PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Julio 2025

Señor (a)
ROBINSON LOBO HERNANDEZ
SUPERVISOR(A) **CO1.PCCNTR.7752333**
Cargo del Supervisor: Coordinador Académico Programas Especiales. Grado.20
Dependencia: CAMPESENA.
Aguachica

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

Referencia: CO1.PCCNTR.7752333 del año **2025**

SILVIA NATHALIA CAMACHO JACOME identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.065.905.930 de Aguachica Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en **CAMPESENA**, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma TREINTA Y NUEVE MILLONES SETESCIENTOS NUEVE MIL CIENTO TRES PESOS M/CTE ($39.709.103). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a veintitrés (23) días del mes de abril de 2025 por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL DOCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS M/CTE ($3.526.291); b) siete (07) pagos iguales por los meses de mayo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($ 4.599.510) cada uno; c) Un (01) pago final correspondiente a veintiséis (26) días del mes de diciembre de 2025 TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($3.986.242).

Plazo: Será hasta el veintiseis (26) de Diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía campesina, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema

Nacional de Formación para el Trabajo y la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía Campesina - CampeSENA, en el área de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Se impartio formación a las fichas - Cocina Basica, Ficha 3225057 - Cocina Basica, Ficha 3225050 - Cocina Basica, Ficha 3236677 - Cocina Basica, Ficha 3240557	Drive de evidencias SILVIA NATHALIA CAMACHO JACOME
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	N/A	N/A
3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA.	N/A	N/A
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Se diligencio Link de información de unidades productivas de ventas en el mercado campesino	Capture de diligenciamiento del Link
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se envio la información de las agendas de desplazamiento del mes de Julio	Capture de Correo Electronico
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber	Se emitieron jucios evaluativos de las fichas - Cocina Basica, Ficha 3225057 - Cocina Basica, Ficha 3225050	Drive de evidencias SILVIA NATHALIA CAMACHO JACOME

	terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.		
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productiva	N/A	N/A
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto	N/A	N/A
9	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 gestionadas	N/A	N/A
10	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	N/A	N/A
11	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo	Se participo en el mercado CAMPESINO apoyando las unidades productivas que participaron de la actividad	Registro Fotográfico Lista de Asistencia
12	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	Se presentó el informe mensual correspondiente al mes de Julio/2025 con sus respectivas evidencias y subida al SECOP II	Informe adjunto de la plataforma SECOP II.
13	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por	N.A.	N.A

	lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.		
14.	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado	N/A	N/A
15.	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique	N/A	N/A
16.	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g.	Se cargaron las evidencias del portafolio de Evidencias de las fichas - Cocina Basica, Ficha 3225057 - Cocina Basica, Ficha 3225050 - Cocina Basica, Ficha 3236677 - Cocina Basica, Ficha 3240557	Drive SILVIA NATHALIA CAMACHO JACOME

	Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.		
17.	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.	N/A	N/A
18.	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo – Grupo de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA	Se llevó a cabo un proceso de articulación con los enlace de los municipios de: - Pailitas - ANI, Gestor Rural - Ayacucho Con el propósito de ofertar los cursos a impartir	Capture de Conversaciones por Whatsapp

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	47325	Gamarra Tamalameque	09/06/2025	11/06/2025
2	58925	Gamarra Tamalameque	16/06/2025	18/06/2025
3.	72125	Gamarra Tamalameque	23/06/2025	25/06/2025
4.	73525	Tamalameque	28/06/2025	28/06/2025
5.	74625	Gamarra	30/06/2025	30/06/2025

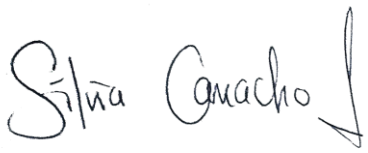
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación

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 pagos correspondiente al mes de **JUNIO** Planilla **N°. 7972966961** del operador **NUEVO SOI** (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en quince (19) folios

Cordialmente,



SILVIA NATHALIA CAMACHO JACOME
Contratista
C.C. No. 1.065.905.930

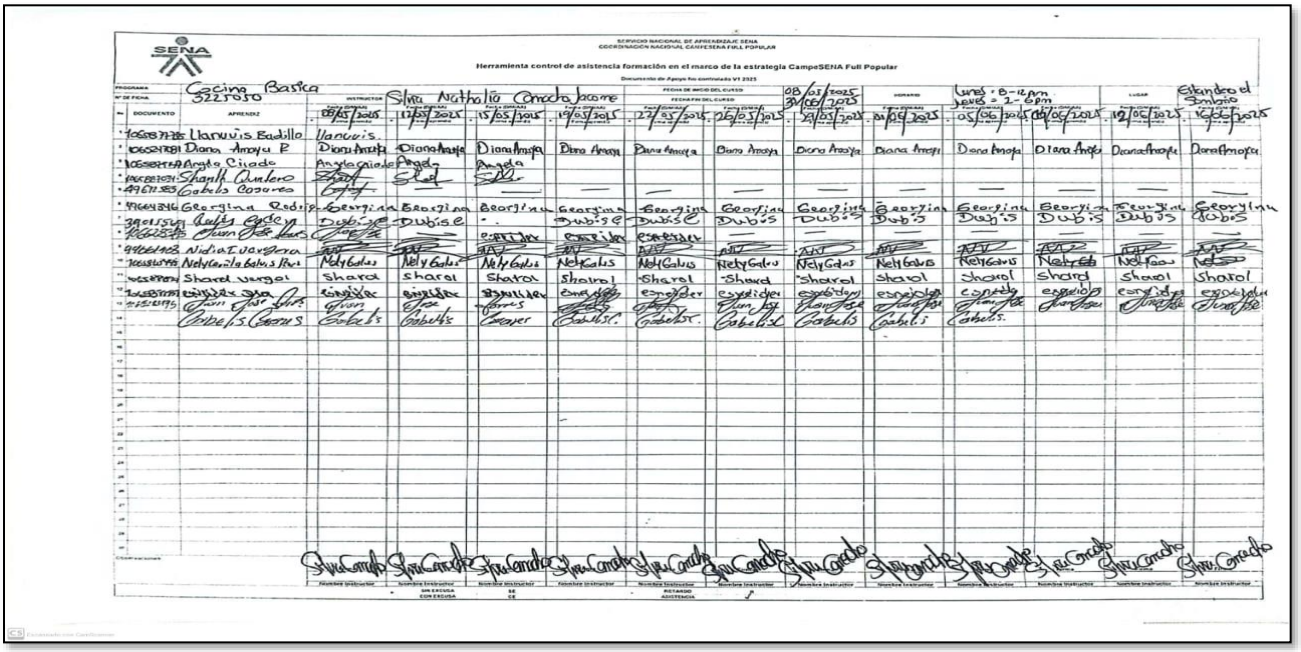
Recibí a satisfacción:

