendizaje: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión. – Primer seguimiento a aprendices.</p> <p>f) horas ejecutadas: 30 horas</p> <p>Ficha en Creación #2:</p> <p>a) Nombre del Programa: Elaboración artesanal de productos de panificación.</p>	<p>1. Plan De Trabajo (ANEXO 2)</p> <p>2. Link ubicación portafolio de evidencias</p> <p>https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1grdssXTmxON_g7843aNV_VvoGSPo1-jn</p> <p>3. Pantallazo Portafolio del Instructor de su drive con cada una de las fichas y sus respectivas evidencias (Guías-Planeación-Juicios Evaluativos-Inasistencias- Planes De Trabajo) (ANEXO 3)</p>



		<p>b) Fechas: 9, 10, 11 y 12 de junio de 8:00 am a 6:00 pm. – 10 horas por día.</p> <p>c) Aprendices matriculados: 20 aprendices</p> <p>d) Competencia: Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.</p> <p>e) Resultado de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso.2. Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas.3. Registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa.4. Elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso. <p>f) horas ejecutadas: 40 horas</p> <p>Ficha en creación #3:</p> <p>a) Nombre del Programa: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.</p> <p>b) Fechas: 13, 18, 19, 25 y 26 de junio de 1:00 pm a 9:00 pm – 8 horas día.</p> <p>c) Aprendices matriculados: 22 aprendices</p> <p>d) Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.</p> <p>e) Resultados de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos técnicos y normativa vigente2. Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.3. Determinar necesidades de materias	
--	--	---	--



		<p>primas, insumos y equipos para la producción de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con programa de producción y normativa.</p> <p>4. Revisar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.</p> <p>f) horas ejecutadas: 40 horas</p> <p>Ficha 3245207:</p> <p>a) Nombre del Programa: Elaboración de helados y postres lácteos.</p> <p>b) Fechas: 20 de junio– 8 horas por día.</p> <p>c) Aprendices matriculados: 28 aprendices</p> <p>d) Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.</p> <p>e) Resultado de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Listar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de helados y postres lácteos, según la formulación y normativa vigente. 2. Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos. 3. Realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos. <p>f) horas ejecutadas: 8 horas</p>	
3	<p>Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando se imparta formación complementaria.</p>	<p>Realicé la actividad para la creación de un curso complementario, donde se entregaron fotocopias del documento de identidad, el diligenciamiento de masivo, carta de solicitud del curso y ficha de caracterización según instrucciones en el aplicativo CENTRO AGROPECUARIO - Creación de Fichas (gestionytic.com) para la creación de un curso complementarios.</p>	<p>Pantallazo correo electrónico enviado al encargado de ingreso con el formato de asistencia a matrícula. (ANEXO 4)</p>



		<p><u>Fichas en creación 2</u></p> <p>1.Nombre del Programa: Elaboración artesanal de productos de panificación.</p> <p>2.Nombre del Programa: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.</p>	
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 procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo:	<p>a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a: “En Formación”.</p> <p>b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje (Pantallazo de SOFIA de RA terminados en el mes y ya evaluado).</p> <p>c) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendiz SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de esta. Reporte a coordinación a académica (Correo) solicitando deserción mediante acta.</p> <p>d) Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA Sofia Plus y Zajuna.</p> <p>e) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos, según procedimiento.</p>	<p>a) Se realizó para las fichas creadas en el mes objeto de este informe. (ANEXO 5)</p> <p>b) Juicios evaluativos aprobados para los aprendices de las fichas: 1. Ficha: 3118025 2. Ficha: 3245207 3. Ficha en creación (2) (ANEXO 6)</p> <p>c) Pantallazo de inasistencias registradas en Sofia plus y/o pantallazo del correo a coordinación académica de envió acta de deserción (ANEXO 7)</p> <p>d) Pantallazo de los perfiles se encuentran habilitados y en uso frecuente para las acciones propias del rol de instructor. (ANEXO 8)</p> <p>e) No realizado en el mes objeto de este informe. O pantallazo de la ruta de creación del proyecto formativo (ANEXO 9)</p>
5	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones	Informé a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones	Pantallazo del medio por el cual se informó sobre el



	evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	estado de sus resultados (CORREO, Whapsaat) (ANEXO 10)
6	Informar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (Correos donde se informó).	La actividad aún no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Apliqué y realicé actividades donde se resalta la importancia de cumplir el reglamento del aprendiz.	Fotos actividades realizadas (ANEXO 11)
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014, de la plataforma CompromISO, cuando se imparta formación virtual.	En el mes objeto de este informe no se programó formación virtual.	No aplica
9	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
10	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. (LINK del DRIVE de seguimientos asignados que deberá estar bajo su responsabilidad y gestión aplicando las orientaciones del Equipo Pedagógico del Centro)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
11	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.	Ningún bien o elemento ha sido dispuesto a nombre propio.	No aplica

