PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio, JULIO de 2025

Señor
CESAR AUGUSTO SERRANO RODRIGUEZ
SUPERVISOR CONTRATO No.CO1.PCCNTR.7527494
Coordinador Académico Jornada Mixta
Centro de Industria y Servicios del Meta
Villavicencio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes JULIO de 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.7527494

Mildred Piedad Quimbay Velásquez identificado con la cédula de ciudadanía No. 40400651 de Villavicencio en mi calidad de Contratista del SENA, en mi calidad de contratista del SENA (Instructor de Panadería y Pastelería), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia **CO1.PCCNTR.7527494,** a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes JULIO.

Valor y forma de Pago:
El valor total del contrato es VENTIÚN MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS TREINTA DOS pesos ($21.335.232) y será pagado de la siguiente manera.
Con un primer pago por los nueve (9) días de febrero por un valor de ($ 1.066.762)
b) Cinco (05) Pagos iguales mensuales de marzo a Julio, por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS. ($3.555.872)
c) un último pago por los 21 días de agosto por un valor DE DOS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CIENTO DIEZ pesos ($2.489.110).

Plazo: Será hasta 21 de AGOSTO de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios Personales temporales para ejercer el rol de instructor Técnico y/o transversal de acuerdo a los diseños curriculares que ejecute el Centro de Industria y Servicios del Meta en 2025 de los programas TITULADA REGULAR, COMPLEMENTARIA y VIRTUAL en la especialidad PANIFICACION.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	*P*articipar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo con su perfil.	En este periodo se impartió formación técnicos de cocina ficha 3172870-3172964 Cursos complementarios 2 cursos de Elaboración de productos de panificación a base de queso ficha 3285903.	ANEXO 1 Pantallazo fichas asociadas O1.png
2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera. (Todos los meses)	Para el presente informe del mes de JULIIO del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
3	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Se evalúo a los aprendices presentando cada uno prueba individual de sus conocimientos en estandarización de fórmulas y producto final adquiridos en este tiempo de formación	ANEXO 2 Fotografías evaluación conocimiento teórico y producto final 02-.png O2.png
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la	Se ejecutó formación según diseño curricular de los cursos complementarios	ANEXO 3 Diseño curricular – cursos complementarios O4..jpg O4.jpg

	permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.		
5	Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se presentó el informe de juicios evaluativos del mes de JULIO del año 2025	ANEXO 4 Pantallazo de juicios evaluativos 05.png
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Se envió correo para creación de eventos del mes JULIO	ANEXO 5 Pantallazo de solicitud de eventos O6.png
7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	Para el presente informe del mes de JULIO del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
8	Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad.	Se verifico que los aprendices se encuentren en estado en ¨formación¨	ANEXO 6 Pantallazo de Sena Sofía aprendices en estado en formación O8.png
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.	Se recopilo documentos para cursos complementarios de la correccional YARI y el centro de reclusión militar CRM en APIAY	ANEXO 7 Pantallazos del correo solicitando los cursos O9.png
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Para el presente informe del mes de JULIO del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
11	Participar e informar las situaciones presentadas con aprendices en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen, de acuerdo con la citación realizada.	Para el presente informe del mes de JULIO del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia

12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz	Se realizó la socialización de las medidas formativas	ANEXO 8 Fotografía de socialización O12.png

13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnológico, cuando el centro lo requiera	Para el presente informe del mes de JULIO del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional.	Se apoyó al centro de formación con la promoción institucional por medio de las diferentes redes sociales whatsapp .	ANEXO 9 Pantallazos de redes O14..png O14.png
15	Realizar seguimiento a la etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	Para el presente informe del mes de JULIO del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual.	No hay evidencia
16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz	Se apoyó a los aprendices motivándolos en emprendimiento, ellos hacen prácticas en su casa de lo visto en la formación y van vendiendo sus producto	ANEXO 10 Fotografías espacio de bienestar al aprendiz O16.png
17	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de formación directa de acuerdo con la programación de la formación del Centro.	Se ejecutó 160 horas a la formación	ANEXO 11 Pantallazo Horas instructor O17.....png O17....png O17...png O17..png O17.png
18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	Para el presente informe del mes de JULIO del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
19	Asistir y entregar los compromisos adquiridos de las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	Se asistió a las reuniones programadas por coordinación y subdirección	ANEXO 12 Fotos de evidencia O19.png O19..png