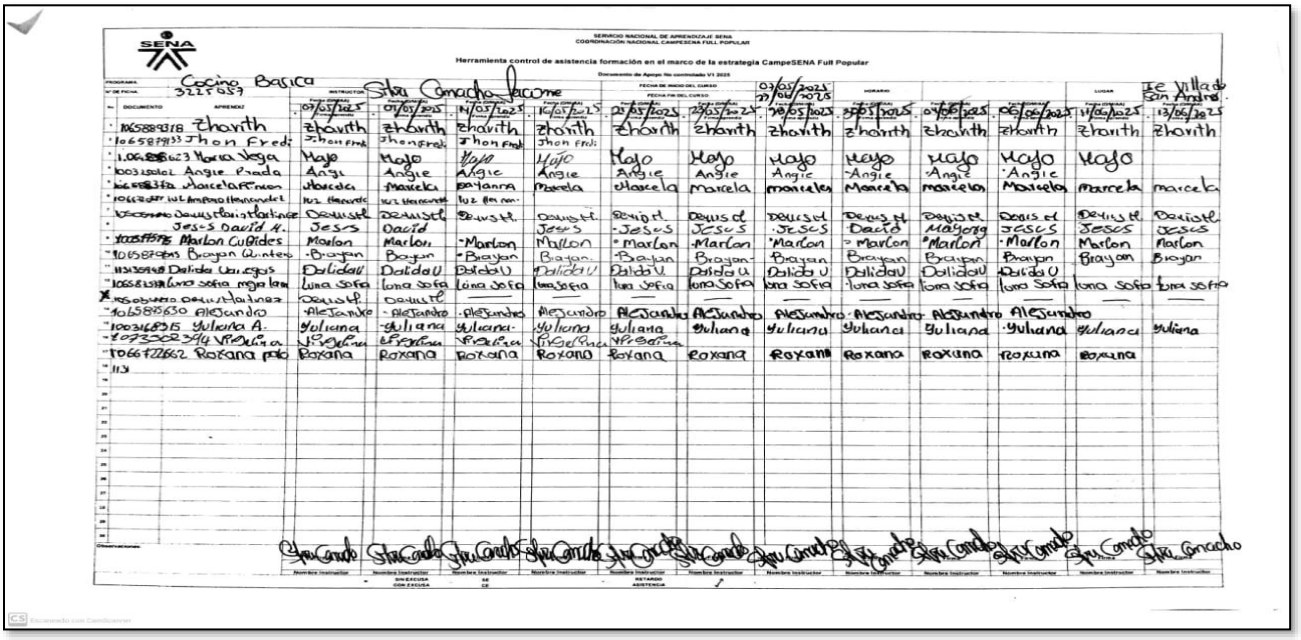
ROBINSON LOBO HERNANDEZ
Supervisor (a) Contrato **CO1.PCCNTR.77752333**
Coordinador Académico Programas Especiales