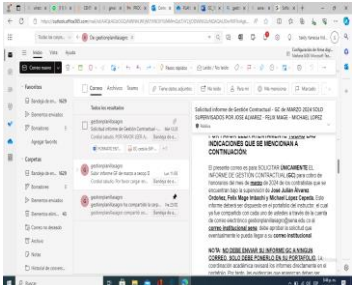





12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.	Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo. Nivel Intermedio	
13	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. (Fotos y/o asistencias).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
14	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	<p>Reporte de horas mensuales, horas directas a formación período objeto de cobro:</p> <p>Horas directas a formación: -Formación titulada: 30 horas -Formación complementaria: 88 horas -Radicado (proyecto SENNOVA): 42 horas</p> <p>TOTAL, HORAS MES: 160 HORAS</p>	<p>Ver anexos de las horas reportadas en el aplicativo SOFIA Plus y programador.</p> <p>Programador:</p>
15	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada. (Actas producto de la inducción)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No se realizó en el mes objeto de este informe.
16	Actualizar permanente el Portafolio del instructor en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS (Pantallazos de ZAJUNA-CMS de los portafolios de RAP orientados en el mes).	Permanentemente se actualiza el portafolio LMS de acuerdo con las fichas asignadas.	Actualización de portafolio para las fichas asignadas en el mes de objeto de cobro.



17	Orientar y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS. (Pantallazos de Territorium de los portafolios de aprendices en RAP orientados en el mes).	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas.	LMS ZAJUNA-CMS
18	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades programadas en el subsistema SST. (Fotos y/o asistencias a jornadas SOLES)	Se fomentó la implementación de actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación.	Todos los aprendices realizan diariamente la limpieza y desinfección del ambiente de formación para la elaboración de productos de panadería.
19	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con el objeto contractual. (Foto o imagen de listado de asistencia EDC del mes)	La actividad no se ejecuto en el mes objeto de cobro	N.A.
20	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA. (Cuando se asigne tiempo).	<p>Acompañamiento y ejecución de actividades de investigación - SENNOVA, como instructor Investigador en el proyecto:</p> <p>Modernización de la planta de panificación del Centro Agropecuario del SENA Regional Cauca, para el fortalecimiento de la FPI en los programas del área de Agroindustria.</p> <p>Actividades: Actualización carpetas semillero de investigación ALITEC y elaboración del informe de modernización de la planta de panificación.</p> <p>Radicado: 42 horas</p>	<p>Evidencias reportadas en radicado:</p> <p>Nombre del proyecto: Modernización de la planta de panificación del Centro Agropecuario del SENA Regional Cauca, para el fortalecimiento de la FPI en los programas del área de Agroindustria</p> <p>Semillero al que pertenece: ALITEC</p>



21	Verificar permanentemente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna.	Verifique permanentemente la cuenta de Sena.	<p>Cuenta activada:</p> 
22	Presentar acta mensual de seguimiento del programa de formación para conocer el avance del proyecto formativo (Acta de EDC mensual, pantallazo de correo donde se envía acta a coordinación académica).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
23	Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y Si contratista.	Las plataformas han sido actualizadas y se adjunta pantallazo como evidencia.	<p>Evidencia fotográfica de SECOP:</p>  <p>Evidencia fotográfica de SI contratista:</p> 
24	Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite.	El diligenciamiento del presente informe (en la versión actualizada V10) y de la planilla de cobro desde el aplicativo Si contratista corresponde al cumplimiento de la obligación contractual mencionada.	<p>Foto del informe GC, primera página</p> 