20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta.	Para el presente informe del mes de JULIO del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación Contractual	No hay evidencia
21	Realizar la solicitud de las necesidades de materiales de formación con todas las	Para el presente informe del mes de JULIO del año 2025	No hay evidencia
	características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y demás procedimientos	el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	

22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Para el presente informe del mes de JULIO del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
23	Promover, divulgar y participar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital/físico a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros).	Se divulgo por diferentes medio los eventos a realizar en el SENA por Facebook	ANEXO 13 Pantallazos de promoción O23..png O23.png
24	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo y cierre de etapa lectiva y productiva	Se elaboró el informe de ejecución del proyecto formativo	ANEXO 14 Proyecto formativo Reporte Proyecto Formativo - 2686067 - PROCESOS DE PANADERIA.pdf
25	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha mensual. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro	Para el presente informe del mes de JULIO del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
26	Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.	La hoja de vida del SIGEP se actualizo desde febrero cuando se empezó el contrato	ANEXO 15 Pantallazo SIGEP II O26.jpg
27	Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes	Se generó diferentes acciones para el cumplimiento de bioseguridad se realizó higienización en el aula taller de panadería	ANEXO 16 Fotos bioseguridad O27..png O27.png

28	Cumplir con el "Código de Ética del SENA".	Se realizó la socialización del código de ética donde incentivo el trabajo en equipo	ANEXO 17 Trabajo de equipo O28..png O28.png
29	Dar cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	Para el presente informe del mes de JULIO del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia

30	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.	Se entrego el ambiente limpio y ordenado, cada vez que se termina la formación	ANEXO 18 Fotos del ambiente después de terminar formación O30.png O30...png O30..png
31	Tener la disponibilidad de desplazamiento a los lugares donde de oriente la formación, cuando este programado en formación presencial.	Para el presente informe del mes de JULIO del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
32	Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro de acuerdo a la ejecución del contrato	Se presentó oportunamente los informes contractuales del mes de ejecución	ANEXO19 Pantallazo de Drive Instructores O32.jpg
33	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento el objeto contractual.	Se realizaron diferentes actividades para dar cumplimiento al objeto contractual	ANEXO 20 Fotografía innovación de emplatados y productos, otros eventos O33...png O33..png O33.png

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.

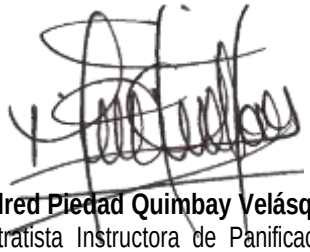
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				

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. **7977376429** de la planilla, operador SOI y periodo JUNIO. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (13) folios

Cordialmente,



Mildred Piedad Quimbay Velásquez
Contratista Instructora de Panificación
C.C. No. 40.400.651 de Villavicencio

Recibí a satisfacción:



CESAR AUGUSTO SERRANO
SUPERVISOR) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7527494
Coordinadora Académica Jornada Mixta
Centro de Industria y Servicios del Meta

Anexo 1 – Obligación 1 – Pantallazo fichas asociadas



Anexo 2 – Obligación 3 - Examen verbal y presentación de producto final





ANEXO 3 – Obligación 4 - Diseño curricular CURSOS COMPLEMENTARIOS



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151453	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha Inicio Programa: 22/11/2012 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN	El programa de formación complementaria Elaboración artesanal de productos de panificación, se creó para brindar al sector productivo de Agroindustria Alimentaria, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías de Panificación. A nivel nacional existe una demanda creciente en el consumo de productos de panadería por lo que su fortalecimiento y crecimiento socio-económico depende en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector, como alternativa de desarrollo del país.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulen el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integrados, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recreen el contexto productivo y vinculen al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN:
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