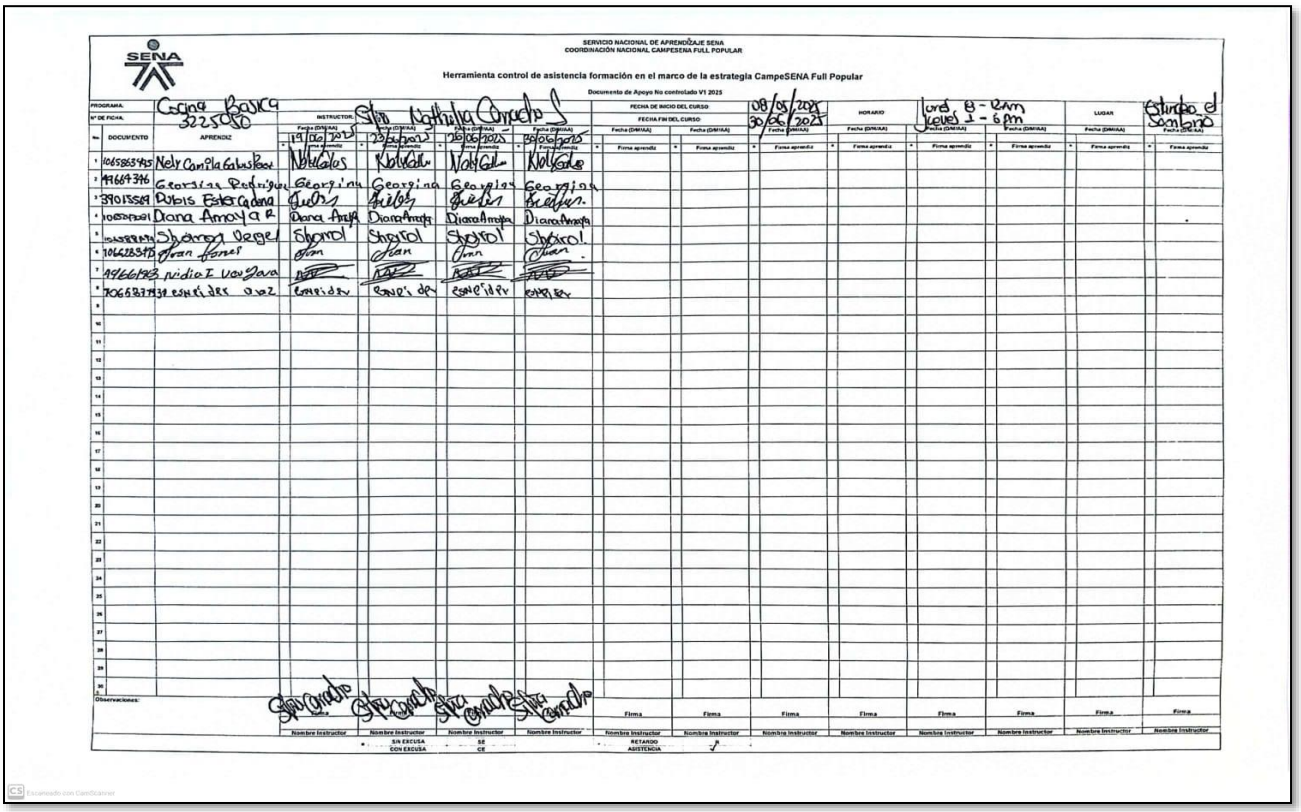
EVIDENCIAS

Obligación #1: Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.

- Lista de Asistencia







SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

- Registro Fotografico






15 jul 2025 3:16:47 p. m.
5 - 23 Carrera 6
Zapatosa
Tamalameque
Cesar


14 jul 2025 4:39:56 p. m.


12 jul 2025 4:23:14 p. m.
5 - 23 Carrera 6
Zapatosa
Tamalameque
Cesar


8 jul 2025 2:36:01 p. m.


7 jul 2025 2:40:41 p. m.


1 jul 2025 2:46:00 p. m.


28 jun 2025 2:08:28 p. m.
5 - 23 Carrera 6
Zapatosa
Tamalameque
Cesar


30 jun 2025 4:51:17 p. m.


1 jul 2025 2:17:05 p. m.

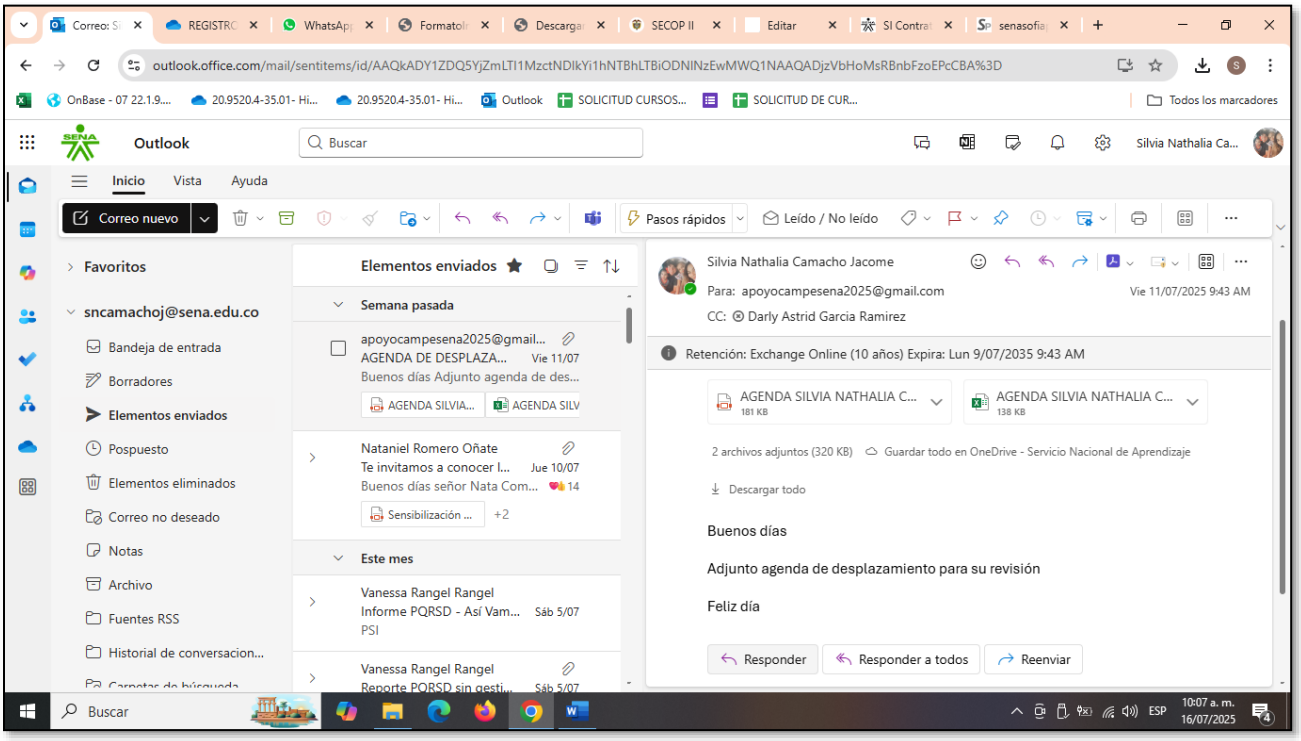
Obligacion #4. Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.