25	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 por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. (Cuando se requiera).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe	No aplica
26	Realizar planeación de Giras Técnicas como estrategia a la formación cuando sea requerido por el centro de formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
27	Garantizar el uso del aplicativo compromiso, con usuario y contraseña activa que permita la consulta de lineamientos vigentes del Sistema Integrado de Gestión de Calidad	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
28	Hacer parte de los comités de evaluación de los trámites precontractuales en los que haya sido designado por la Subdirección de centro debido a su área y/o especialidad. (Cuando se requiera).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
29	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
30	Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica



	certificar habilidades pedagógicas, de los instructores.		
31	El Instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
32	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
33	Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al manual del aprendiz.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación en ambiente de Laboratorio, ambientes convencionales y unidades productivas.	Los aprendices portan su uniforme para el procesamiento de alimentos de panificación: bata, gorro y tapabocas.
34	El contratista deberá asumir los costos que le impliquen cumplir con la adecuada vestimenta para la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las instalaciones y ambientes de formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación y apoyo de labores de radicados.	No aplica



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. 9486758119 de la planilla de seguridad social, expedido por aportes en línea correspondiente al mes de mayo de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en folios (24)

Cordialmente,

Seidy Vanessa Vidal

SEIDY VANESSA VIDAL PRADO
Contratista
C.C. 1061697852 de Popayán

Recibí a satisfacción:

Firma



YENSI ACOSTA GUZMAN
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7406270



CC.40612925

EVIDENCIAS:

El espacio correspondiente a la siguiente tabla lo diligencia exclusivamente la coordinación Académica.

Programador Sofía plus

NIS: 13801286
 Nombre del Instructor: ROSY ANEISA VIDAL PRADO
 Tipo Documento: CC
 Número de Documento: 108250982
 Responsabilidad: INSTRUCCION CON HARISA TITULADA
 Fecha Inicial: 01/06/2025
 Fecha Final: 30/06/2025

Horario

Vista del Horario: Mensual

Horas Disponibles
 Cuanto Asignado
 Cuanto Seleccionado

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
26/06/25		27/06/25		28/06/25		29/06/25		30/06/25	
00:15 - 23:45: Disponible		00:15 - 23:45: Disponible		00:15 - 23:45: Disponible		00:15 - 23:45: Disponible		00:15 - 23:45: Disponible	
09/06/25	10/06/25	11/06/25	12/06/25	13/06/25	14/06/25	15/06/25	16/06/25	17/06/25	18/06/25
00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible
08:00 - 18:00: (108447) ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	08:00 - 18:00: (108447) ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	08:00 - 18:00: (108447) ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	08:00 - 18:00: (108447) ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	08:00 - 18:00: (108447) ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	08:00 - 18:00: (108447) ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	08:00 - 18:00: (108447) ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	08:00 - 18:00: (108447) ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	08:00 - 21:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	08:00 - 21:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
18:00 - 23:45: Disponible	18:00 - 23:45: Disponible	18:00 - 23:45: Disponible	18:00 - 23:45: Disponible	18:00 - 23:45: Disponible	18:00 - 23:45: Disponible	18:00 - 23:45: Disponible	18:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible
16/06/25	17/06/25	18/06/25	19/06/25	20/06/25	21/06/25	22/06/25	23/06/25	24/06/25	25/06/25
00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible
		08:00 - 18:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	08:00 - 18:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	08:00 - 18:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	08:00 - 18:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	08:00 - 18:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	08:00 - 18:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	08:00 - 18:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	08:00 - 18:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
		21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible
23/06/25	24/06/25	25/06/25	26/06/25	27/06/25	28/06/25	29/06/25	30/06/25	01/07/25	02/07/25
00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 13:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible
		13:00 - 21:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	13:00 - 21:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	13:00 - 21:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	13:00 - 21:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	13:00 - 21:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	13:00 - 21:00: (108449) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible
		21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible	21:00 - 23:45: Disponible

Activar Win

Registro de horas



Consulta tiempos de instructor por Actividad de formación

Actividad de formación* RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Instructor* SEIDY VANESSA VIDAL

Fecha inicial* 01/06/2025

Fecha final* 30/06/2025

Total de horas programadas

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación 88

Nombre del evento	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (Horas)
CAJIBO	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	12/06/2025	12/06/2025	10
CAJIBO	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	11/06/2025	11/06/2025	10
CAJIBO	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	09/06/2025	09/06/2025	10
CAJIBO	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	10/06/2025	10/06/2025	10
POPAYAN CAUCA	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	26/06/2025	26/06/2025	8
POPAYAN CAUCA	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	19/06/2025	19/06/2025	8
POPAYAN CAUCA	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	13/06/2025	13/06/2025	8
POPAYAN CAUCA	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	18/06/2025	18/06/2025	8
POPAYAN CAUCA	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	25/06/2025	25/06/2025	8
MUNICIPIO DE POPAYAN	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	20/06/2025	20/06/2025	8

