PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, julio de 2025

Señor (a)
LUDWIG MAURICIO ROJAS DELGADO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7392428
Coordinador Académico
Centro Agropecuario de Buga
Guadalajara de Buga

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7392428 del año 2025

Camilo Andrés Eslava Cortés, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.022.375.456 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de articulación con la educación media técnica, 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: : El presupuesto oficial estimado para la presente contratación es la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL DOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/CTE. ($ 47.988.232). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el mes de febrero por valor de TRES MILLONES SEICIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SEICIENTOS NUEVE PESOS M/CTE ($ 3,679,609). b) Diez (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno y c) un tercer pago en el mes de diciembre por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTICUATRO PESOS M/CTE. ($2,913,024).

Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor SENA del programa de articulación con la educación media técnica en las instituciones educativas atendidos por el Centro Agropecuario de Buga para la vigencia 2025.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Brindar FPI a los aprendices en el programa de manera presencial, utilizando las plataformas proporcionadas por la entidad, de acuerdo con el procedimiento establecido para la ejecución de la formación.	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas institucionales. **IE**: Nuestra Señora del Palmar **Ciudad**: Palmira **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 2916255 **Grado:** 11 **Fase:** evaluacion **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico **Resultado:** 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias el cual se encuentra en el mismo archivo.

		DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN **IE**: La Buitrera **Sede:** Toledo **Ciudad**: Cali **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 3164823 **Grado:** 10 **Competencia:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS **Resultado:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización **Fase:** planeacion **IE**: La Buitrera **Sede:** Toledo **Ciudad**: Cali **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 2916224 **Grado:** 11 **Fase:** evaluacion **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico **Resultado** 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA	

		DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN **IE:** Nuestra Señora del Palmar **Sede:** única **Ciudad:** palmira **Programa:** técnico en Servicio de Restaurante y Bar. **Ficha:** 2919526 **Grado:** 11 **Competencia**: PREPARARACION DE BEBIDAS A SOLICITUD DEL CLIENTE **Resultado de Aprendizaje:** Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales. **Fase:** evaluación **Acompañamiento técnico pedagógico al Desarrollo Curricular del programa de formación.** **IE:** Nuestra señora del palmar **Sede:** TOLEDO **Ciudad:** CALI **Programa:** TECNICO EN COCINA **Ficha:** 2919526-2916255 **Evidencia: R**egistro fotográfico, asistencia.	
2	Colaborar y asistir a reuniones y encuentros de los equipos interdisciplinarios de desarrollo curricular, conformados por	Se participó activamente en reuniones de área u otras, encuentros programados por la coordinación	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo

	programas o redes tecnológicas, con el fin de asegurar la coherencia en la creación de proyectos formativos, la planificación pedagógica, los instrumentos de evaluación, el material de apoyo y otros elementos necesarios para la planificación y ejecución de la formación profesional integral, conforme a los lineamientos institucionales.	académica y los equipos ejecutores.	Anexo 1 Informe de evidencias.
3	Intervenir en la planificación y desarrollo del proceso de inducción de los aprendices deformación titulada, así como en el reconocimiento de aprendizajes previos, conforme a los lineamientos institucionales y las necesidades del Centro.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.
4	Llevar a cabo el seguimiento de la etapa productiva de los aprendices asignados, conforme a los lineamientos establecidos.	Se realizo seguimiento a etapa practica a las siguientes fichas y aprendices: **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 2916255 **Cantidad de Aprendices:** 24 **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 2916224 **Cantidad de Aprendices:** 8 **Programa:** técnico en Servicio de Restaurante y Bar. **Ficha:** 2919526 **Cantidad de Aprendices:** 26	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.

5	Registrar mensualmente las actividades en las plataformas designadas por la entidad para el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificando a través de la gestión del portafolio de evidencias del instructor.	Se realiza la gestión en las plataformas institucionales como Sofía plus, LMS SENA, TEAMS, DRIVE y otras de acuerdo con los lineamientos de la supervisión y necesidades de las fichas en las cuales ha sido programado. Se realiza la revisión y verificación programación mes a mes en Sofía plus garantizando el número de horas registradas	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
6	Entregar los informes mensuales de ejecución en las fechas establecidas por el supervisor del contrato, utilizando los formatos y medios requeridos, así como el informe final de gestión y otros documentos necesarios para la liquidación del contrato.	Se realizó cargue de información en la plataforma SECOP del mes mayo de 2025, correspondiente a la cuenta de cobro.	Pantallazo SECOP II mes de abril donde se evidencia cargue de documentos.
7	Brindar apoyo y acompañamiento a las Instituciones Educativas y a la Coordinación Académica del Programa de Articulación con la Educación Media, en la recopilación y revisión de la documentación relacionada con los procesos de matrícula y certificación de cada una de las ofertas de formación de la vigencia.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación
8	Preparar la oferta y alistamiento de formación de los calendarios A y B de la vigencia, según sea necesario.	Según manual de articulación GFPI-M-004 para calendario A se realizará el alistamiento en los meses de septiembre y octubre, para calendario B en los meses de abril y mayo.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación

9	Cumplir con los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Se apoyo al centro de formación en las siguientes actividades: **Actividades:** diligenciamiento formulario de registro para la evaluación de cargas de trabajo por proceso y dependencia -SENA	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación
10	Brindar apoyo al centro de formación mes a mes, en la promoción de su portafolio de servicios.	Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación institucionales, ferias, divulgación oferta regular, redes sociales institucionales y de centro. Fecha: 01-07-25 Descripción de la actividad: contrato de aprendizaje Publicado en WhatsApp Soporte fotográfico .	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
11	Gestionar la certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOSFORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO".	Se encuentra en proceso de gestión y evaluación. Actualmente inscrito **PN30-2025-76-9124-P1773** **PENDIENTE DE AUDITORIA 23-07-25**	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
12	Evaluar los resultados de aprendizaje de los aprendices en formación, de acuerdo con la planificación pedagógica de los programas asignados, y	Se registra la valoración de los RA de las fichas asignadas. **Número de acta** 1061 **Fecha**: 18 de junio	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación

	gestionar la documentación correspondiente a cada uno de ellos.	**IE**: Nuestra señora del palmar **Ficha**: 2919526 **Programa**: Servicio de restaurante y bar **Fase**: Ejecución **Número de acta** 1062 **Fecha**: 18 de junio **IE**: Nuestra señora del palmar **Ficha**: 2916255 **Programa**: cocina **Fase**: Ejecución **Número de acta** 1063 **Fecha**: 18 de junio **IE**: LA BUITRERA **Ficha**: 2916224 **Programa**: cocina **Fase**: Analisis **Número de acta** 1060 **Fecha**: 18 de junio **IE**: LA BUITRERA **Ficha**: 3164823 **Programa**: cocina **Fase**: Ejecución	
13	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Para el presente mes se adelantaron las siguientes actividades asignadas por parte de la coordinación académica. Fecha: 14 de julio de 2025 Actividad: gestión documental Fecha: 09 y 10 de julio de 2025	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.

		Actividad: situación de salud Fecha: 25 de junio de 2025 Actividad: materiales de formación	

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.	84825	Buga- palmira -cali-buga	16-06-25	19-06-25
2.				

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. **87731304** de la planilla, MIPLANILLA para el periodo de JUNIO de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Cordialmente,

Firma

Camilo Andrés Eslava Cortés

Contratista

C.C. No. 1022375456 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

Firma

LUDWIG MAURICIO ROJAS DELGADO

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 7392428 de 2025

Coordinador Académico

PROCESO					
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO					
NOMBRE DEL FORMATO					
ANEXO 1 - EVIDENCIAS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés
Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR. 7392428
Periodo: julio de 2025
Supervisor de contrato: Ludwig Mauricio Rojas Delgado

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes de julio de 2025:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

Formación profesional integral

1. Brindar FPI a los aprendices en el programa de manera presencial, utilizando las plataformas proporcionadas por la entidad, de acuerdo con el procedimiento establecido para la ejecución de la formación.

Información del proceso formativo según obligaciones

IE: Nuestra Señora del Palmar
Ciudad: Palmira
Programa: técnico en cocina
Ficha: 2916255
Grado: 11
Fase: evaluacion

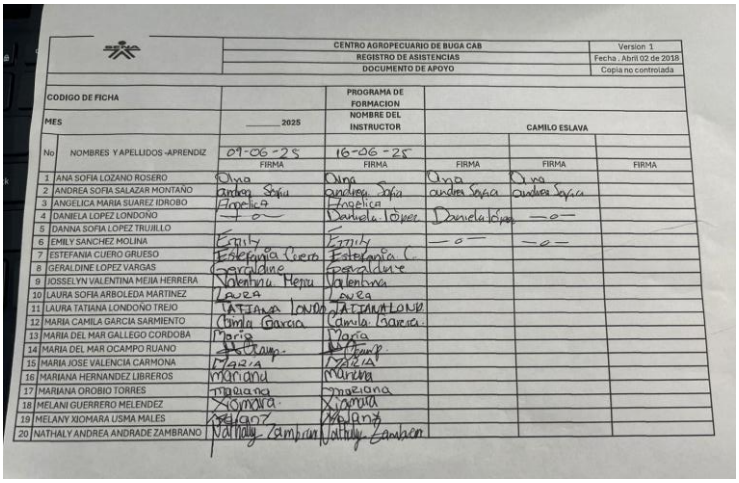
Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado: 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
RAP EVALUADO: NO

IE: Nuestra Señora del Palmar
Ciudad: Palmira
Programa: técnico en cocina
Ficha: 2916255
Grado: 11
Fase: ejecución- evaluación
Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado: efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
RAP1 evaluado: si

Fecha 1: 16/06/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.
Descripción de la sesión: 1.En grupo de cinco personas, analicen y discutan preparaciones relacionadas con leguminosas.
Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB | Version: 1
REGISTRO DE ASISTENCIAS | Fecha: Abril 02 de 2018
DOCUMENTO DE APOYO | Copia no controlada

CODIGO DE FICHA | PROGRAMA DE FORMACION
MES: _____2025 | NOMBRE DEL INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	09-06-25 FIRMA	16-06-25 FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ANA SOFIA LOZANO ROSERO	Ana	Ana	Ana	Ana	
2	ANDREA SOFIA SALAZAR MONTAÑO	Andrea Sofia	Andrea Sofia	Andrea Sofia	Andrea Sofia	
3	ANGELICA MARIA SUAREZ IDROBO	Angelica	Angelica			
4	DANIELA LOPEZ LONDOÑO	— o —	Daniela Lopez	Daniela López	— o —	
5	DANNA SOFIA LOPEZ TRUJILLO					
6	EMILY SANCHEZ MOLINA	Emily	Emily	— o —	— o —	
7	ESTEFANIA CUERO GRUESO	Estefanía Cuero	Estefanía C.			
8	GERALDINE LOPEZ VARGAS	Geraldine	Geraldine			
9	JOSSELYN VALENTINA MEJIA HERRERA	Valentina Mejia	Valentina			
10	LAURA SOFIA ARBOLEDA MARTINEZ	Laura	Laura			
11	LAURA TATIANA LONDOÑO TREJO	TATIANA LONDO	TATIANA LONDO			
12	MARIA CAMILA GARCIA SARMIENTO	Camila Garcia	Camila Garcia			
13	MARIA DEL MAR GALLEGO CORDOBA	Maria	Maria			
14	MARIA DEL MAR OCAMPO RUANO					
15	MARIA JOSE VALENCIA CARMONA	Maria	Maria			
16	MARIANA HERNANDEZ LIBREROS	Mariana	Mariana			
17	MARIANA OROBIO TORRES	Mariana	Mariana			
18	MELANI GUERRERO MELENDEZ	Xiomara	Xiomara			
19	MELANY XIOMARA USMA MALES	Melany	Melany			
20	NATHALY ANDREA ANDRADE ZAMBRANO	Nathaly Zambrano	Nathaly Zambrano			

IE: La Buitrera
Sede: Toledo
Ciudad: Cali
Programa: técnico en cocina
Ficha: 3164823
Grado: 10
Competencia: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
Resultado: Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
Fase: planeación
RAP EVALUADO: NO

IE: La Buitrera
Ciudad: Palmira
Programa: técnico en cocina
Ficha: 3164823
Grado: 10
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
Resultado: Detectar los riesgos de contaminación que afectan el servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
Fase: Análisis- Planeación
RAP evaluado: SI

Fecha 1: 17/06/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos

Descripción de la sesión: realizan análisis de video sobre contaminantes y en mesa redonda debaten ideas principales y conceptos nuevos y/o desconocidos

Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



Fecha 2: 24/06/2025

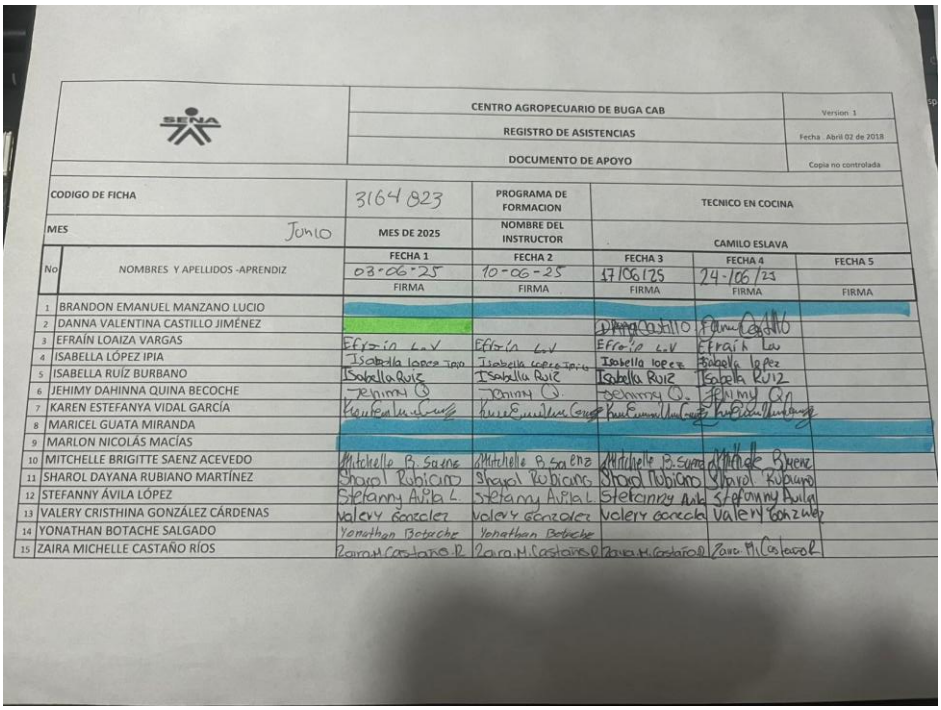
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Prevenir la contaminación en áreas de producción culinaria.

Descripción de la sesión: Clase magistral apoyada de cuadro comparativo con los principales riesgos asociados a la contaminación de ambientes y superficies

Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



Listado de asistencia



CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB | Version: 1
REGISTRO DE ASISTENCIAS | Fecha: Abril 02 de 2018
DOCUMENTO DE APOYO | Copia no controlada

CODIGO DE FICHA	3164823	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES: Junio	MES DE 2025	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ESLAVA		

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		03-06-25	10-06-25	17/06/25	24-06/25	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	BRANDON EMANUEL MANZANO LUCIO					
2	DANNA VALENTINA CASTILLO JIMÉNEZ					
3	EFRAÍN LOAIZA VARGAS					
4	ISABELLA LÓPEZ IPIA					
5	ISABELLA RUÍZ BURBANO					
6	JEHIMY DAHINNA QUINA BECOCHE					
7	KAREN ESTEFANYA VIDAL GARCÍA					
8	MARICEL GUATA MIRANDA					
9	MARLON NICOLÁS MACÍAS					
10	MITCHELLE BRIGITTE SAENZ ACEVEDO					
11	SHAROL DAYANA RUBIANO MARTÍNEZ					
12	STEFANNY ÁVILA LÓPEZ					
13	VALERY CRISTHINA GONZÁLEZ CÁRDENAS					
14	YONATHAN BOTACHE SALGADO					
15	ZAIRA MICHELLE CASTAÑO RÍOS					

IE: La Buitrera
Sede: Toledo
Ciudad: Cali
Programa: técnico en cocina
Ficha: 2916224
Grado: 11
Fase: evaluacion
Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
RAP EVALUADO: NO

I.E : La Buitrera
Sede: Toledo
Ciudad: Cali
Programa: técnico en Cocina
Ficha: 2916224
Grado: 11
Fase: ejecución – evaluación
Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

Resultado: efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
RAP1 evaluado: SI

Fecha 1: 19/06/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.
Descripción de la sesión: cocina internacional.
Soporte fotográfico y Registro de asistencia:

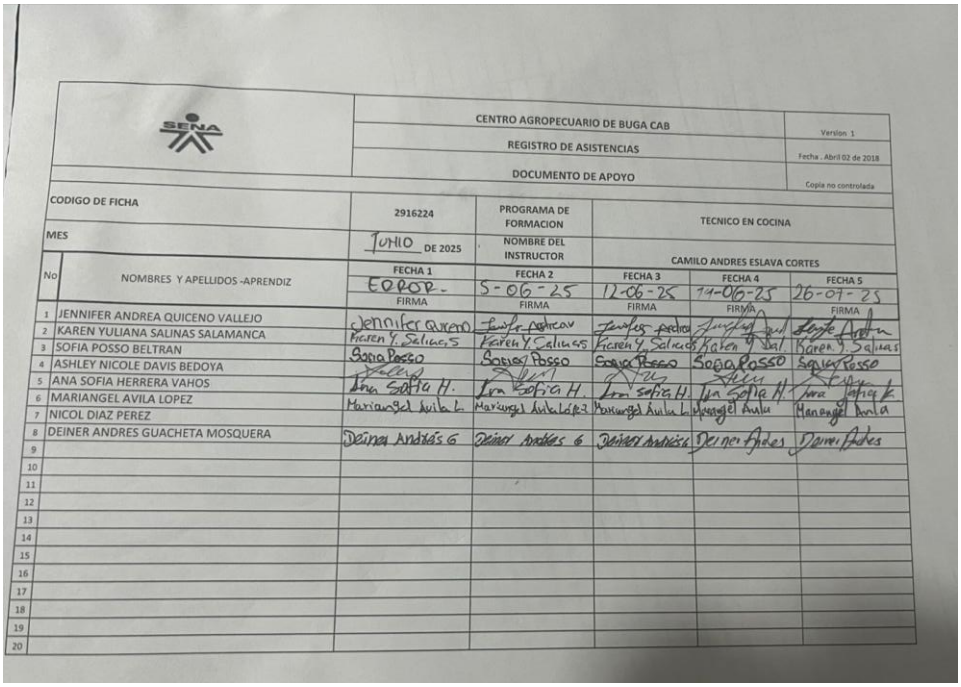


Fecha 2: 26/06/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.
Descripción de la sesión trabajo y acondicionamiento, almacenamiento y comida internacional.



Soporte fotográfico y Registro de asistencia:

Listado de asistencia



CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB — Version 1
REGISTRO DE ASISTENCIAS — Fecha . Abril 02 de 2018
DOCUMENTO DE APOYO — Copia no controlada

CODIGO DE FICHA		2916224	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES		JUNIO DE 2025	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES		
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		ERROR - FIRMA	5-06-25 FIRMA	12-06-25 FIRMA	19-06-25 FIRMA	26-07-25 FIRMA
1	JENNIFER ANDREA QUICENO VALLEJO					
2	KAREN YULIANA SALINAS SALAMANCA					
3	SOFIA POSSO BELTRAN					
4	ASHLEY NICOLE DAVIS BEDOYA					
5	ANA SOFIA HERRERA VAHOS					
6	MARIANGEL AVILA LOPEZ					
7	NICOL DIAZ PEREZ					
8	DEINER ANDRES GUACHETA MOSQUERA					
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

IE: Nuestra Señora del Palmar
Sede: única
Ciudad: palmira
Programa: técnico en
Servicio de Restaurante y Bar.

Ficha: 2919526
Grado: 11
Competencia: PREPARARACION DE BEBIDAS A SOLICITUD DEL CLIENTE
Resultado de Aprendizaje:
Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales. **Fase:** evaluación

RAP EVALUDO NO

IE: Nuestra Señora del Palmar
Sede: única
Ciudad: palmira
Programa: técnico en servicio de restaurante y bar
Ficha: 2919526
Grado: 11
Competencia: PREPARARACION DE BEBIDAS A SOLICITUD DEL CLIENTE
Resultado de Aprendizaje: Elaborar bebidas conforme a procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.
Fase: Ejecución-Evaluación
RAP1 evaluado: SI

Fecha 1: 20/06/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Clasificar bebidas de acuerdo con los procesos de fabricación.
Descripción de la sesión: Evaluación
Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



Fecha 2: 27/06/2025

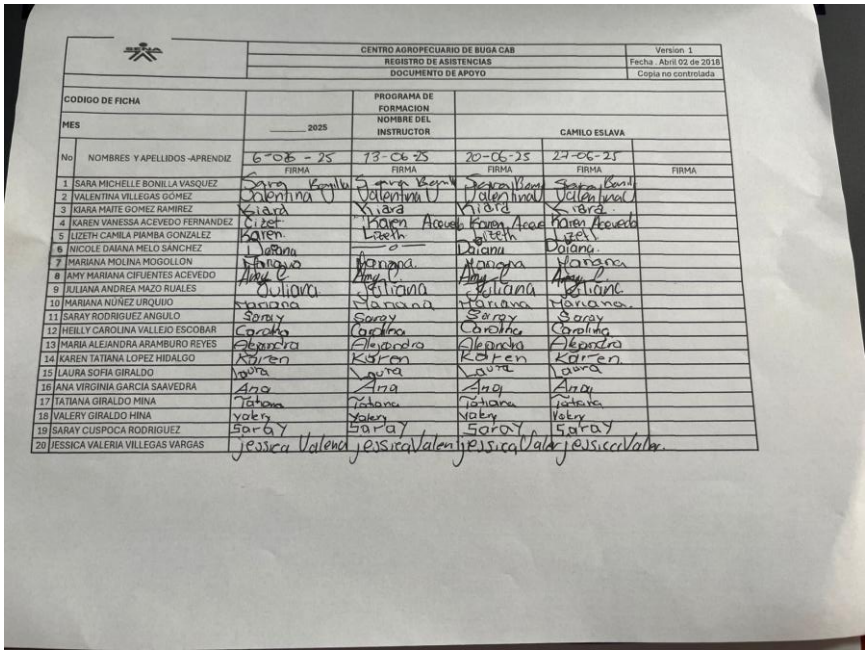
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Clasificar bebidas de acuerdo con los procesos de fabricación.

Descripción de la sesión: Preparación de bebidas.

Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



Listado de asistencia.



CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB | Version :1
REGISTRO DE ASISTENCIAS | Fecha :Abril 02 de 2018
DOCUMENTO DE APOYO | Copia no controlada

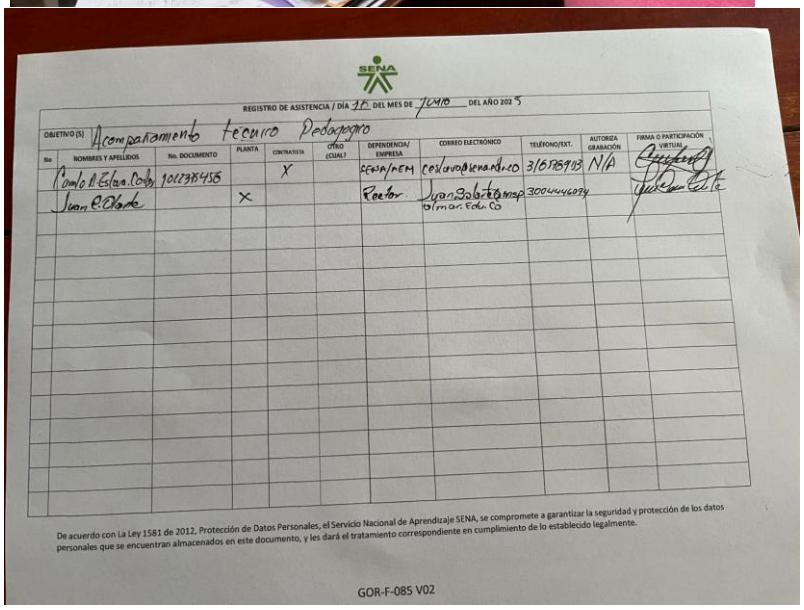
CODIGO DE FICHA | PROGRAMA DE FORMACION
MES _____ 2025 | NOMBRE DEL INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	6-06-25 FIRMA	13-06-25 FIRMA	20-06-25 FIRMA	27-06-25 FIRMA	FIRMA
1	SARA MICHELLE BONILLA VASQUEZ					
2	VALENTINA VILLEGAS GÓMEZ					
3	KIARA MAITE GOMEZ RAMIREZ					
4	KAREN VANESSA ACEVEDO FERNANDEZ					
5	LIZETH CAMILA PIAMBA GONZALEZ					
6	NICOLE DAIANA MELO SÁNCHEZ					
7	MARIANA MOLINA MOGOLLON					
8	AMY MARIANA CIFUENTES ACEVEDO					
9	JULIANA ANDREA MAZO RUALES					
10	MARIANA NÚÑEZ URQUIJO					
11	SARAY RODRIGUEZ ANGULO					
12	HEILLY CAROLINA VALLEJO ESCOBAR					
13	MARIA ALEJANDRA ARAMBURO REYES					
14	KAREN TATIANA LOPEZ HIDALGO					
15	LAURA SOFIA GIRALDO					
16	ANA VIRGINIA GARCIA SAAVEDRA					
17	TATIANA GIRALDO MINA					
18	VALERY GIRALDO HINA					
19	SARAY CUSPOCA RODRIGUEZ					
20	JESSICA VALERIA VILLEGAS VARGAS					

Acompañamiento técnico pedagógico al Desarrollo Curricular del programa de formación.

IE: Nuestra señora del palmar
Sede: liceo femenino
Ciudad: palmira
Programa: TECNICO EN COCINA y servicio de restaurante y bar
Ficha: 2916255-2919526
Evidencia: Asistencia y registro fotográfico.





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Acompañamiento tecnico Pedagogico

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Camilo Estiven Cobo	1012338458		X		SENA/FEM	cevanegenadrico	3167589113	NA	
	Juan Pablo Ortiz		X			Rector	juan3ablortizmp@gmail.com	3004444034		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

2. Colaborar y asistir a reuniones y encuentros de los equipos interdisciplinarios de desarrollo curricular, conformados por programas o redes tecnológicas, con el fin de asegurar la coherencia en la creación de proyectos formativos, la planificación pedagógica, los instrumentos de evaluación, el material de apoyo y otros elementos necesarios para la planificación y ejecución de la formación profesional integral, conforme a los lineamientos institucionales.

Fecha: 2-07-2025
Actividad: Reunión en CAFETERIA DE APRENDICES



Fecha: 7-07-2025
Actividad: Reunión en BLOQUE ADMINISTRATIVO



Fecha: 04 de julio de 2025
Actividad: Desarrollo curricular



Fecha: 03 de julio de 2025
Actividad: Desarrollo curricular



3. Intervenir en la planificación y desarrollo del proceso de inducción de los aprendices deformación titulada, así como en el reconocimiento de aprendizajes previos, conforme a los lineamientos institucionales y las necesidades del Centro.

Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.

4. Llevar a cabo el seguimiento de la etapa productiva de los aprendices asignados, conforme a los lineamientos establecidos.

Programa: técnico en cocina
Ficha: 2916255
Cantidad de Aprendices: 24

REGISTRO SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION: 30 junio de 2025		
PROGRAMA: Técnico en cocina		
N° FICHA: 2916255		
INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA		
FASE DEL PROYECTO:	Planeacion Ejecucionx Evaluacion	

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	Inicio	Finalizacion
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	01/08/2024	30/11/2025
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
MARIANA HERNANDEZ LIBREROS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANNA SOFIA LOPEZ TRUJILLO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA DEL MAR OCAMPO RUANO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SHARICK OÑATE ADAMES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANIELA LOPEZ LONDOÑO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA OROBIO TORRES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANA SOFIA LOZANO ROSERO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

MARIA CAMILA GARCIA SARMIENTO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA JOSE VALENCIA CARMONA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
GERALDINE LOPEZ VARGAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANDREA SOFIA SALAZAR MONTAÑO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOSSELYN VALENTINA MEJIA HERRERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA VELASCO GOMEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MELANI GUERRERO MELENDEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA SOFIA ARBOLEDA MARTINEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
EMILY SANCHEZ MOLINA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

LAURA TATIANA LONDOÑO TREJO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NATHALY ANDREA ANDRADE ZAMBRANO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MELANY XIOMARA USMA MALES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANGELICA MARIA SUAREZ IDROBO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA DEL MAR GALLEGO CORDOBA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ESTEFANIA CUERO GRUESO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

Programa: técnico en cocina
Ficha: 2916224
Cantidad de Aprendices: 8

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA
FECHA DE ELABORACION: 30 junio de 2025
PROGRAMA: Tecnico en cocina
N° FICHA:2916224

INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA		
FASE DEL PROYECTO:	Planeacion Ejecucionx Evaluacion	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA BUITRERA	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	Inicio	Finalizacion
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	01/08/2024	30/11/2025
Nombres y apellidos del aprendiz	Actividad	Avance de cumplimiento
ANA SOFIA HERRERA VAHOS	realiza preparaciones de alimentos según requerimiento del cliente	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN YULIANA SALINAS SALAMANCA	realiza preparaciones de alimentos según requerimiento del cliente	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANGEL AVILA LOPEZ	realiza preparaciones de alimentos según requerimiento del cliente	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DEINER ANDRÉS GUACHETA MOSQUERA	realiza preparaciones de alimentos según requerimiento del cliente	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOL DIAZ PEREZ	realiza preparaciones de alimentos según requerimiento del cliente	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JENNIFER ANDREA QUICENO VALLEJO	realiza preparaciones de alimentos según requerimiento del cliente	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ASHLEY NICOLE DAVIS BEDOYA	realiza preparaciones de alimentos según requerimiento del cliente	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SOFIA POSSO BELTRAN	realiza preparaciones de alimentos según requerimiento del cliente	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

Programa: técnico en
Servicio de Restaurante y Bar.
Ficha: 2919526
Cantidad de Aprendices: 26

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA
FECHA DE ELABORACION: 30 junio de 2025

PROGRAMA: Tecnico en servicio de restaurante y bar		
N° FICHA:2919526		
INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA		
FASE DEL PROYECTO:	Planeacion Ejecucion x Evaluacion	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	Inicio	Finalizacion
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	01/08/2024	30/11/2025
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
SARA MICHELLE BONILLA VASQUEZ	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA VILLEGAS GÓMEZ	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KIARA MAITE GOMEZ RAMIREZ	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN VANESSA ACEVEDO FERNANDEZ	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LIZETH CAMILA PIAMBA GONZALEZ	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLE DAIANA MELO SÁNCHEZ	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA MOLINA MOGOLLON	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
AMY MARIANA CIFUENTES ACEVEDO	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JULIANA ANDREA MAZO RUALES	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

MARIANA NÚÑEZ URQUIJO	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SARAY RODRIGUEZ ANGULO	realiza preparación de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
HEILLY CAROLINA VALLEJO ESCOBAR	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA ALEJANDRA ARAMBURO REYES	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN TATIANA LOPEZ HIDALGO	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA SOFIA GIRALDO	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANA VIRGINIA GARCIA SAAVEDRA	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA SOFIA GARCIA GIRALDO	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
TATIANA GIRALDO MINA	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERY GIRALDO HINA	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SARAY CUSPOCA RODRIGUEZ	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JESSICA VALERIA VILLEGAS VARGAS	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANIELA VARGAZ RAMIREZ	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

ISABELLA ESCOBAR CRUZ	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA ISABELLA RENDÓN BENAVIDES	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SAMANTHA CAMACHO MEJIA	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN SOFIA RODRIGUEZ SANCHEZ	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERIA GARCIA ZAPATA	realiza preparacion de bebidas según requerimiento tecnico	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

5. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas designadas por la entidad para el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificando a través de la gestión del portafolio de evidencias del instructor.

Se soporta mediante reporte de tiempos del instructor.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

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

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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	144,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

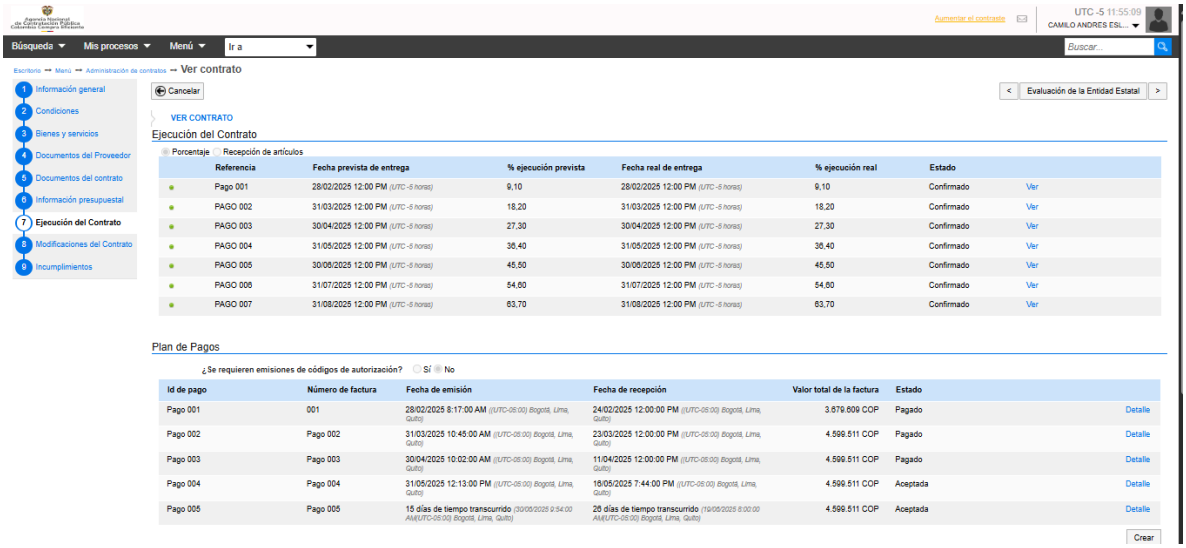
FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

16/07/25 11:54 Page 9 of 10

6. Entregar los informes mensuales de ejecución en las fechas establecidas por el supervisor del contrato, utilizando los formatos y medios requeridos, así como el informe final de gestión y otros documentos necesarios para la liquidación del contrato.

Se realizó cargue de información en la plataforma SECOP del mes junio de 2025, correspondiente a la cuenta de cobro



7. Brindar apoyo y acompañamiento a las Instituciones Educativas y a la Coordinación Académica del Programa de Articulación con la Educación Media, en la recopilación y revisión de la documentación relacionada con los procesos de matrícula y certificación de cada una de las ofertas de formación de la vigencia.

Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.

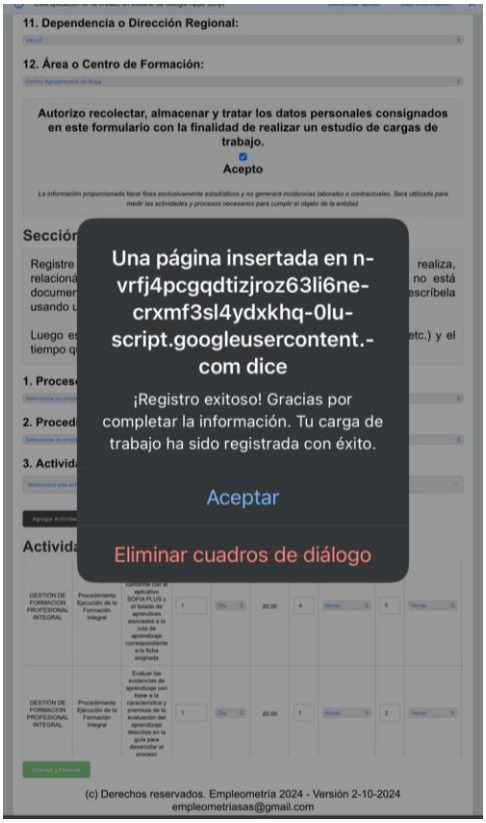
8. Preparar la oferta y alistamiento de formación de los calendarios A y B de la vigencia, según sea necesario.

Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.

9. Cumplir con los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y del Sistema deSeguridad y Salud en el Trabajo.

Se apoyo al centro de formación en las siguientes actividades:

Actividades: diligenciamiento formulario de registro para la evaluación de cargas de trabajo por proceso y dependencia -SENA



10. Brindar apoyo al centro de formación mes a mes, en la promoción de su portafolio de servicios

Fecha: 01-07-25

Descripción de la actividad: contrato de aprendizaje

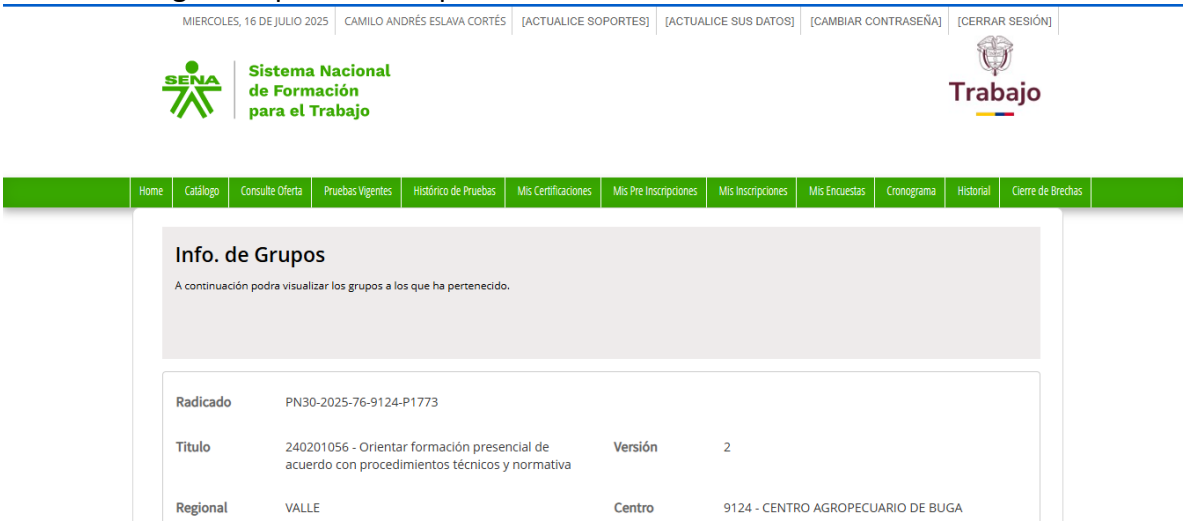
Publicado en WhatsApp

Soporte fotográfico .


9:36
Yo
8:06 p.m.
¡GRACIAS, APRENDICES!
Esta es su lucha convertida en ley. Hoy, su esfuerzo tiene respaldo, derechos y futuro.
Gracias a quienes creyeron, lucharon y no se rindieron.
Hoy, el contrato de aprendizaje con... Ver más

11. Gestionar la certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOSFORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”.

Se evidencia gestión para la inscripción a la norma.



12. Evaluar los resultados de aprendizaje de los aprendices en formación, de acuerdo con la planificación pedagógica de los programas asignados, y gestionar la documentación correspondiente a cada uno de ellos.

Número de acta 1061
Fecha: 18 de junio
IE: Nuestra señora del palmar
Ficha: 2919526
Programa: Servicio de restaurante y bar
Fase: Ejecución

Fecha del Reporte:	16/07/2025
Ficha de Caracterización:	2919526
Código:	635301
Versión:	1
Denominación:	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/07/2024
Fecha Fin:	15/12/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9124 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Ju
TI	1072102147	SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	EN FORMACION	36968 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	593286 - 3 ELABORAR BEBIDAS CONFORME CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y REQUERIMIENTO DEL CLIENTE. 36 HORAS / 2 CRÉDITOS	APROBADO	07/07/2025 15:52 a
TI	1072102147	SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	EN FORMACION	36968 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	593287 - 1 MANEJAR INVENTARIOS CON BASE EN SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO. 24 HORAS / 2 CRÉDITO	APROBADO	07/07/2025 15:51 a
TI	1072102147	SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	EN FORMACION	36968 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	593288 - 2 EFECTUAR MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS SEGÚN TÉCNICAS, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y PROYECCIÓN DE VENTAS. 24 HORAS / 2 CRÉDITOS	APROBADO	07/07/2025 15:52 a
TI	1072102147	SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	EN FORMACION	36968 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	593289 - 4 OBTENER CAFÉS FILTRADOS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ DE ACUERDO CON MÉTODOS Y ESTÁNDARES INTERNACIONALES. 36	POR EVALUAR	
TI	1090275955	VALENTINA	VILLEGAS GOMEZ	EN FORMACION	36968 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	593286 - 3 ELABORAR BEBIDAS CONFORME CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y REQUERIMIENTO DEL CLIENTE. 36 HORAS / 2 CRÉDITOS	APROBADO	07/07/2025 15:52 a
TI	1090275955	VALENTINA	VILLEGAS GOMEZ	EN FORMACION	36968 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	593287 - 1 MANEJAR INVENTARIOS CON BASE EN SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO. 24 HORAS / 2 CRÉDITO	APROBADO	07/07/2025 15:51 a
TI	1090275955	VALENTINA	VILLEGAS GOMEZ	EN FORMACION	36968 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	593288 - 2 EFECTUAR MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS SEGÚN TÉCNICAS, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y PROYECCIÓN DE VENTAS. 24 HORAS / 2 CRÉDITOS	APROBADO	07/07/2025 15:52 a
TI	1090275955	VALENTINA	VILLEGAS GOMEZ	EN FORMACION	36968 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	593289 - 4 OBTENER CAFÉS FILTRADOS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ DE ACUERDO CON MÉTODOS Y ESTÁNDARES INTERNACIONALES. 36	POR EVALUAR	
TI	1034162876	KIARA MAITE	GOMEZ RAMIREZ	EN FORMACION	36968 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	593286 - 3 ELABORAR BEBIDAS CONFORME CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y REQUERIMIENTO DEL CLIENTE. 36 HORAS / 2 CRÉDITOS	APROBADO	07/07/2025 15:52 a



ACTA No. 1061_ 2919526_AEM

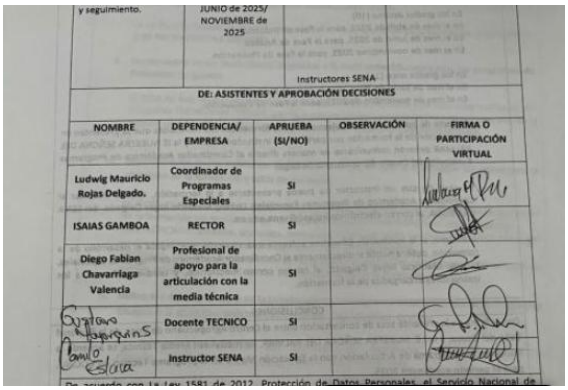
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ DE EVALUACION, SEGUIMIENTO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS
FICHA: 2919526

CIUDAD Y FECHA:	Guadalajara de Buga 18 de junio de 2024	HORA INICIO: 2:00 pm	HORA FIN: 4:pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Guadalajara de Buga	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional valle/Centro Agropecuario de Buga-CAB	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Comité de Evaluación y seguimiento
   Programa: Técnico en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
   Fase: Ejecución
2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.
   Ficha: 2919526
   Fase: Ejecución

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Comité de Evaluación y seguimiento citado por el Coordinador Académico para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico **en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR** Ficha **2919526** en su Fase de **Ejecución** y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención

DESARROLLO DE LA REUNIÓN



y seguimiento. JUNIO de 2025/ NOVIEMBRE de 2025

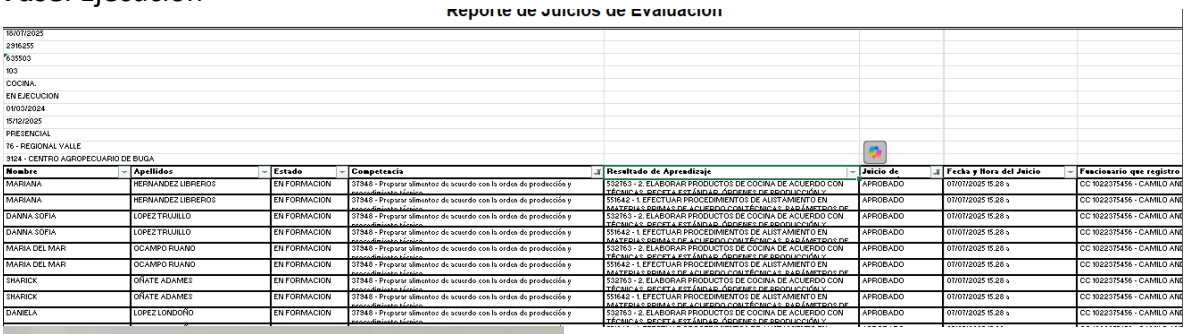
Instructores SENA

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Ludwig Mauricio Rojas Delgado.	Coordinador de Programas Especiales	SI		
ISAIAS GAMBOA	RECTOR	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
	Docente TECNICO	SI		
	Instructor SENA	SI		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de

Número de acta 1062
Fecha: 18 de junio
IE: Nuestra señora del palmar
Ficha: 2916255
Programa: cocina
Fase: Ejecución



Reporte de Juicios de Evaluación

18/07/2025
2916255
635503
100
COCINA.
EN EJECUCION
01/03/2024
15/12/2025
PRESENCIAL
76 - REGIONAL VALLE
9124 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro
MARIANA	HERNANDEZ LIBREROS	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	532765 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	07/07/2025 15:28 a	CC 1022375456 - CAMILO AND
MARIANA	HERNANDEZ LIBREROS	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE	APROBADO	07/07/2025 15:28 a	CC 1022375456 - CAMILO AND
DANNA SOFIA	LOPEZ TRUJILLO	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	532765 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	07/07/2025 15:28 a	CC 1022375456 - CAMILO AND
DANNA SOFIA	LOPEZ TRUJILLO	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE	APROBADO	07/07/2025 15:28 a	CC 1022375456 - CAMILO AND
MARIA DEL MAR	OCAMPO RUANO	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	532765 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	07/07/2025 15:28 a	CC 1022375456 - CAMILO AND
MARIA DEL MAR	OCAMPO RUANO	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE	APROBADO	07/07/2025 15:28 a	CC 1022375456 - CAMILO AND
SHARICK	OÑATE ADAMES	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	532765 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	07/07/2025 15:28 a	CC 1022375456 - CAMILO AND
SHARICK	OÑATE ADAMES	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE	APROBADO	07/07/2025 15:28 a	CC 1022375456 - CAMILO AND
DANIELA	LOPEZ LONDOÑO	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	532765 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	07/07/2025 15:28 a	CC 1022375456 - CAMILO AND



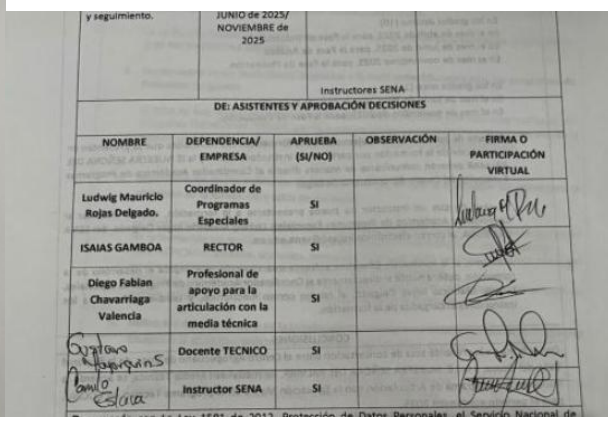
ACTA No. 1062_ 2916255_AEM

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ DE EVALUACION, SEGUIMIENTO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS
FICHA: 2916255

CIUDAD Y FECHA:	Guadalajara de Buga 18 de junio de 2024	HORA INICIO: 2:00 pm	HORA FIN: 4:pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Guadalajara de Buga	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional valle/Centro Agropecuario de Buga-CAB	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Comité de Evaluación y seguimiento
   Programa: Técnico en COCINA
   Fase: Ejecución
2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.
   Ficha: 2916255
   Fase: Ejecución

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Comité de Evaluación y seguimiento citado por el Coordinador Académico para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico **en COCINA** Ficha **2916255** en su Fase de **Ejecución** y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención



y seguimiento. JUNIO de 2025/ NOVIEMBRE de 2025

Instructores SENA

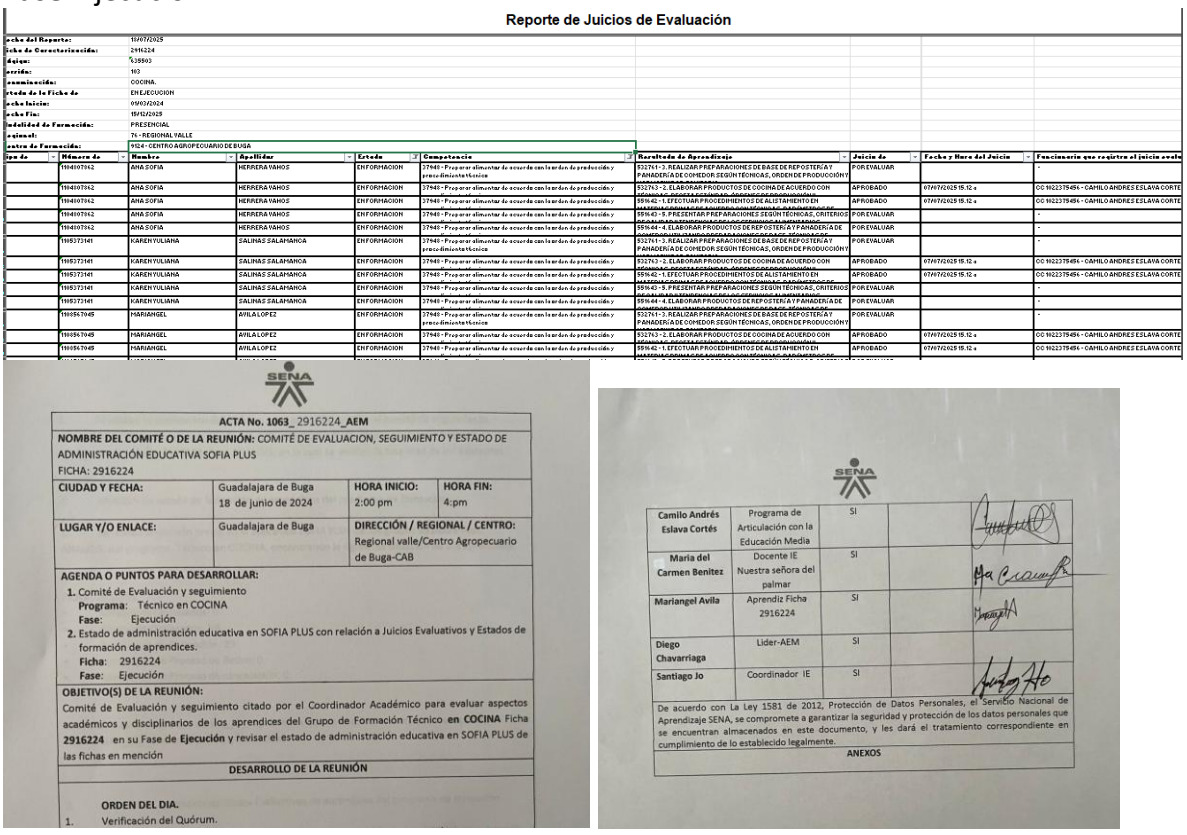
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Ludwig Mauricio Rojas Delgado.	Coordinador de Programas Especiales	SI		
ISAIAS GAMBOA	RECTOR	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
	Docente TECNICO	SI		
	Instructor SENA	SI		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de

Número de acta 1063
Fecha: 18 de junio

IE: LA BUITRERA
Ficha: 2916224
Programa: cocina
Fase: Ejecución



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	11/07/2025
Ficha de Caracterización:	2916224
Código:	238503
Versión:	103
Denominación:	COCINA.
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	09/07/2024
Fecha Fin:	15/12/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9124 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registra el juicio evalu
	1114107562	ANA SOFIA	HERRERA YAHOS	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	532741-3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		-
	1114107562	ANA SOFIA	HERRERA YAHOS	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	532763-2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTE
	1114107562	ANA SOFIA	HERRERA YAHOS	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	55196-42 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTE
	1114107562	ANA SOFIA	HERRERA YAHOS	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	55196-43 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS	POR EVALUAR		-
	1114107562	ANA SOFIA	HERRERA YAHOS	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	55196-44 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		-
	1116373141	KAREN YULIANA	SALINAS SALAMANCA	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	532741-3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		-
	1116373141	KAREN YULIANA	SALINAS SALAMANCA	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	532763-2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTE
	1116373141	KAREN YULIANA	SALINAS SALAMANCA	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	55196-42 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTE
	1116373141	KAREN YULIANA	SALINAS SALAMANCA	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	55196-43 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS	POR EVALUAR		-
	1116373141	KAREN YULIANA	SALINAS SALAMANCA	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	55196-44 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		-
	1116967045	MARIANGEL	AVILA LOPEZ	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	532741-3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		-
	1116967045	MARIANGEL	AVILA LOPEZ	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	532763-2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTE
	1116967045	MARIANGEL	AVILA LOPEZ	ENFORMACION	37940 - Preparar alimentos de acuerdo con las ordenes de producción y	55196-42 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTE

ACTA No. 1063_ 2916224_AEM

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ DE EVALUACION, SEGUIMIENTO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS
FICHA: 2916224

CIUDAD Y FECHA:	Guadalajara de Buga 18 de junio de 2024	HORA INICIO: 2:00 pm	HORA FIN: 4:pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Guadalajara de Buga	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional valle/Centro Agropecuario de Buga-CAB	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Comité de Evaluación y seguimiento
   Programa: Técnico en COCINA
   Fase: Ejecución
2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.
   Ficha: 2916224
   Fase: Ejecución

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Comité de Evaluación y seguimiento citado por el Coordinador Académico para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico **en COCINA** Ficha **2916224** en su Fase de **Ejecución** y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

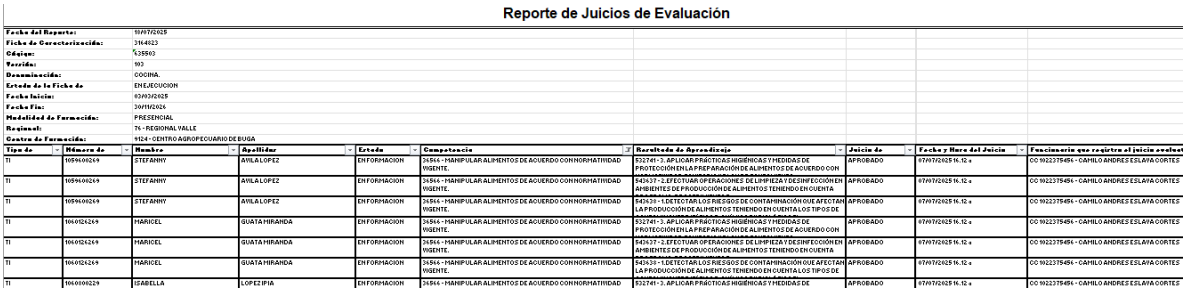
ORDEN DEL DIA.
1. Verificación del Quórum.

Camilo Andrés Eslava Cortés	Programa de Articulación con la Educación Media	SI	
Maria del Carmen Benitez	Docente IE Nuestra señora del palmar	SI	
Mariangel Avila	Aprendiz Ficha 2916224	SI	
Diego Chavarriaga	Lider-AEM	SI	
Santiago Jo	Coordinador IE	SI	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

Número de acta 1060
Fecha: 18 de junio
IE: LA BUITRERA
Ficha: 3164823
Programa: cocina
Fase: Analisis



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	11/07/2025
Ficha de Caracterización:	3164823
Código:	239593
Versión:	103
Denominación:	COCINA.
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	02/07/2025
Fecha Fin:	30/11/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9124 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registra el juicio evaluat
TI	1059610249	STEFANNY	AVILA LOPEZ	ENFORMACION	36966 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741-3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1059610249	STEFANNY	AVILA LOPEZ	ENFORMACION	36966 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	540637-2. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1059610249	STEFANNY	AVILA LOPEZ	ENFORMACION	36966 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	540639-1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1064024269	MARICEL	GUATA HIRANDA	ENFORMACION	36966 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741-3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1064024269	MARICEL	GUATA HIRANDA	ENFORMACION	36966 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	540637-2. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1064024269	MARICEL	GUATA HIRANDA	ENFORMACION	36966 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	540639-1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1064008229	ISABELLA	LOPEZ IPIA	ENFORMACION	36966 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741-3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	07/07/2025 15:12 a	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES



ACTA No. 1060_ 3164823_AEM

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ DE EVALUACION, SEGUIMIENTO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS
FICHA: 3164823

CIUDAD Y FECHA:	Guadalajara de Buga 18 de junio de 2024	HORA INICIO: 2:00 pm	HORA FIN: 4:pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Guadalajara de Buga	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional valle/Centro Agropecuario de Buga-CAB	

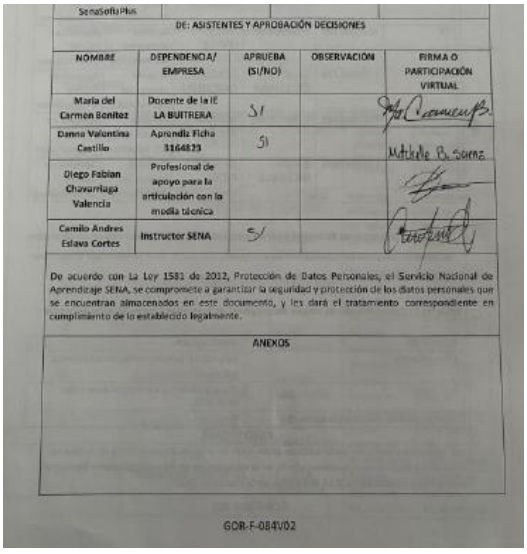
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Comité de Evaluación y seguimiento
   Programa: Técnico en COCINA
   Fase: Analisis
2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.
   Ficha: 3164823
   Fase: Analisis

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Comité de Evaluación y seguimiento citado por el Coordinador Académico para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico **en COCINA** Ficha **3164823** en su Fase de **Analisis** y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

ORDEN DEL DIA.



SenaSoftPlus

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
María del Carmen Benítez	Docente de la IE LA BUITRERA	SI		
Danna Valentina Castillo	Aprendiz Ficha 3164823	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica			
Camilo Andres Eslava Cortes	Instructor SENA	SI		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

GOR-F-084V02

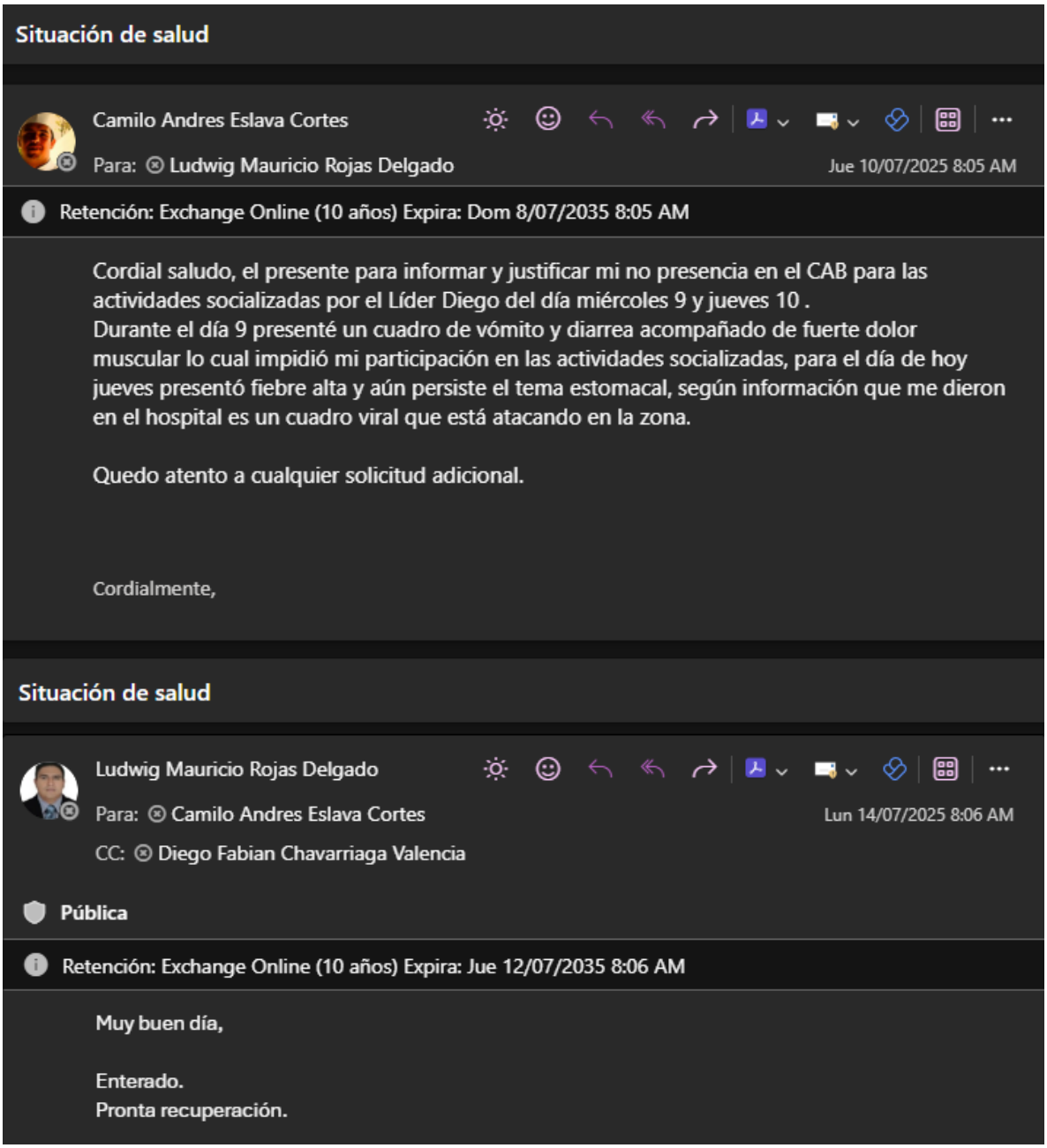
13. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

Fecha: 14 de julio de 2025
Actividad: gestión documental



Fecha: 09 y 10 de julio de 2025

Actividad: situación de salud



Fecha: 27 de junio de 2025
Actividad: Yincana



7/07/2025,9:33:16 a.m.
Buga
Valle Del Cauca
Colombia

Fecha: 25 de junio de 2025

Actividad: materiales de formación