- Capture de diligenciamiento del link del mercado campesino



Obligacion #5. Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.

- Capture de correo electrónico de Agendas de Desplazamiento

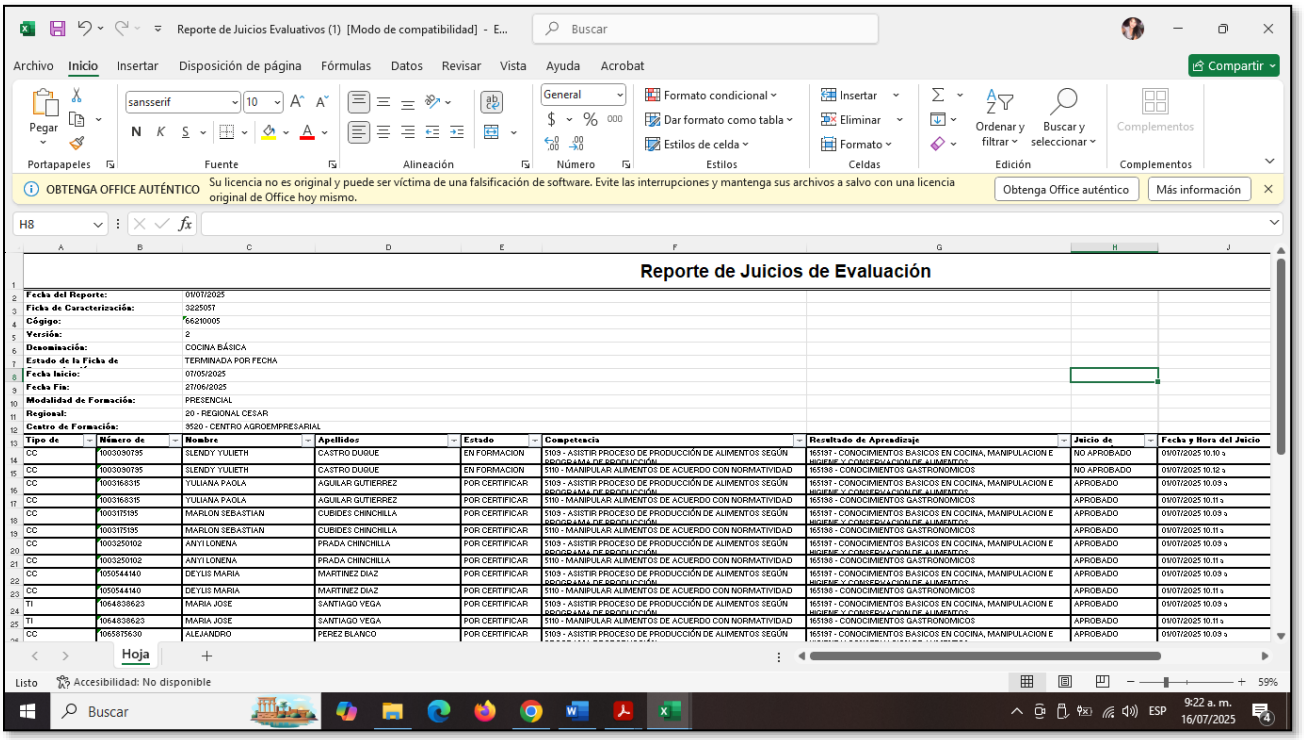


Obligacion #6. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.

- Onedrive

https://sena4-my.sharepoint.com/personal/flechasp_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fflechasp%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2F1%20COORDINACION%20ACADEMICA%20PROES%2FCampeSena%202025%2FRUTA%202%20Y%204%2FSILVIA%20NATHALIA%20CAMACHO%20JACOME&CT=1752677360246&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=223bf742%2Dabb4%2D193a%2D4969%2Dc436f851f03b&e=5%3A6a6dfdb36abb4a1a85f5165a6152677c&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNTA3MDQwMDMuMDgiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&FolderCTID=0x012000B4DBF387DA6FCC439A5CA997D8E022D9&view=0