19/06/25 04:02 PM Página 1 de 5



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151440	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio Programa: 18/02/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA:	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El propósito de este programa de capacitación complementaria es formar personal para elaborar productos panificables de masas de tipo saladas, que les permita mejorar y cualificar sus funciones laborales o desempeños en los procesos de transformación en el entorno de la industria panadera. Lago condiciones de responsabilidad social, compromiso y autonomía, en el marco de las políticas y procedimientos técnicos de acuerdo con los estándares nacionales e internacionales promoviendo el mejoramiento continuo en términos de competitividad.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulen el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integrados, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recreen el contexto productivo y vinculen al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN:
290801063	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

19/06/25 15:55 Página 1 de 4

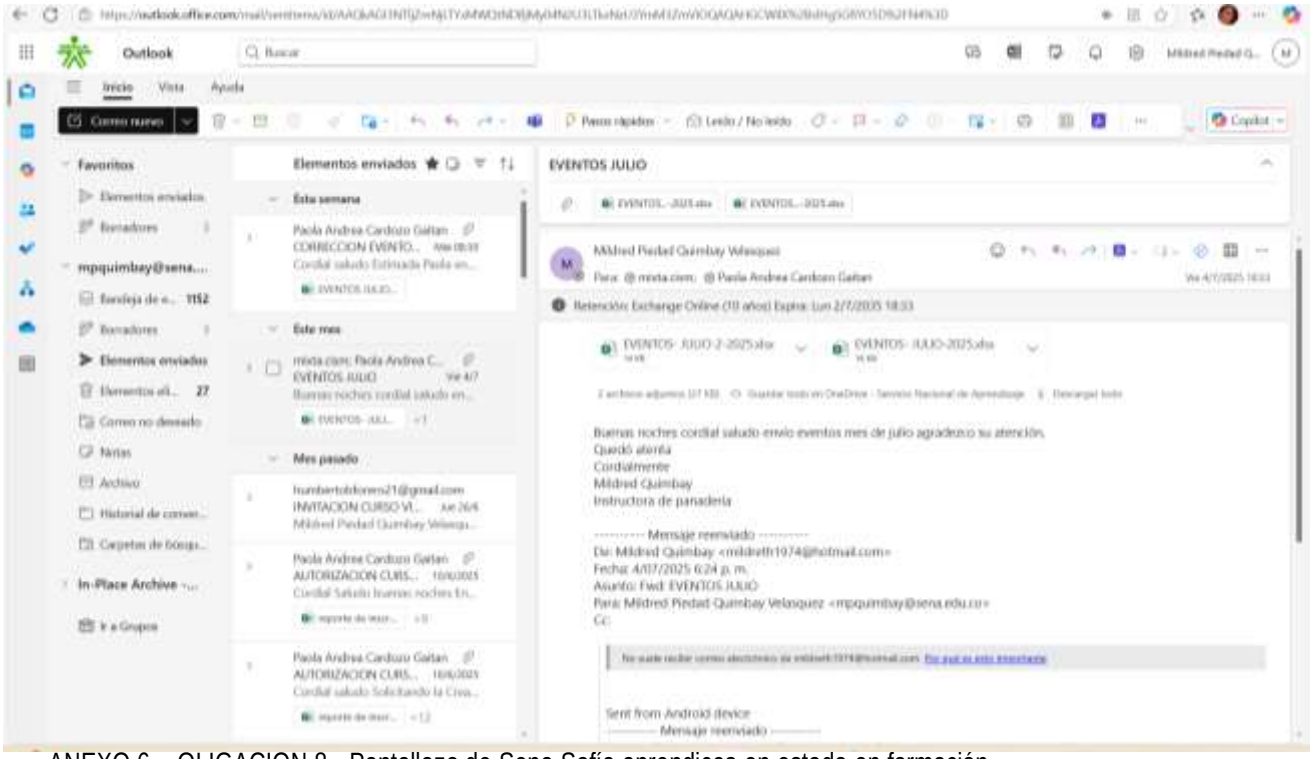
ANEXO 4 – Obligación 5 - Pantallazo de juicios evaluativos