Página 1 de 1

Revisión de coordinador académico

Este espacio será diligenciado por cada contratista

Obligación contractual 2	
SEMANA 1	Foto de listado de asistencia de la semana (una sola foto)
Ficha 3118025	PLAN DE TRABAJO
<p>a) Nombre del Programa: Operario en Procesos de panadería.</p> <p>b) Fechas: 4, 5 y 6 de junio de 8:00 am a 6:00 pm. – 10 horas por día.</p> <p>c) Aprendices matriculados: 14 aprendices</p> <p>d) Competencia: Resultados de aprendizaje etapa practica</p> <p>e) Resultado de aprendizaje: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias</p>	



SEMANA 2

Ficha en Creación #2:

a) Nombre del Programa: Elaboración artesanal de productos de panificación.

b) Fechas: 9, 10, 11 y 12 de junio de 8:00 am a 6:00 pm. – 10 horas por día.

c) Aprendices matriculados: 20 aprendices

d) Competencia: Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.

e) Resultado de aprendizaje:

1. Alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso.
2. Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas.
3. Registrar los procesos de

PLAN DE TRABAJO

Lista de asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA										
Centro Agropecuario										
REGISTRO DE ASISTENCIA										
NO FICHA	PROGRAMA DE FORMACION		CURSO		JORNADA		FECHA			
	Elaboracion Artesanal de productos de Panificacios		Curso Complementario		dió		19/06/2025			
NORMA DE COMPETENCIA										
Elaborar productos de panificacios de acuerdo al programa de p...										
INSTRUCTOR										
Gordy Vanessa Vidal Prado										
NO	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	TELEFONO	TOTAL APRENDIZ	SEMANA DESDE	HASTA				
1	Carolina Z. Zambrano	25339777		09 Junio	10 Junio	11 Junio	12 Junio			
2	Laura Vidal Guacheta	7060796347	3745270649	Carolina Z	Carolina Z	Carolina Z	Carolina Z			
3	Claudia P. Guacheta	2554830	3137675301	Claudia P. Guacheta	Claudia P. Guacheta	Claudia P. Guacheta	Claudia P. Guacheta			
4	Nulion Andres Quina	1060804106	3163319412	Nulion Quina	Nulion Quina	Nulion Quina	Nulion Quina			
5	Jelen Astud Pacheco G	1060804106	3127568514	Jelen Pacheco	Jelen Pacheco	Jelen Pacheco	Jelen Pacheco			
6	Ali Weth Pacheco G	1060804106	3127568514	Ali Pacheco	Ali Pacheco	Ali Pacheco	Ali Pacheco			
7	Davara Yanda Guacheta	1060804106	3127568514	Davara Yanda	Davara Yanda	Davara Yanda	Davara Yanda			
8	Walter Ulises Pacheco	1033117879	3127568514	Walter Pacheco	Walter Pacheco	Walter Pacheco	Walter Pacheco			
9	Karen Quina	7060796347	3127568514	Karen Quina	Karen Quina	Karen Quina	Karen Quina			
10	Mabel Patricia Pacheco	760798681	3137696823	Mabel Patricia	Mabel Patricia	Mabel Patricia	Mabel Patricia			
11	Anni Sorani Guacheta	1060804106	3106465992	Anni Guacheta	Anni Guacheta	Anni Sorani G	Anni Sorani G			
12	Walter Raimon Quina	1060804106	3127568514	Walter Raimon	Walter Raimon	Walter Raimon	Walter Raimon			
13	Elet Dariana Quina	1060804106	3127568514	Elet Dariana	Elet Dariana	Elet Dariana	Elet Dariana			
14	Berly Beatriz Pacheco	1060804106	3127568514	Berly Beatriz	Berly Beatriz	Berly Beatriz	Berly Beatriz			
15	Davara Sanchez Guacheta	1060804106	3127568514	Davara Sanchez	Davara Sanchez	Davara Sanchez	Davara Sanchez			
16	Claudia Jimena Berrocal	1060804106	3127568514	Claudia Jimena	Claudia Jimena	Claudia Jimena	Claudia Jimena			
17	Magaly Gomez R	1060804106	3137208223	Magaly Gomez	Magaly Gomez	Magaly Gomez	Magaly Gomez			

producción según los parámetros de la empresa.
4. Elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso.

f) horas ejecutadas: 40 horas

Evidencias Fotográficas



SEMANA 3 y 4

Ficha en creación #3:

a) Nombre del Programa: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.

b) Fechas: 13, 18, 19, 25 y 26 de junio de 1:00 pm a 9:00 pm – 8 horas día.

c) Aprendices matriculados: 22 aprendices

d) Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.

e) Resultados de aprendizaje:
1. Ajustar el proceso de elaboración de conservas de

PLAN DE TRABAJO



frutas y hortalizas acorde con los procedimientos técnicos y normativa vigente

2. Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.