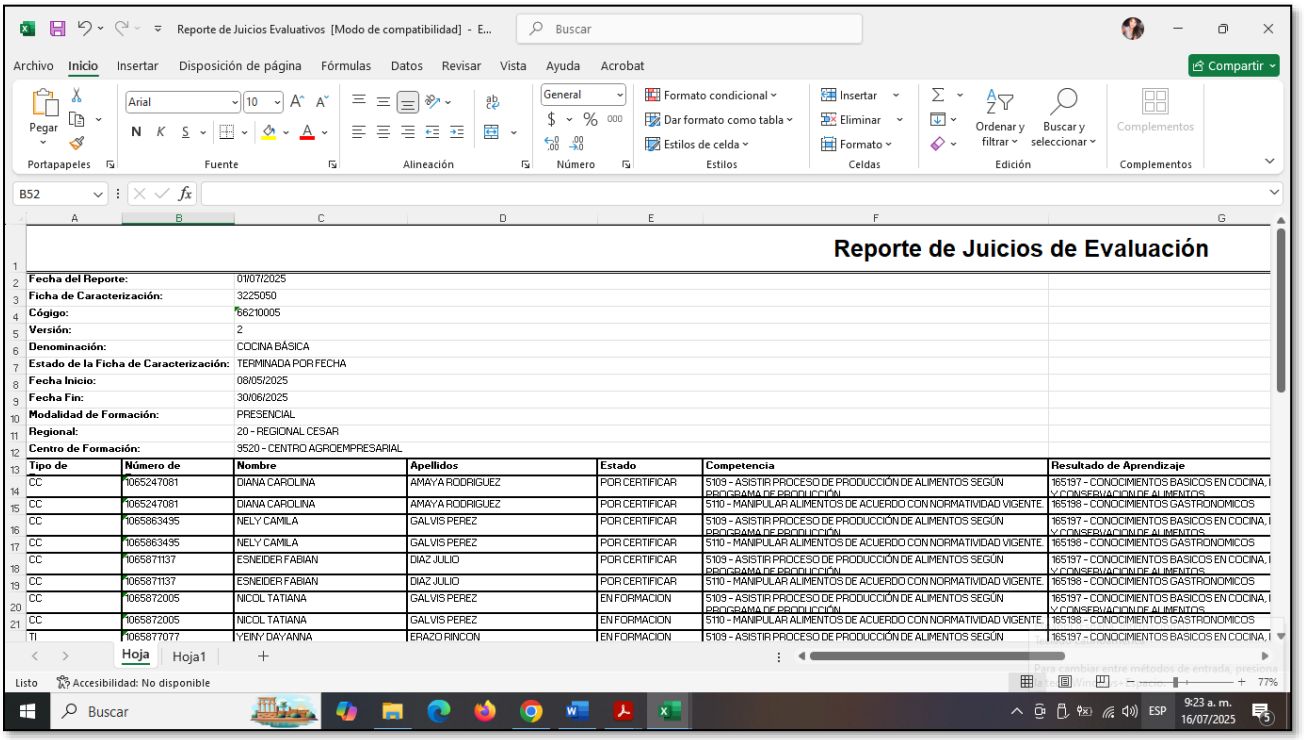
- Excel de los juicios Evaluativos



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	01/07/2025
Ficha de Caracterización:	3225057
Código:	56210005
Versión:	2
Denominación:	COCINA BÁSICA
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	07/05/2025
Fecha Fin:	27/06/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio
CC	1003090795	SLENDY YULIETH	CASTRO DUQUE	EN FORMACION	5103 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	NO APROBADO	01/07/2025 10:10 a
CC	1003090795	SLENDY YULIETH	CASTRO DUQUE	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	NO APROBADO	01/07/2025 10:12 a
CC	1003168315	YULIANA PAOLA	AGUILAR GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	5103 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	01/07/2025 10:09 a
CC	1003168315	YULIANA PAOLA	AGUILAR GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	01/07/2025 10:11 a
CC	1003175195	MARLON SEBASTIAN	CUBIDES CHINCHILLA	POR CERTIFICAR	5103 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	01/07/2025 10:09 a
CC	1003175195	MARLON SEBASTIAN	CUBIDES CHINCHILLA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	01/07/2025 10:11 a
CC	1003250102	ANYI LORENA	PRADA CHINCHILLA	POR CERTIFICAR	5103 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	01/07/2025 10:09 a
CC	1003250102	ANYI LORENA	PRADA CHINCHILLA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	01/07/2025 10:11 a
CC	1050544140	DEYLIS MARIA	MARTINEZ DIAZ	POR CERTIFICAR	5103 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	01/07/2025 10:09 a
CC	1050544140	DEYLIS MARIA	MARTINEZ DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	01/07/2025 10:11 a
TI	1064838623	MARIA JOSE	SANTIAGO VEGA	POR CERTIFICAR	5103 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	APROBADO	01/07/2025 10:09 a
TI	1064838623	MARIA JOSE	SANTIAGO VEGA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	01/07/2025 10:11 a
CC	1065875630	ALEJANDRO	PEREZ BLANCO	POR CERTIFICAR	5103 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E	APROBADO	01/07/2025 10:09 a



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	01/07/2025
Ficha de Caracterización:	3225050
Código:	56210005
Versión:	2
Denominación:	COCINA BÁSICA
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	08/05/2025
Fecha Fin:	30/06/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1065247081	DIANA CAROLINA	AMAYA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	5103 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
CC	1065247081	DIANA CAROLINA	AMAYA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS
CC	1065863495	NELY CAMILA	GALVIS PEREZ	POR CERTIFICAR	5103 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
CC	1065863495	NELY CAMILA	GALVIS PEREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS
CC	1065871137	ESNEIDER FABIAN	DIAZ JULIO	POR CERTIFICAR	5103 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
CC	1065871137	ESNEIDER FABIAN	DIAZ JULIO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS
CC	1065872005	NICOL TATIANA	GALVIS PEREZ	EN FORMACION	5103 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
CC	1065872005	NICOL TATIANA	GALVIS PEREZ	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS
TI	1065877077	YEINY DAYANNA	ERAZO RINCON	EN FORMACION	5103 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E