Fecha del Reporte:	19/07/2029
Ficha de Caracterización:	3172994
Código:	524603
Versión:	100
Denominación:	COCINA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	29/04/2029
Fecha Fin:	28/07/2029
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	80 - REGIONAL META
Centro de Formación:	9502 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	449586 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544599 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TECNICAS DE CONSERVACION Y
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544597 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TECNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTANDARES DE CALIDAD DEFINIDOS
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544598 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ORDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTANDAR, FICHA TECNICA, PROCEDIMIENTO
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de	532782 - 3.CONTRIBUIR EN RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de	532781 - 1.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURA A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ET
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de	532784 - 4.PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ETICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIO
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de	532785 - 5.CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Institución	543599 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON S
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	36580 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	532791 - 3.APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCI EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVID
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	36580 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	543601 - 2.APLICAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION E AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	36580 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	543600 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE
CC	1000225814	MARY JISELA	DIAZ NIEME	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA	534282 - 03

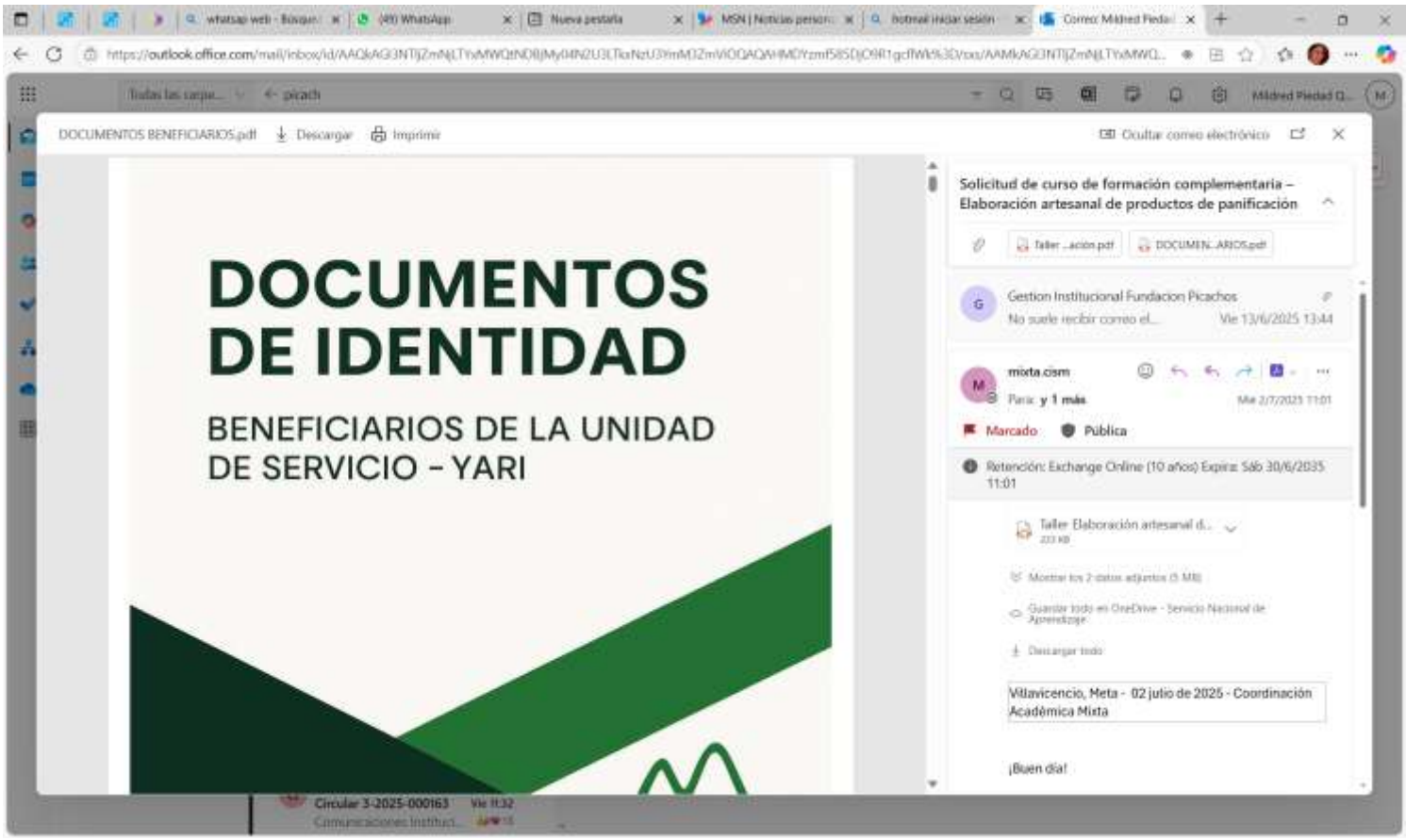
ANEXO 5 – Obligación 6 - Pantallazo de correo