3. Determinar necesidades de materias primas, insumos y equipos para la producción de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con programa de producción y normativa.

4. Revisar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.

f) horas ejecutadas: 40 horas

Listado de asistencia

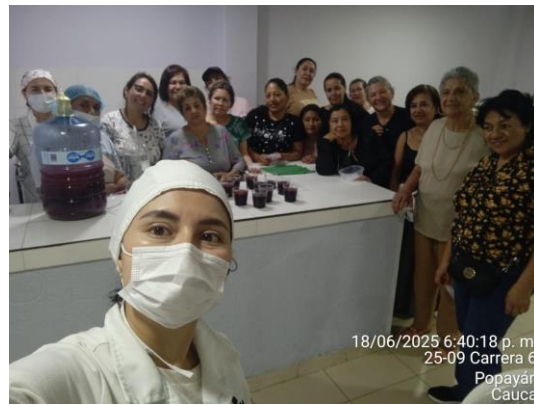
Popayán /
Barrio San Hugo

VERIFICAR
F02-6060-
002/02-11




SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Centro Agropecuario REGISTRO DE ASISTENCIA		PROGRAMA DE FORMACION	Curso Complementario	JORNADA	Tiempo	HORARIO	1:00pm - 9:00pm
NO. FICHA	NORMA DE COMPETENCIA	Elaboración de conserva de frutas y hortalizas		RESULTADO DE APRENDIZAJE	Ejercicio práctico de producción de		
INSTRUCTOR		Geidy Varela Vidal Prado		TOTAL APRENDICES	SEMANA DESDE		
				20	13/06/25 HASTA 26/06/25		
1	Olga Patricia Rojas O	39716381	3148472657	13 Junio	18 Junio	19 Junio	
2	Luz Mary Fernández	24937201	367723333	Patricia Rojas	Patricia Rojas	Patricia Rojas	
3	Nabel Torres Leves	34538205	3203559108	Patricia Rojas	Patricia Rojas	Patricia Rojas	
4	Yasmin Becerra	34558622	306973355	Habib Torres	Habib Torres	Habib Torres	
5	Elizabeth Osorio O	34172791	3147374624	Yasmin B.	Yasmin B.	Yasmin B.	
6	Carolina Fernández S	34524223	312277942	Yasmin B.	Yasmin B.	Yasmin B.	
7	Ana Lucrécia Vaz S	34529222	3152764228	Yasmin B.	Yasmin B.	Yasmin B.	
8	Ma. Jacquelín Alonso I	34542262	3112908317	Yasmin B.	Yasmin B.	Yasmin B.	
9	Nelly Patricia Jiménez H	34552621	2146312300	Nelly Patricia Jiménez H	Nelly Patricia Jiménez H	Nelly Patricia Jiménez H	
10	Nancy Carolina Ruiz A	34535238	316689108	Nancy Carolina Ruiz A	Nancy Carolina Ruiz A	Nancy Carolina Ruiz A	
11	Melinda Sama Lora C	34538419	3145304369	Melinda Sama Lora C	Melinda Sama Lora C	Melinda Sama Lora C	
12	Sandra L. Maldonado	34556662	300135052	Sandra L. Maldonado	Sandra L. Maldonado	Sandra L. Maldonado	
13	Mónica Estela González	25276659	3113982740	Mónica Estela González	Mónica Estela González	Mónica Estela González	
14	Milano Elizabeth García	34522352	3183307720	Milano Elizabeth García	Milano Elizabeth García	Milano Elizabeth García	
15	Betsy Magaly Nioca	106173211	3222376043	Betsy Nioca	Betsy Nioca	Betsy Nioca	
16	Lenny Alejandra Bravo	34562786	3185569771	Lenny Bravo	Lenny Bravo	Lenny Bravo	
17	Nelva Patricia Anzures	34540015	320643332	Nelva Patricia Anzures	Nelva Patricia Anzures	Nelva Patricia Anzures	
18	Lia Elena Diaz Castiño	52187208	3114546536	Lia Elena Diaz Castiño	Lia Elena Diaz Castiño	Lia Elena Diaz Castiño	
19	Mónica Andrea Quiroz	106176459	313742077	Mónica Andrea Quiroz	Mónica Andrea Quiroz	Mónica Andrea Quiroz	
20	Ysabel Patricia Quiroz	200524235	311912629	Ysabel Patricia Quiroz	Ysabel Patricia Quiroz	Ysabel Patricia Quiroz	
21	Yany Nancy Quiroz Leza	106185315	310644609	Yany Nancy Quiroz Leza	Yany Nancy Quiroz Leza	Yany Nancy Quiroz Leza	
22							
23							
24							
25							
26							
27							

FIRMA DOCENTE RESPONSABLE: Geidy Varela Vidal Prado. NOMBRE Y FIRMA COORDINADOR RESPONSABLE:

Registro Fotográfico





<p>SEMANA 3 y 4 Acompañamiento y ejecución de actividades de investigación - SENNOVA, como instructor Investigador en el proyecto:</p> <p>Modernización de la planta de panificación del Centro Agropecuario del SENA Regional Cauca, para el fortalecimiento de la FPI en los programas del área de Agroindustria.</p> <p>Actividades: Actualización carpetas semillero de investigación ALITEC y elaboración del informe de modernización de la planta de panificación.</p> <p>Radicado: 42 horas</p>	<p>PLAN DE TRABAJO</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    <div style="text-align: right;">Logo del semillero</div> </div> <p style="text-align: center;">Plan de Trabajo Actividades SENNOVA- Marzo 2025</p> <p style="text-align: center;">Actividades enmarcadas dentro de proyectos SENNOVA SGPS</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Objetivo del proyecto</th> <th style="width: 25%;">Actividad</th> <th style="width: 10%;">Instructor Responsable</th> <th style="width: 10%;">Fecha de ejecución</th> <th style="width: 10%;">Horas</th> <th style="width: 10%;">Evidencia/Entregable</th> <th style="width: 10%;">Fecha de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Realizar el Informe de Modernización del ambiente de Panificación, Capítulo 1. Adecuación de la planta de panificación proyecto SGPS 11204_2023</td> <td>Elaboración del informe de modernización de la planta de panificación.</td> <td>Seidy Vanessa Vidal Prado</td> <td>16,17, 21</td> <td>18</td> <td>Documento Informe de adecuación de planta</td> <td>23/08/2025</td> </tr> <tr> <td>Realizar el Informe final de Modernización del ambiente de Panificación, Capítulo 2. Adquisición e instalación de los equipos existentes y actuales en funcionamiento.</td> <td>Elaboración de informe de adquisición de equipos e instalación</td> <td>Seidy Vanessa Vidal Prado</td> <td>23, 24, 30</td> <td>18</td> <td>Documento de instalación de equipos</td> <td>30/08/2025</td> </tr> <tr> <td>Sensibilizar y difundir las actividades y proyectos ejecutados por el semillero de investigación ALITEC, Alimentos con Tecnología.</td> <td>Jornada de sensibilización y difusión de las actividades y proyectos ejecutados por el semillero ALITEC, Alimentos con Tecnología</td> <td>Seidy Vanessa Vidal Prado</td> <td>27</td> <td>6</td> <td>Acta de sensibilización semillero</td> <td>27/08/2025</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: right;">Total horas</td> <td>42</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="7" style="text-align: center;">Dinamizador de innovación y competitividad</td> </tr> </tbody> </table>	Objetivo del proyecto	Actividad	Instructor Responsable	Fecha de ejecución	Horas	Evidencia/Entregable	Fecha de entrega	Realizar el Informe de Modernización del ambiente de Panificación, Capítulo 1. Adecuación de la planta de panificación proyecto SGPS 11204_2023	Elaboración del informe de modernización de la planta de panificación.	Seidy Vanessa Vidal Prado	16,17, 21	18	Documento Informe de adecuación de planta	23/08/2025	Realizar el Informe final de Modernización del ambiente de Panificación, Capítulo 2. Adquisición e instalación de los equipos existentes y actuales en funcionamiento.	Elaboración de informe de adquisición de equipos e instalación	Seidy Vanessa Vidal Prado	23, 24, 30	18	Documento de instalación de equipos	30/08/2025	Sensibilizar y difundir las actividades y proyectos ejecutados por el semillero de investigación ALITEC, Alimentos con Tecnología.	Jornada de sensibilización y difusión de las actividades y proyectos ejecutados por el semillero ALITEC, Alimentos con Tecnología	Seidy Vanessa Vidal Prado	27	6	Acta de sensibilización semillero	27/08/2025	Total horas				42			Dinamizador de innovación y competitividad						
Objetivo del proyecto	Actividad	Instructor Responsable	Fecha de ejecución	Horas	Evidencia/Entregable	Fecha de entrega																																					
Realizar el Informe de Modernización del ambiente de Panificación, Capítulo 1. Adecuación de la planta de panificación proyecto SGPS 11204_2023	Elaboración del informe de modernización de la planta de panificación.	Seidy Vanessa Vidal Prado	16,17, 21	18	Documento Informe de adecuación de planta	23/08/2025																																					
Realizar el Informe final de Modernización del ambiente de Panificación, Capítulo 2. Adquisición e instalación de los equipos existentes y actuales en funcionamiento.	Elaboración de informe de adquisición de equipos e instalación	Seidy Vanessa Vidal Prado	23, 24, 30	18	Documento de instalación de equipos	30/08/2025																																					
Sensibilizar y difundir las actividades y proyectos ejecutados por el semillero de investigación ALITEC, Alimentos con Tecnología.	Jornada de sensibilización y difusión de las actividades y proyectos ejecutados por el semillero ALITEC, Alimentos con Tecnología	Seidy Vanessa Vidal Prado	27	6	Acta de sensibilización semillero	27/08/2025																																					
Total horas				42																																							
Dinamizador de innovación y competitividad																																											

Anexos

ANEXO 1.

Foto de la guía de aprendizaje y planeación pedagógica de la semana 2

GUÍA DE APRENDIZAJE



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

Código del Programa de Formación: 96151453

Nombre del Proyecto: NA

Actividad de Proyecto: NA

Competencia: Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.

Resultados de aprendizaje alcanzar:

1. Alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso.
2. Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas.
3. Registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa.
4. Elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso.

Duración de la Guía: 40 horas

CONCIENCIA FLUIDA



Lee la siguiente frase y reflexiona sobre ella...

Te invito a que des lo mejor de ti en cada una de tus áreas: en tu área familiar, espiritual y personal; lucha por lo que deseas y sigue adelante. Que al final grandes cosas vendrán !!!

Planeación pedagógica



Plan de trabajo Semana 2

FORMATO PLAN DE TRABAJO
CURSO COMPLEMENTARIO

Programa de Formación	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.
Competencia	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.
Resultado (s) de aprendizaje	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso. 2. Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas. 3. Registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa. 4. Elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso.

En el Plan de Trabajo se describen todas las actividades que usted como aprendiz debe desarrollar durante su proceso de formación; con el fin de verificar el cumplimiento de la entrega de sus evidencias planteadas en la guía, conforme al resultado de aprendizaje descrito con anterioridad. Recuerde que quien no cumpla con la entrega de las actividades, no se podrá llevar a cabo la evaluación de su resultado de aprendizaje.

Descripción de actividades a desarrollar durante la semana de formación:

NOMBRES Y APELLIDOS	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		FISICA	DIGITAL		SI	NO
NOMBRE DEL APRENIZO	Actividad 1. Preguntas y respuestas sobre Manipulación de alimentos.	X				
	Actividad 2. Demuestra su habilidad para seguir instrucciones.	X				
	Actividad 3. Realiza modificación de las materias primas para panificación	X				
	Actividad 4. Elaboración de panes salados (pan blanco y pan integral).	X				
	Actividad 5. Elaboración de panes dulces (pan soco y pan con bacalao o panet).	X				
	Actividad 6. Elaboración de panibonito y torta común y galletitas.	X				
	Actividad 7. Elaboración de donas y peras.	X				

Seidy Vanessa Vidal Prado
INSTRUCTORA SENA
Ingeniera Agroindustrial

Actividad 8. Elaboración de galletas y buñuelos y almohiguanas.	X				
---	---	--	--	--	--

Seidy Vanessa Vidal Prado
INSTRUCTORA SENA
Ingeniera Agroindustrial

Acti
Ve a C

ANEXO 3

Pantallazo Portafolio del Instructor de su drive

The screenshot shows the Google Drive interface. At the top, there is a search bar and navigation icons. The main area displays a folder view for 'Mi unidad > Seidy Vanessa Vidal_20...'. Below this, there are filter buttons for 'Tipo', 'Personas', 'Modificado', and 'Fuente'. A table lists folders with columns for 'Nombre', 'Propietario', 'Última modifi...', and 'Tamaño del i...'. The folders listed are 'Abril_2025', 'Junio_2025', 'Marzo_2025', and 'Mayo_2025', all owned by 'yo'.

ANEXO 4



Pantallazo creación curso complementario

Solicitud de creación de cursos complementarios

Confirmamos el recibido de la información en Administración Educativa,

Muchas gracias

Equipo de Administración Educativa
Centro Agropecuario - Regional Cauca

[Enviar otra respuesta](#)

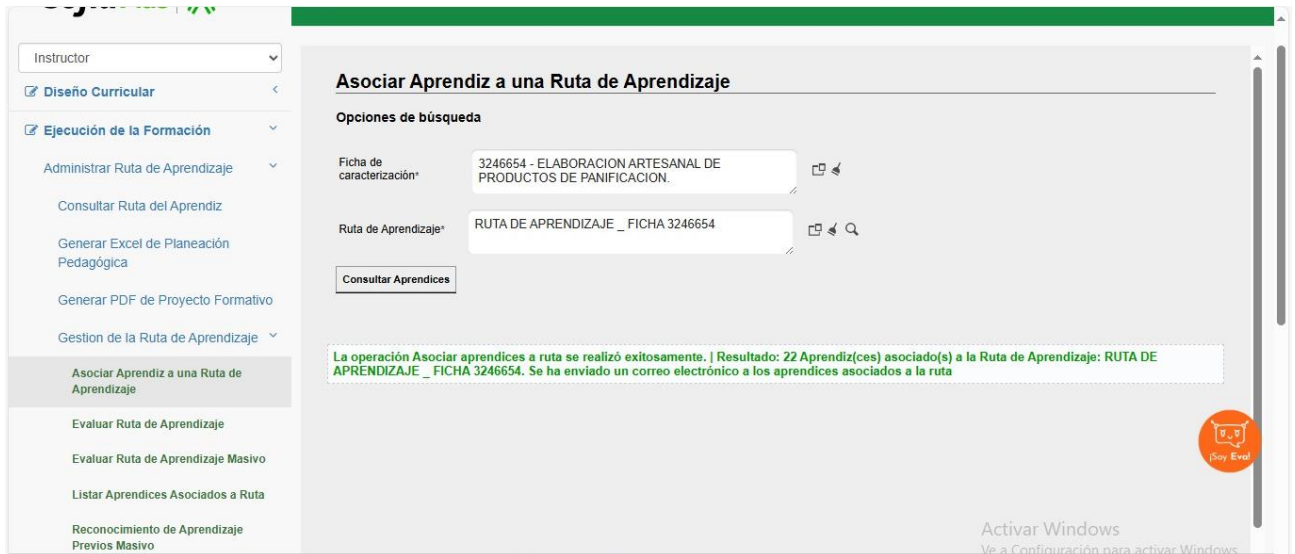
Google no creó ni aprobó este contenido. - [Condiciones del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)
Does this form look suspicious? [Informe](#)

Google Formularios

ANEXO 5

Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado

The screenshot displays the SENA SOFIA Plus web application interface. The browser address bar shows the URL: senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces. The page title is "Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje". The main content area features search filters for "Ficha de caracterización" (3245207 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS) and "Ruta de Aprendizaje" (RUTA DE APRENDIZAJE_FICHA 3245207). A green notification banner at the bottom states: "La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 26 Aprendiz(cas) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA DE APRENDIZAJE_FICHA 3245207. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta." The footer of the application indicates "SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- 158".



ANEXO 6

Juicios evaluativos aprobados

- Para los aprendices del Operario en procesos de panadería ficha 3041036, no se pudo evaluar resultado de aprendizaje, debido que es resultado de etapa práctica y apenas se le realizó el primer seguimiento de sus unidades productivas.
- Para los cursos complementarios las fichas están en creación y los aprendices están en formación todavía, por lo tanto, una vez terminen los cursos complementarios se procede a evaluarlos.

ANEXO 7

Pantallazo de inasistencias registradas en Sofia plus

Para el mes objeto del cobro no aplica.

ANEXO 8

Manejo de la plataforma SENA Sofia Plus





ANEXO 9

No realizado en el mes objeto de este informe. O pantallazo de la ruta de creación del proyecto formativo.

ANEXO 10

Pantallazo del medio por el cual se informó sobre el estado de sus resultados: WhatsApp a los grupos credos para tal fin.