OBLIGACION #11. Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo

- Registro Fotografico





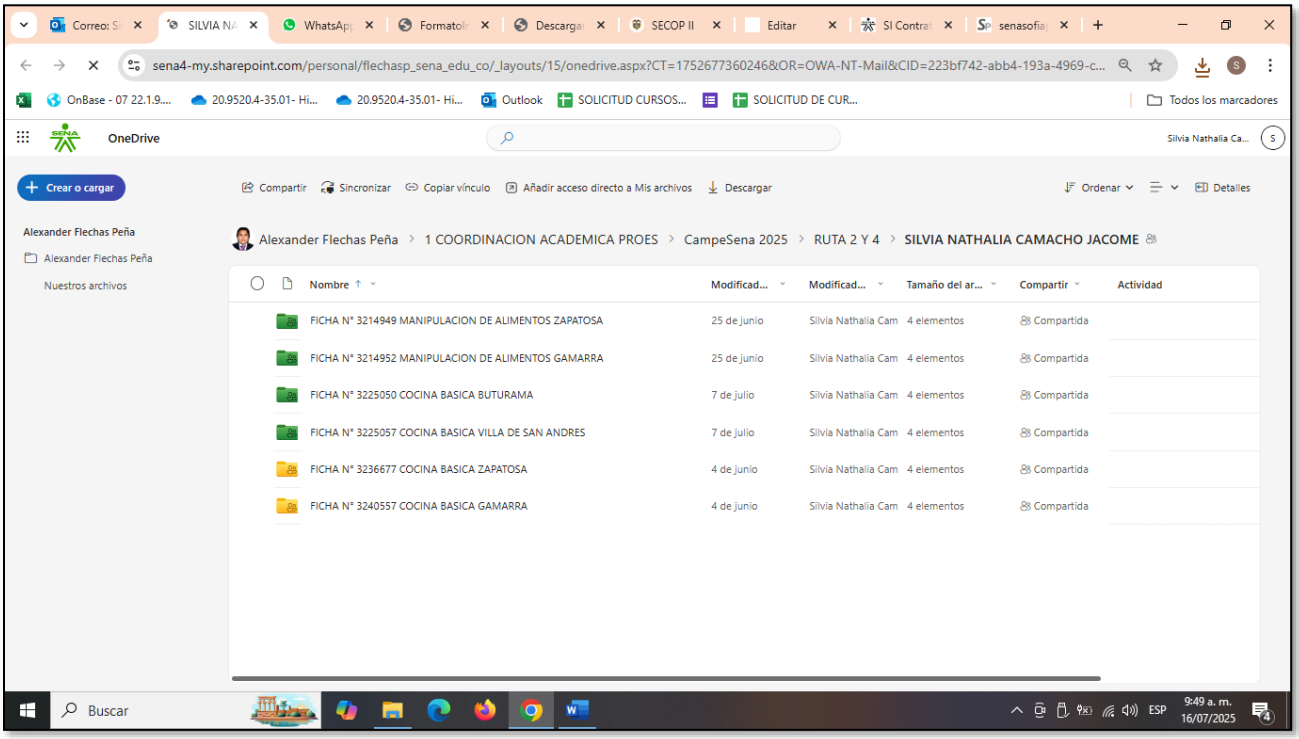
Obligación 12: Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.