ANEXO 6 – OLIGACION 8 - Pantallazo de Sena Sofía aprendices en estado en formación



ANEXO 7- Obligación 9- Pantallazos del correo requiriendo los cursos complementarios



ANEXO 8 – Obligación 12 - Fotografía de socialización



ANEXO 9– Obligación 14 - Pantallazos de redes Whatsapp





ANEXO 10 – Obligación 16 – Aprendices en bienestar



ANEXO 11– Obligación 17 - Pantallazo Horas instructor



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META
FECHA INICIAL: 01/07/2025 00:00:00
FECHA FINAL: 31/07/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3172810 - COCINA

COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACION DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCION AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLITICAS ORGANIZACIONALES Y LA
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.





15



COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HABITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA



HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	29,00
TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	77,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT s.:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

ANEXO12 - Obligación 19 asistir a reuniones propuestas por el coordinador Y subdirectora



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE Julio DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Reunion Instructores Mixta - Seguimiento a la formación

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Mildred Quimbay	40400651		X		CISM	mpquimbaye sena.edu.co	3115548946	X	
	Carlos Guevara	1.218885912		X		CISM			X	
	Manuel Linares	12188379697		X		Mixta		3194036161	X	
	Sandra Moreno	40.464.470		X		Mixta		301765 1167	—	

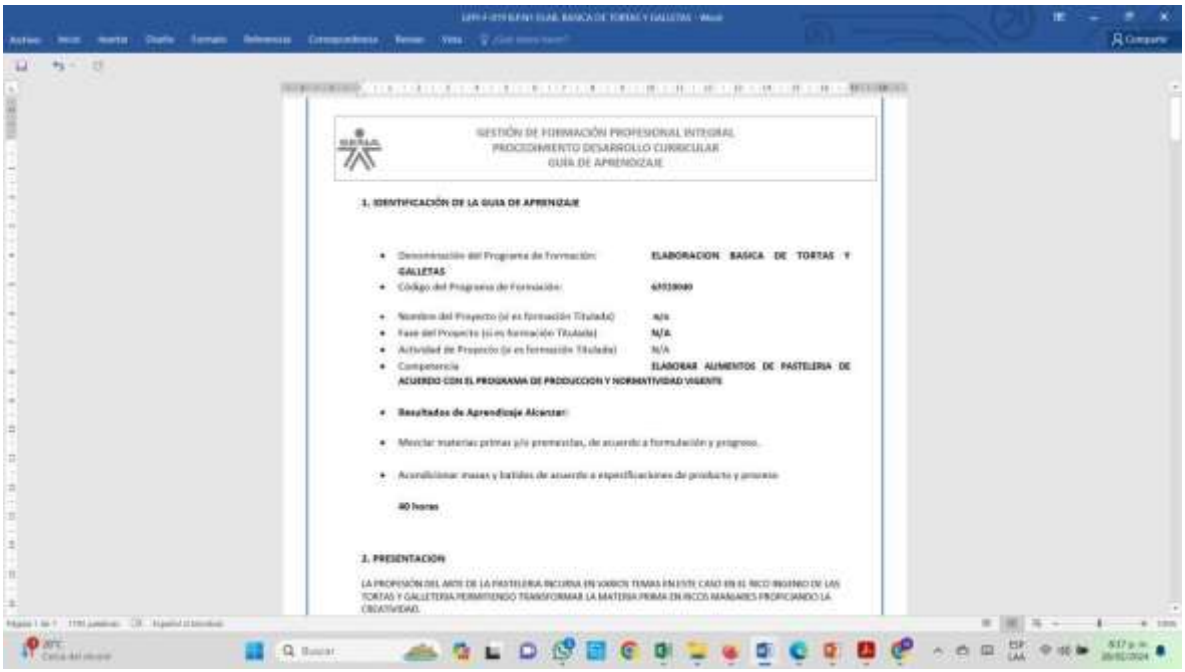
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXO 13- Obligación 23 - Pantallazos de promoción por Facebook





ANEXO 14– Obligación 24 - Proyecto formativo



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS**
- Código del Programa de Formación: **63133040**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): **n/a**
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): **N/A**
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): **N/A**
- Competencia: **ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE**

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y progreso.
- Acondicionar masas y batidas de acuerdo a especificaciones de producto y proceso

40 horas

2. PRESENTACION

LA PROFESIÓN DEL ARTE DE LA PASTELERIA INCURRA EN VARIOS TEMAS EN ESTE CASO EN EL RICO INGENIO DE LAS TORTAS Y GALLETERIA PERMITIENDO TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA EN RICOS MANJARES PROPICIANDO LA CREATIVIDAD.

ANEXO 15– Obligación 26 - Pantallazo SIGEP II



FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)	NOMBRES
Quimbay	Velasquez	Mildred Pedad

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ⊗ C.E. ○ PAS ○ No. 40420651 | SEXO: F ⊗ M ○ | NACIONALIDAD: COL. ⊗ EXTRANJERO ○ | PAIS: COLOMBIA

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE ○ SEGUNDA CLASE ○ NÚMERO D.M.

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO

FECHA: DIA 11 MES 01 AÑO 1974

PAIS: COLOMBIA

DEPTO: META

MUNICIPIO: VILLAVICENCIO

DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA: CALLE 10 44 52

PAIS: COLOMBIA DEPTO: META

MUNICIPIO: VILLAVICENCIO

TELÉFONO: EMAIL: mildreth1974@hotmail.com

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA											TÍTULO OBTENIDO	BÁSICA SECUNDARIA
PRIMARIA					SECUNDARIA				MEDIA		FECHA DE GRADO	
1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°	11°	MES 12	AÑO 1992

ANEXO 16– Obligación 27 - Fotos bioseguridad





ANEXO 17- Obligacion 28- fotos trabajo en equipo





ANEXO 18- Obligación 30 – Fotos de entrega del ambiente después de terminar formación







ANEXO19 – Obligación 32 - Pantallazo de Drive Instructores



ANEXO 20– Obligación 33 - Fotografía innovación de emplatados y productos, otros eventos







TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/07/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3172870 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3172964 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	29,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	77,90

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: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META