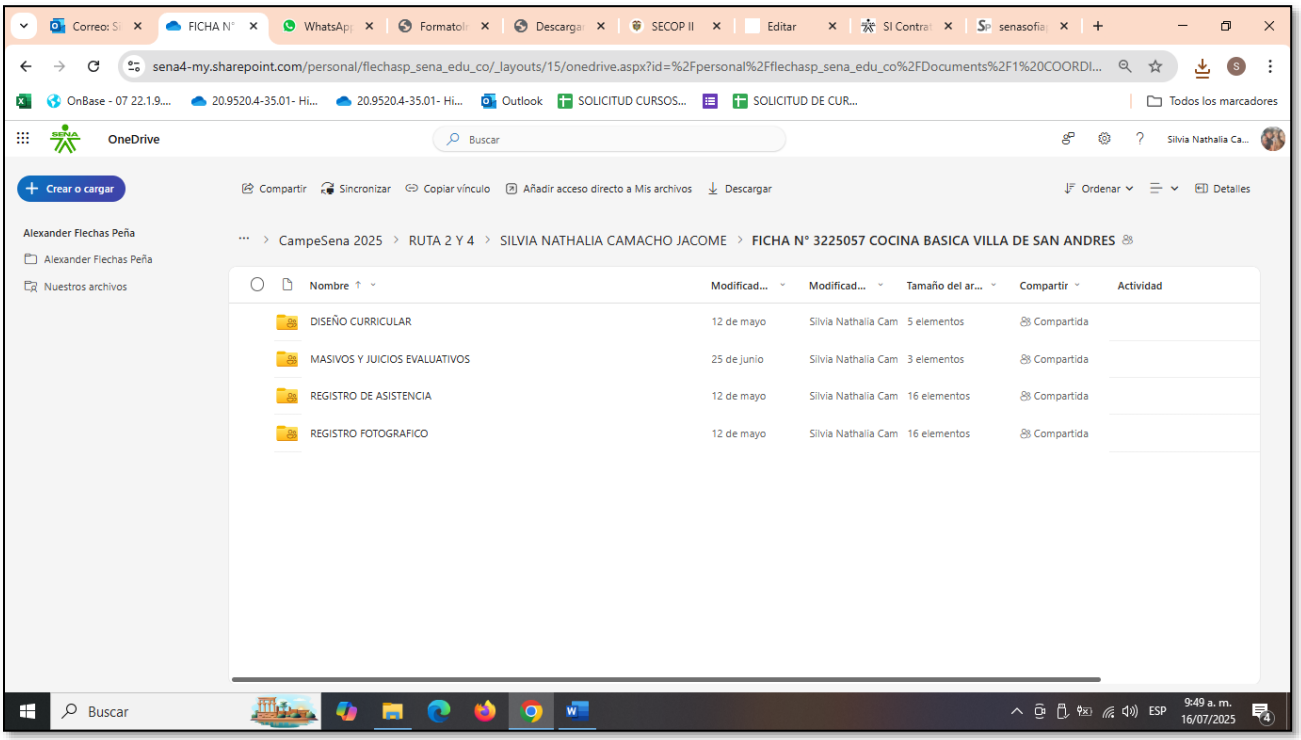
- Link del contrato

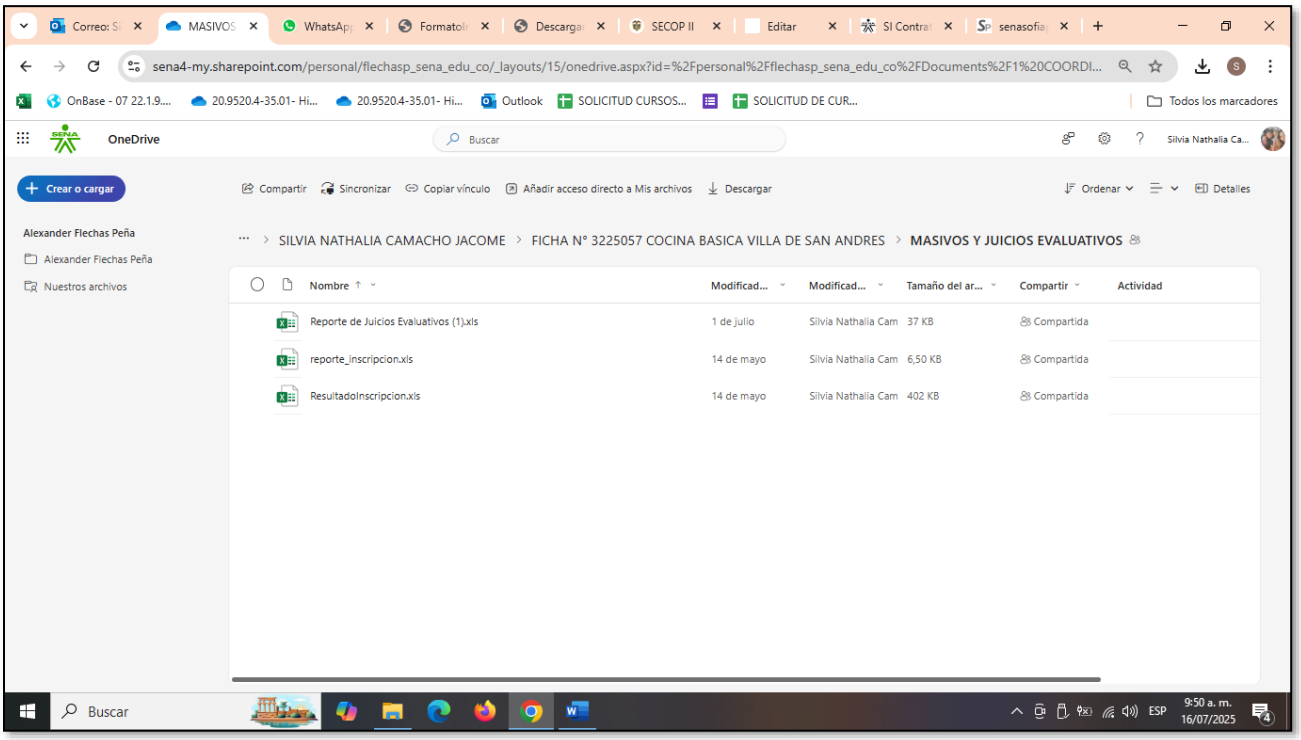
https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.7622506&isFromPublicArea=True&isModal=False

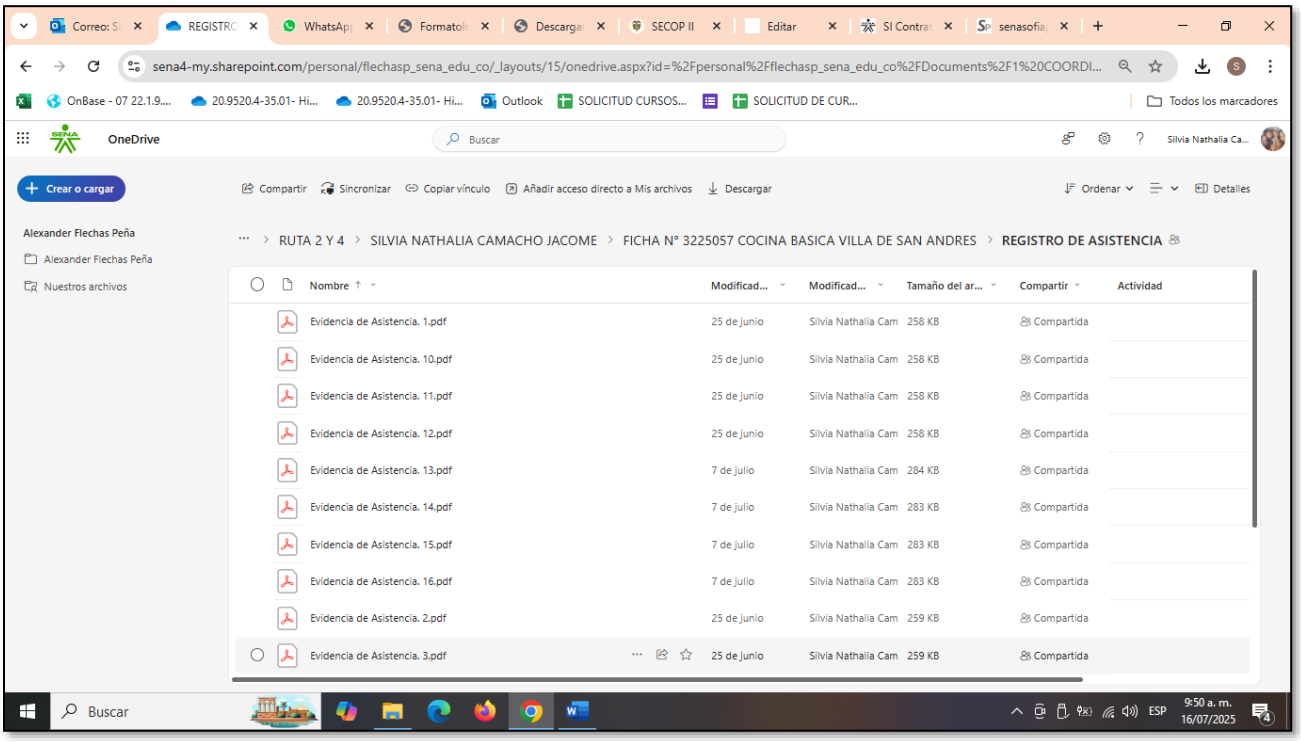
Obligación 16: Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.

- Evidencia de Capture del Drive



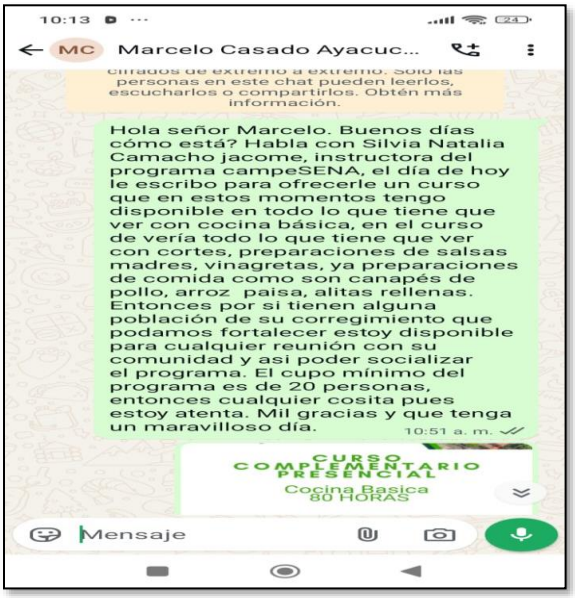

sena4-my.sharepoint.com/personal/flechasp_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fflechasp_sena_edu_co%2FDocuments%2F1%20COORDI...
OneDrive
Buscar
Crear o cargar
Compartir
Sincronizar
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Ordenar
Detalles
Alexander Flechas Peña
Nuestros archivos
CampeSena 2025 › RUTA 2 Y 4 › SILVIA NATHALIA CAMACHO JACOME › FICHA N° 3225057 COCINA BASICA VILLA DE SAN ANDRES
Nombre
Modificad...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
DISEÑO CURRICULAR 12 de mayo Silvia Nathalia Cam 5 elementos Compartida
MASIVOS Y JUICIOS EVALUATIVOS 25 de junio Silvia Nathalia Cam 3 elementos Compartida
REGISTRO DE ASISTENCIA 12 de mayo Silvia Nathalia Cam 16 elementos Compartida
REGISTRO FOTOGRAFICO 12 de mayo Silvia Nathalia Cam 16 elementos Compartida
ESP
9:49 a. m.
16/07/2025


sena4-my.sharepoint.com/personal/flechasp_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fflechasp_sena_edu_co%2FDocuments%2F1%20COORDI...
OneDrive
Buscar
Crear o cargar
Compartir
Sincronizar
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Ordenar
Detalles
Alexander Flechas Peña
Nuestros archivos
SILVIA NATHALIA CAMACHO JACOME › FICHA N° 3225057 COCINA BASICA VILLA DE SAN ANDRES › MASIVOS Y JUICIOS EVALUATIVOS
Nombre
Modificad...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
Reporte de Juicios Evaluativos (1).xls 1 de julio Silvia Nathalia Cam 37 KB Compartida
reporte_inscripcion.xls 14 de mayo Silvia Nathalia Cam 6,50 KB Compartida
ResultadoInscripcion.xls 14 de mayo Silvia Nathalia Cam 402 KB Compartida
ESP
9:50 a. m.
16/07/2025



OBLIGACION #18. Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo – Grupo de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA

- Capture de oferta de cursos









Evidencia de reporte de horas en Sofia PLUS.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SILVIA NATHALIA CAMACHO JACOME

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 16/06/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 15/07/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3225057 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3236677 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3240557 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3225050 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 25,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 135,00

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: SILVIA NATHALIA CAMACHO JACOME

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL