PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 31 de agosto de 2025

Señor (a)
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR CONTRATO No. PCCNTR.7504083
Instructor grado 20
Coordinación programas especiales.
San Gil. Santander.

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

Referencia: No. PCCNTR.7504083 del 2025

Miguel Angel Fonseca Useda, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.076.109 de San Gil, en mi calidad de Contratista del SENA, en la coordinación de programas especiales, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma de Treinta y seis millones trescientos ochenta y ocho mil cuatrocientos veinticuatro pesos Mcte ($36.388.424) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago proporcional por los días ejecutados en el mes de febrero de 2025 b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de Tres millones quinientos cincuenta y cinco mil ochocientos setenta y dos pesos M/cte ($3.555.872). c) Un último pago proporcional por los días ejecutados en el mes de diciembre de 2025. Los pagos se realizarán mes vencido conforme se estipula en el estudio previo.

Plazo: Diez (10) meses y siete (07) días, sin exceder el calendario académico 2025, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

OBJETO:

Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor de formación titulada, compl ementaria y/o virtual, en la red de conocimiento agroindustria en el área temática procesamien to de alimentos y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se realizaron las planeaciones de los procesos formativos de programas complementarios de las fichas: 3310213 3310253 3298111 3298119	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda: **EVIDENCIA # 1** **O**bligación 1. 3310213 3310253 3298111 3298119
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A

3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Charla realizada durante el proceso de socialización de la formación con preguntas exploratorias concernientes a el tema a tratar en la formación	Conversatorio con los aprendices, sobre los temas en mención
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 3287974 3288826 3298111 3298119 3310213 3310253	se adjunta formato de asistencia correspondiente a cada ficha. **EVIDENCIA # 2** Obligación: 4 3287974 3288826 3298111 3298119 3310213 3310253
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en las fichas: 3287974	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda: **EVIDENCIA # 3** Obligación 5 3287974 3288826

		3288826 3298111 3298119 3310213 3310253	3298111 3298119 3310213 3310253
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realizó la evaluación de las fichas: 3287974 3288826	Por medio de la evaluación de juicios evaluativos, los registros están en el drive según corresponda a cada ficha. **EVIDENCIA # 4** Obligación 7 6.JUICIOS EVALUATIVOS 6.JUICIOS EVALUATIVOS
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando	Se realizó el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices. 3298111 3298119	Por medio de correos electrónicos y gestión en Sofía plus, pantallazo en el formato de evidencias de los correos según corresponda. **EVIDENCIA # 5** Obligación 8

	ejecute formación complementaria.	3310213 3310253	
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. 3298111 3298119 3310213 3310253	Por medio de correos electrónicos recibidos con el reporte de matrícula según corresponda a la ficha: **EVIDENCIA # 6** Obligación 9
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.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se realiza la aplicación y cumplimiento del reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del centro en cada formación	En los ambientes de formación y centro de formación

12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
16	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.	Mediante el buen uso de los equipos y utensilios que están en el aula móvil	En el ambiente de formación aula móvil de panadería.
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A

18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	Organización del aula móvil de panadería para traslado al municipio del Contratación, limpieza de equipos, limpieza y desinfección de pisos y paredes y desconexión de servicio de agua y luz eléctrica.	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda: **EVIDENCIA # 7** Obligación 19
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Esta obligación no se desarrolló en el mes objeto del informe.	**N/A**
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: **Ficha:** 3288826 **Fechas:**	Registro fotográfico en el formato de evidencias. **EVIDENCIA # 8** Obligación 22 3288826

		2/08/2025 **Rango:** 11:00 – 16:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. **Horas: 5** **Fechas:** 3/08/2025 **Rango:** 11:00 – 16:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido **Horas: 5** **Total, horas de la ficha:** 10	

		Ficha: 3310213 **Fechas:** 23,24/08/2025 **Rango:** 7:00 – 12:00 m. **Programa:** Elaboración de panes artesanales **Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. **Actividad:** Organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos en la normatividad vigente. **Horas: 10** **Fechas:** 25,26,27,28,29,30/08/2025 **Rango:** 7:00 – 12:00 m. **Programa:** Elaboración de panes artesanales **Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	3310213

		Actividad: Elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad. **Horas: 30** **Total, horas de la ficha:** 40 **Ficha:** 3287974 **Fechas:** 2/08/2025 **Rango:** 17:00 – 22:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. **Horas: 5** **Fechas:** 3/08/2025 **Rango:** 17:00 – 22:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente	3287974

		Actividad: Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido **Horas: 5** **Total, horas de la ficha:** 10 **Ficha: 3298111** **Fechas:** 11/08/2025 **Rango:** 13:00 – 18:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. **Horas: 5** **Fechas:** 12/08/2025 **Rango:** 13:00 – 18:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería.	3298111

		Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Alistar materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso. **Horas: 5** **Fechas:** 13,14,15,16,17/08/2025 **Rango:** 13:00 – 18:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. **Horas: 25** **Fechas:** 18/08/2025 **Rango:** 13:00 – 18:00 pm.	

		Programa: Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. **Horas: 5** **Total, horas: 40** **Ficha:** 3310253 **Fechas:** 23,24/08/2025 **Rango:** 13:00 – 18:00 pm. **Programa:** Elaboración de panes artesanales **Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. **Actividad:** Organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos en la normatividad vigente. **Horas: 10**	3310253

		Fechas: 25,26,27,28,29,30/08/2025 **Rango:** 13:00 – 18:00 pm. **Programa:** Elaboración de panes artesanales **Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. **Actividad:** Elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad. **Horas: 30** **Total, horas de la ficha: 40** **Ficha: 3298119** **Fechas:** 11/08/2025 **Rango:** 7:00 – 12:00m. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos	

		de repostería según manual de procedimiento. **Horas: 5** **Fechas:** 12/08/2025 **Rango:** 7:00 – 12:00 m. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Alistar materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso. **Horas: 5** **Fechas:** 13,14,15,16,17/08/2025 **Rango:** 7:00 – 12:00 m. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e	

		inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. **Horas: 25** **Fechas:** 18/08/2025 **Rango:** 7:00 – 12:00 m. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. **Horas: 5** **Total, horas: 40** **ACTIVIDADES ADICIONALES:** 8 desarrollo curricular **TOTAL, HORAS MES DE AGOSTO: 188 horas**	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A

24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A.
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.		
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A

	planeación de los procesos contractuales de la Entidad.		
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A

32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentación del informes y cuenta de cobro en las fechas requeridas.	cargue de la cuenta en secop, pantallazo del informe y formato de evidencias. **EVIDENCIA # 10** Obligación 32
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.		

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.

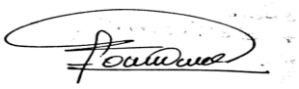
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	103225	Contratación	31/07/2025	02/08/2025

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

la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, (9489143420) expedida por aportes en línea correspondiente al mes de Julio de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")
Evidencias en (19) folios

Cordialmente,



Firma.

Miguel Ángel Fonseca Useda
Contratista

C.C. No. 91076109

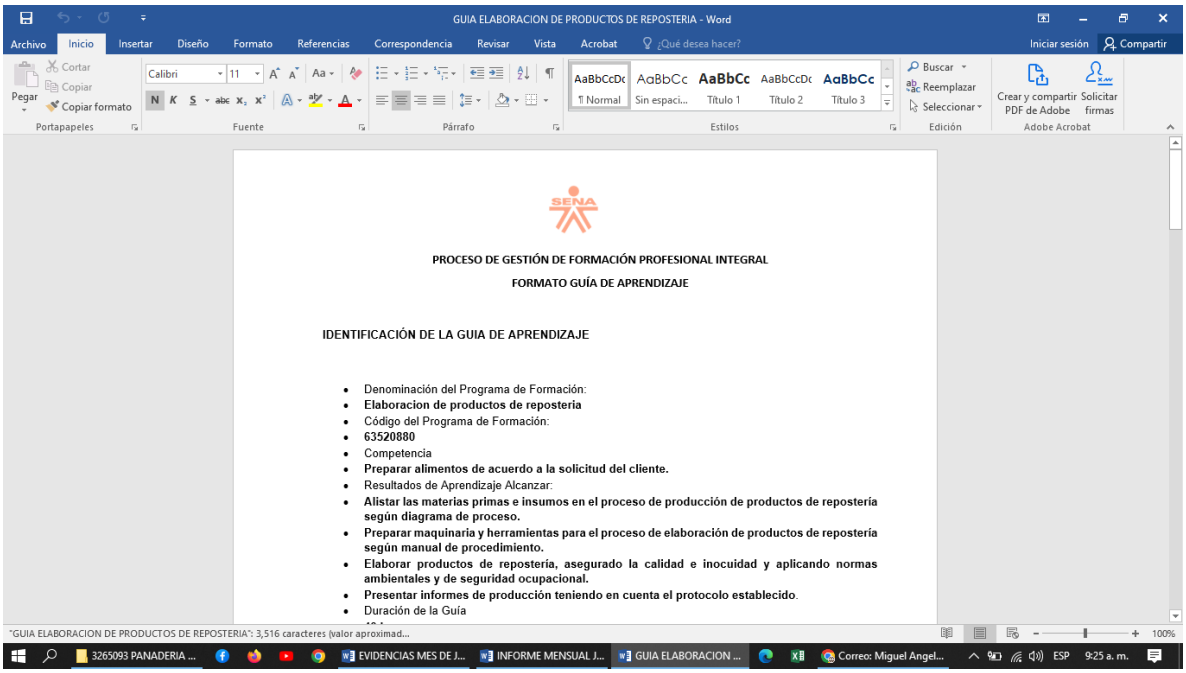
Recibí a satisfacción:

Firma
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO.

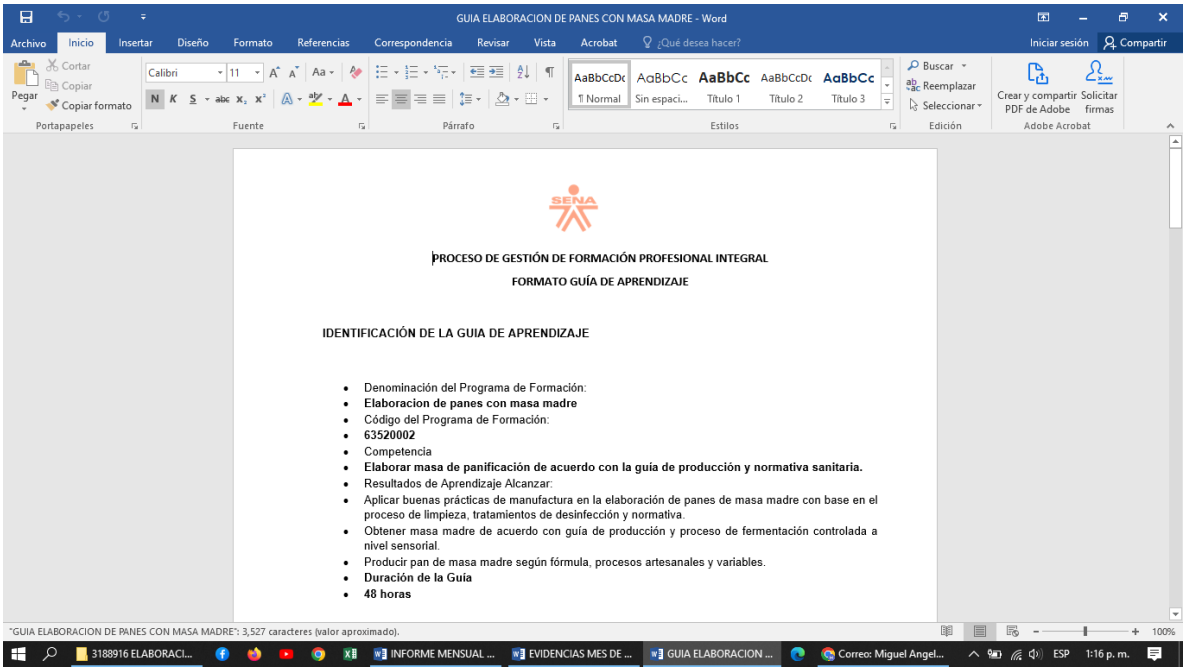
Supervisor Contrato PCCNTR. 7504083
de 2025
Coordinación programas especiales

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE AGOSTO 2025					
MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA.					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

EVIDENCIA 1, Se realizaron las planeaciones de los procesos formativos de programas complementarios de las fichas: 3298119 Y 3298811



Se realizaron las planeaciones de los procesos formativos de programas complementarios de las fichas: 3310213 Y 3310253



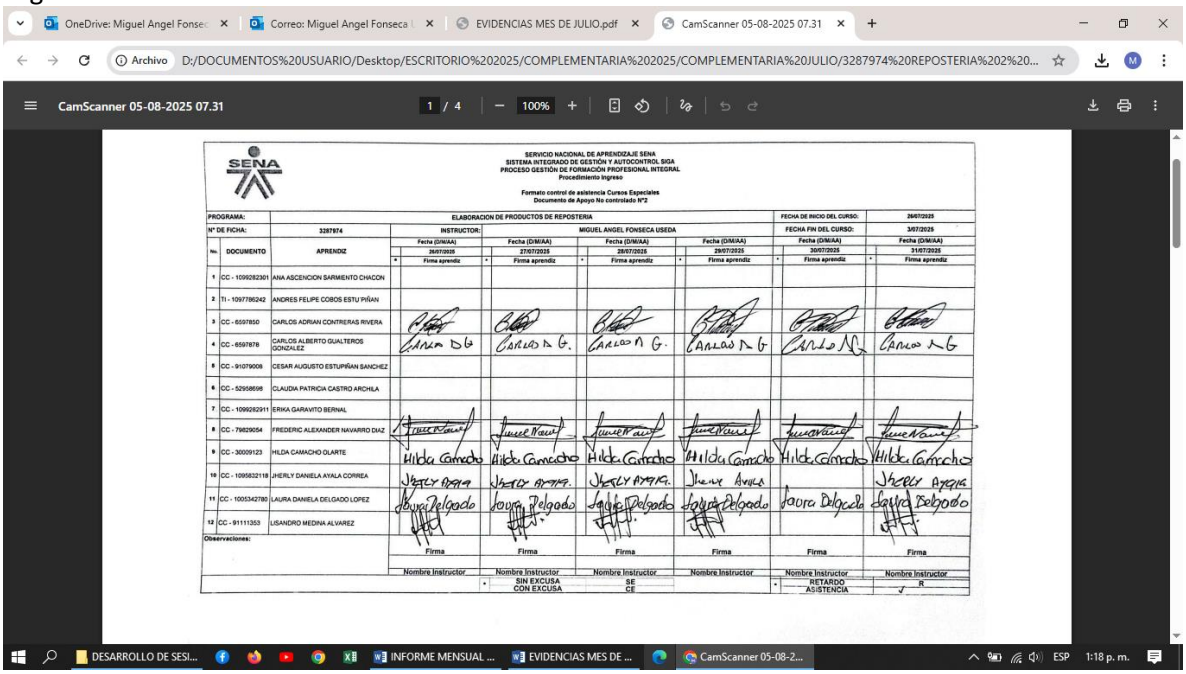
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

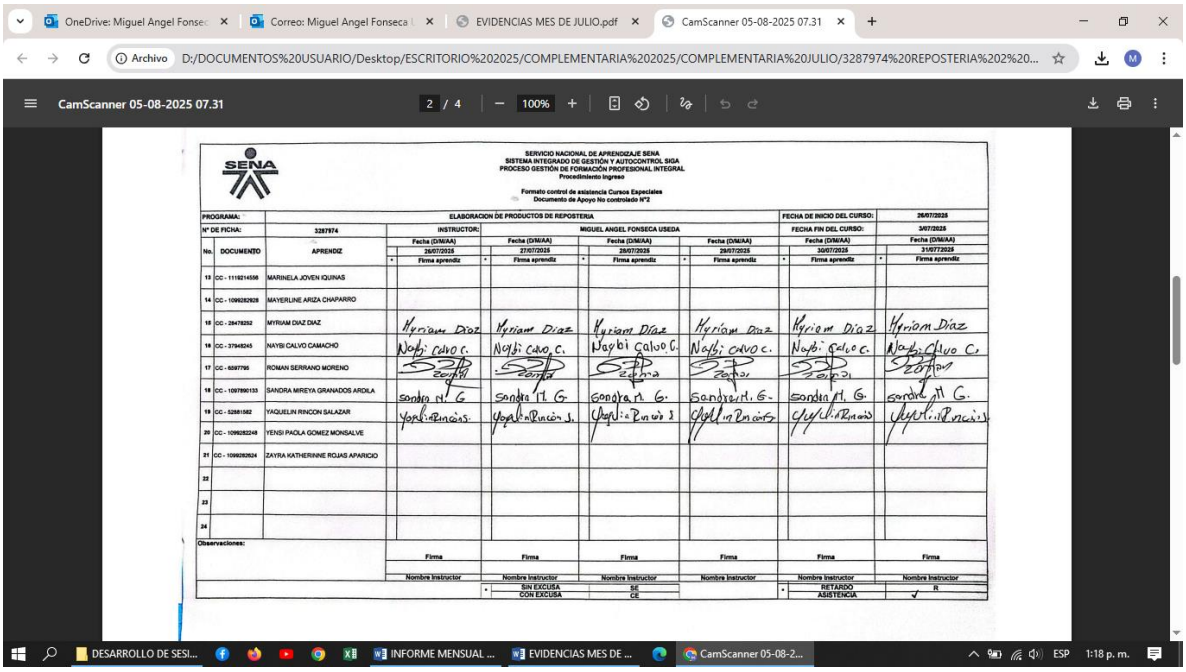
- Denominación del Programa de Formación:
- **Elaboracion de panes con masa madre**
- Código del Programa de Formación:
- **63520002**
- Competencia
- **Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Aplicar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de panes de masa madre con base en el proceso de limpieza, tratamientos de desinfección y normativa.
- Obtener masa madre de acuerdo con guía de producción y proceso de fermentación controlada a nivel sensorial.
- Producir pan de masa madre según fórmula, procesos artesanales y variables.
- **Duración de la Guia**
- **48 horas**

Evidencia 2. Obligación: 4. se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 3287974

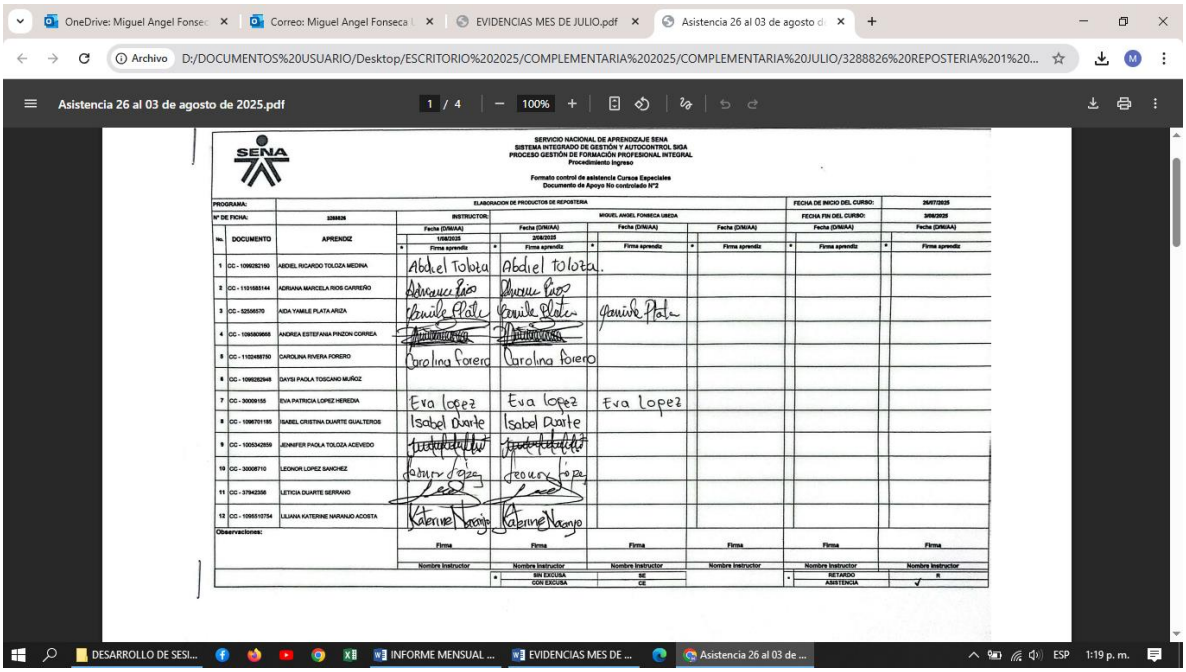


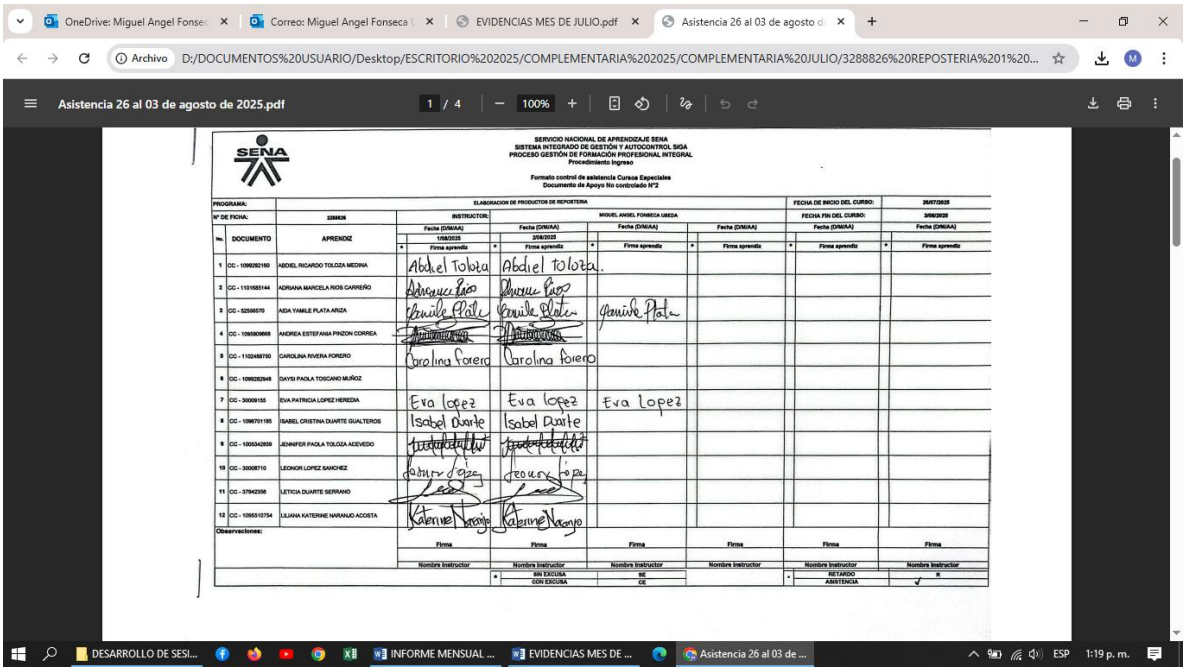
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso
Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA				FECHA DE INICIO DEL CURSO:	26/07/2025
N° DE FICHA: 3287974	INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA				FECHA FIN DEL CURSO:	31/07/2025
No. / DOCUMENTO / APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 26/07/2025	Fecha (D/M/AA) 27/07/2025	Fecha (D/M/AA) 28/07/2025	Fecha (D/M/AA) 29/07/2025	Fecha (D/M/AA) 30/07/2025	Fecha (D/M/AA) 31/07/2025
	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1 CC - 1095282301 ANA ASCENCION SARMIENTO CHACON						
2 TI - 1097786242 ANDRES FELIPE COBOS ESTU PIÑAN						
3 CC - 6597850 CARLOS ADRIAN CONTRERAS RIVERA						
4 CC - 6597878 CARLOS ALBERTO GUALTEROS GONZALEZ						
5 CC - 91079008 CESAR AUGUSTO ESTUPIÑAN SANCHEZ						
6 CC - 52958598 CLAUDIA PATRICIA CASTRO ARCHILA						
7 CC - 1096282911 ERIKA GARAVITO BERNAL						
8 CC - 79829054 FREDERIC ALEXANDER NAVARRO DIAZ						
9 CC - 30009123 HILDA CAMACHO OLARTE						
10 CC - 1095832118 JHERLY DANIELA AYALA CORREA						
11 CC - 1005342780 LAURA DANIELA DELGADO LOPEZ						
12 CC - 91111353 LISANDRO MEDINA ALVAREZ						
Observaciones:	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
	* SIN EXCUSA / CON EXCUSA	SE / CE			* RETARDO / ASISTENCIA	R

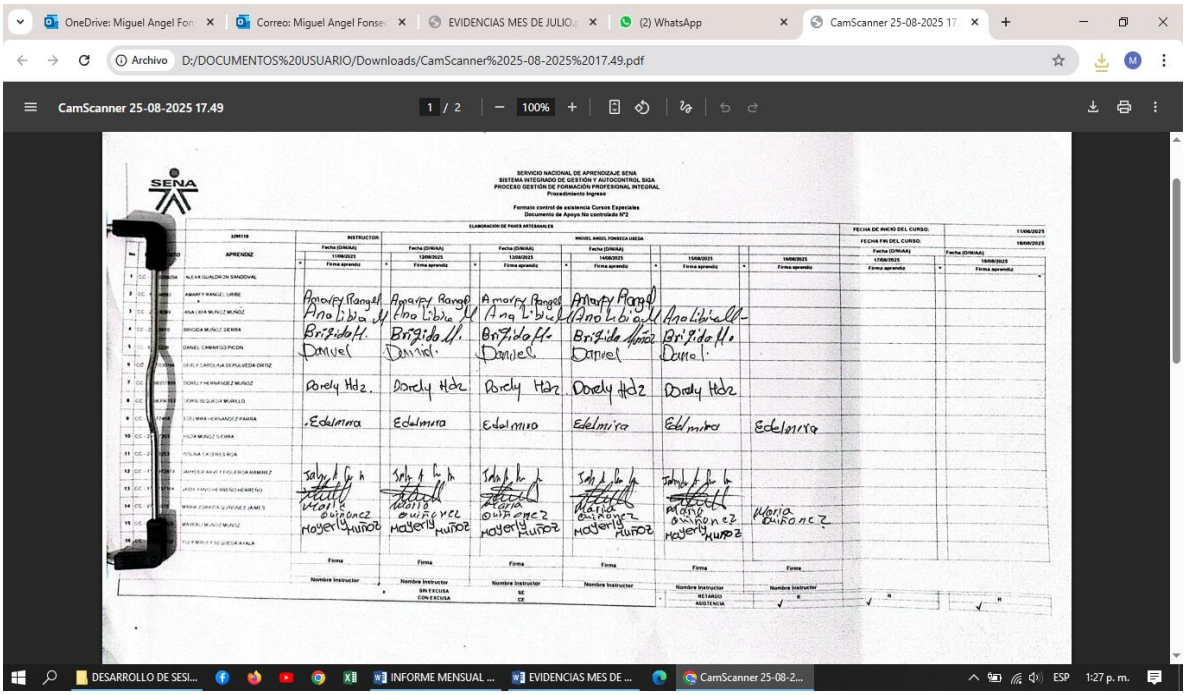


se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 3288826

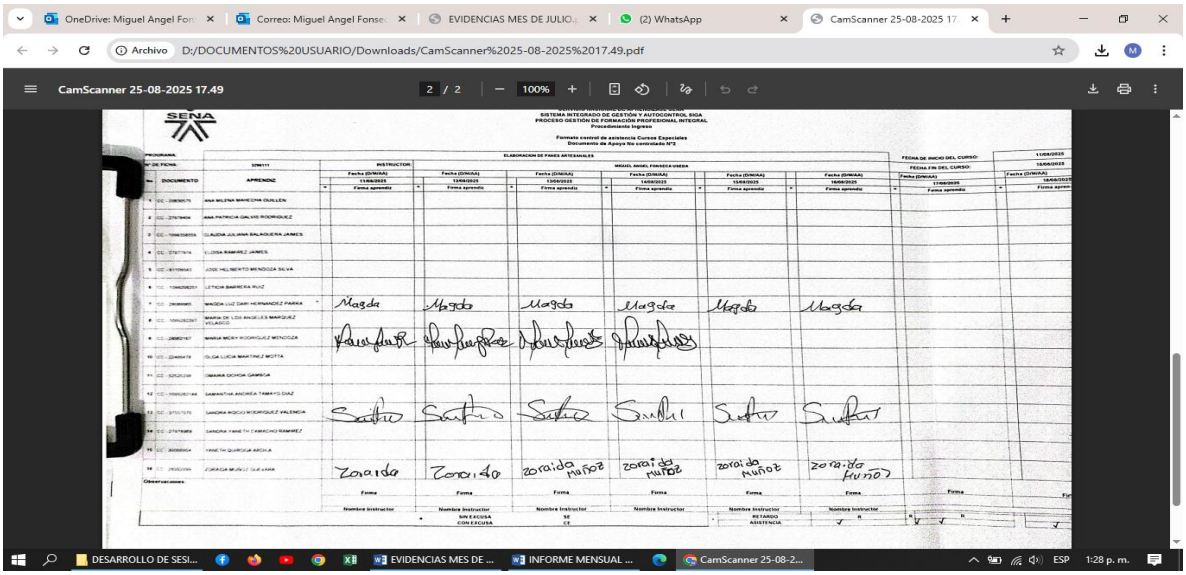




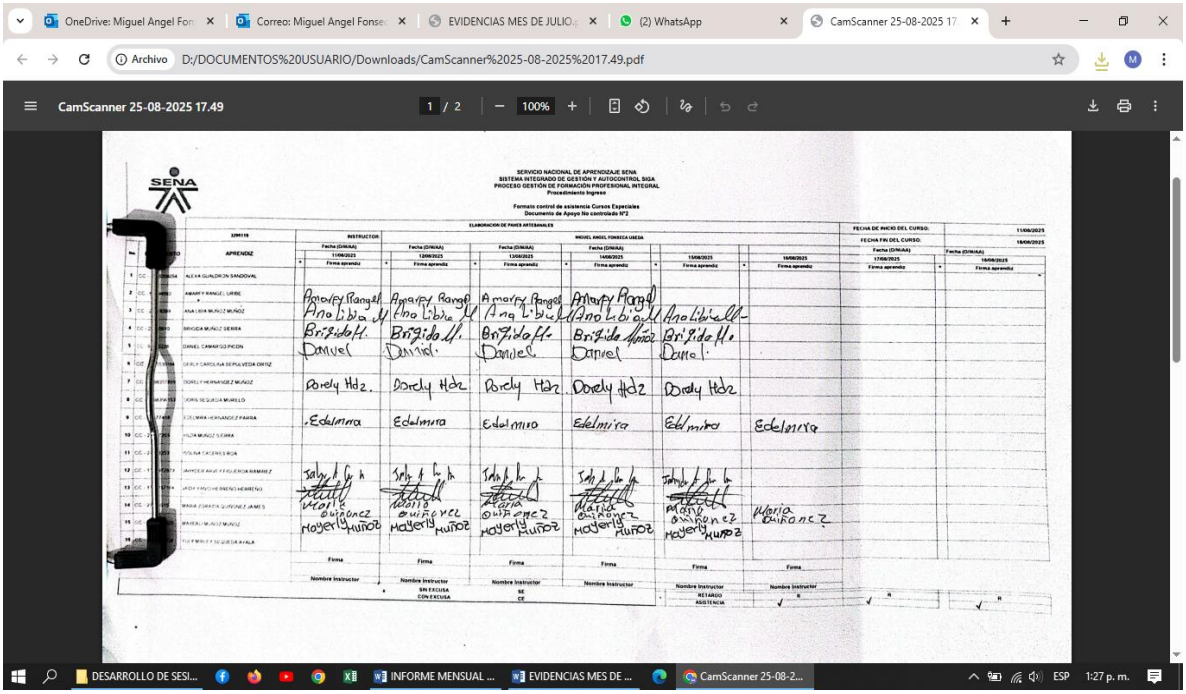
se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 3298111



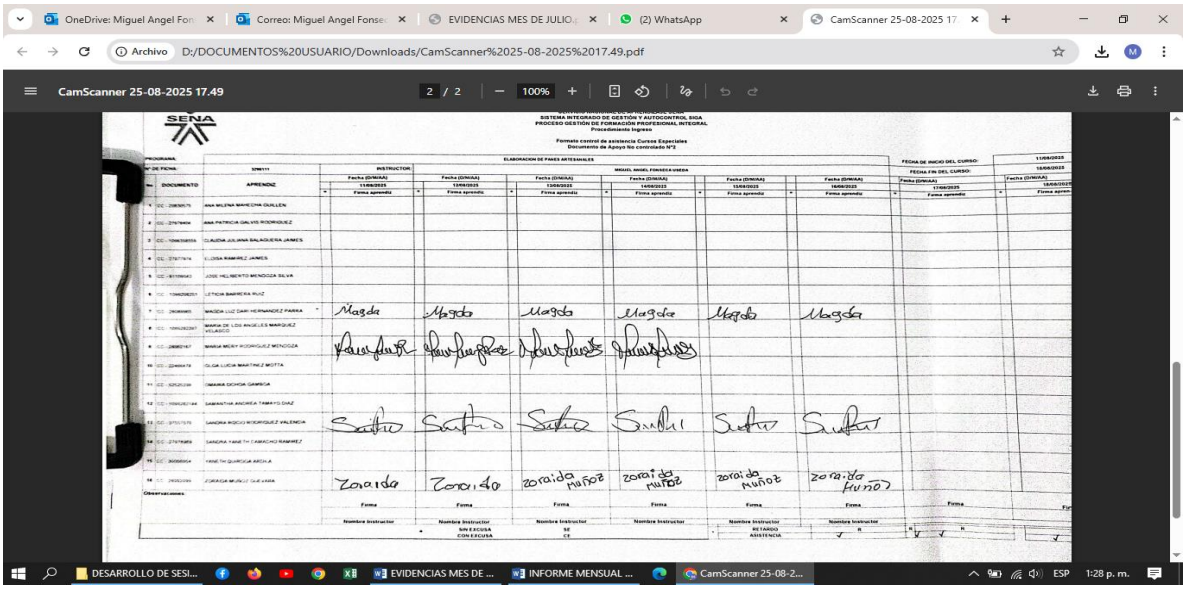
se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 3298119



se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 3310213

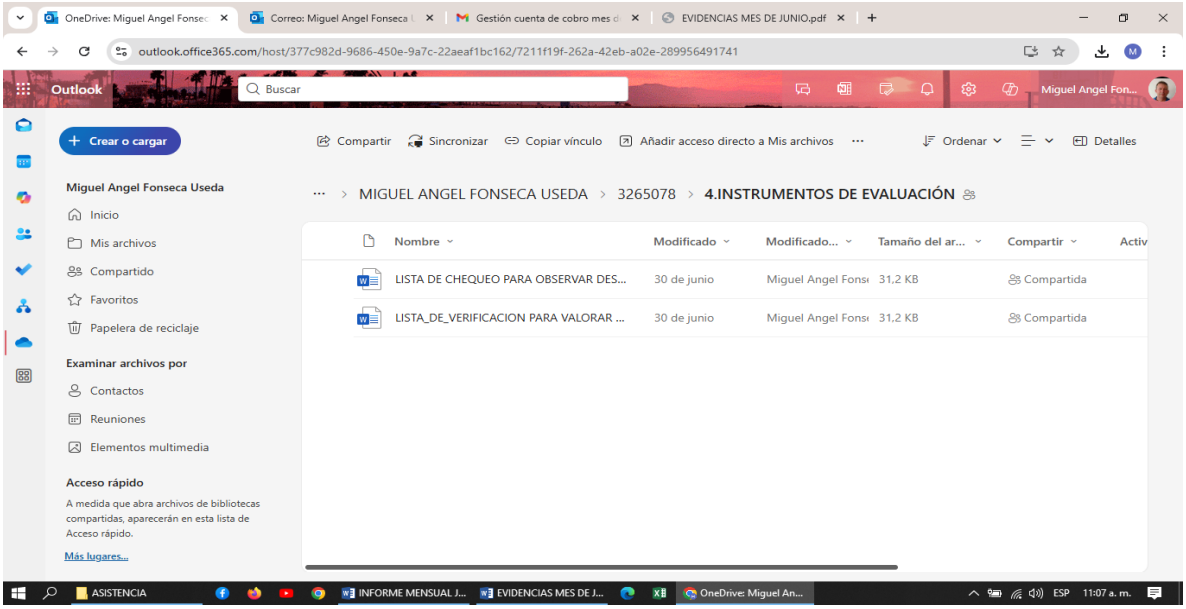


se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 3310253

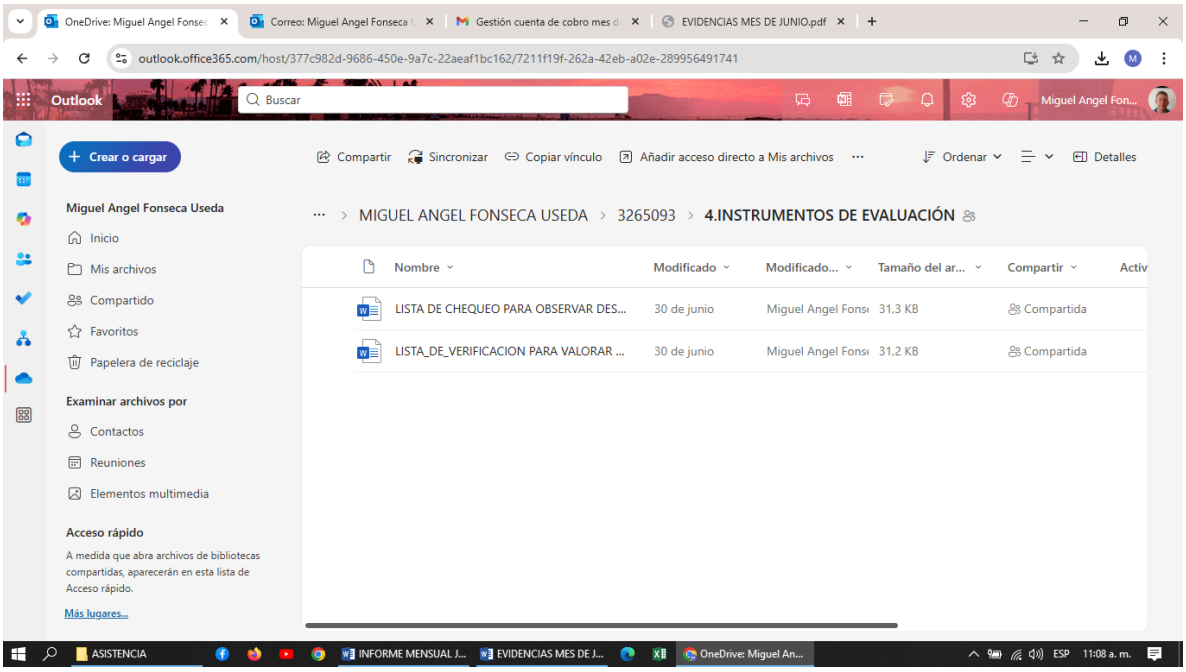


EVIDENCIA # 3, OBLIGACION #5 Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en las fichas: 3298119 Y 3298811

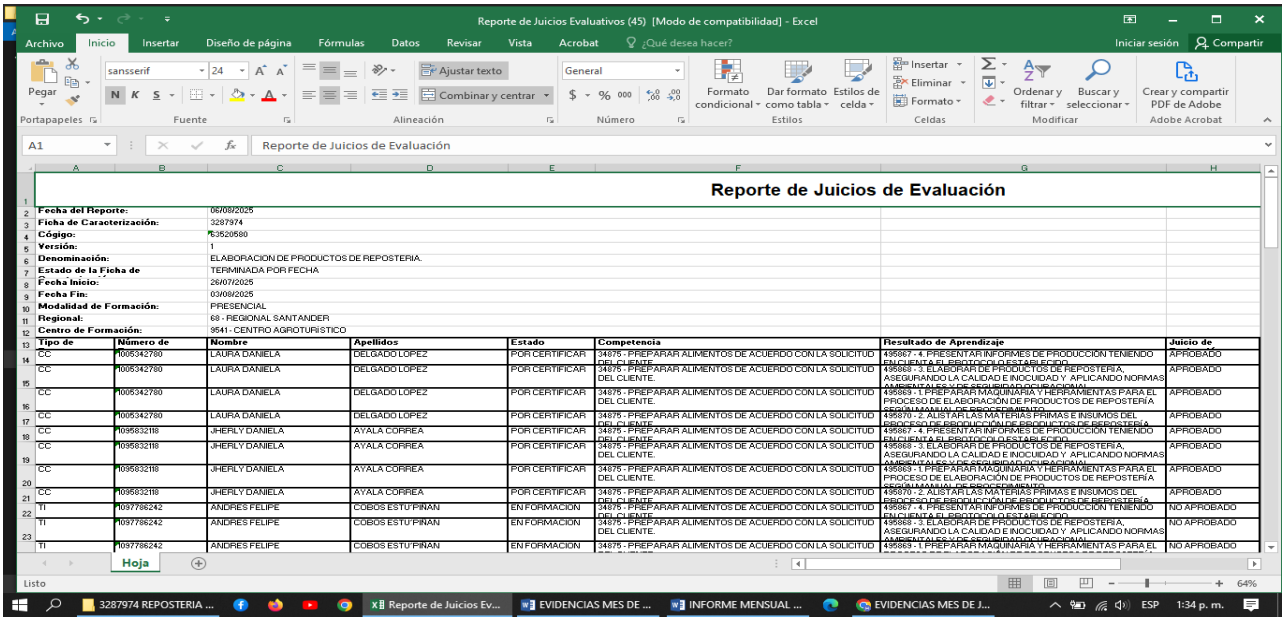


3310213 Y 3310253

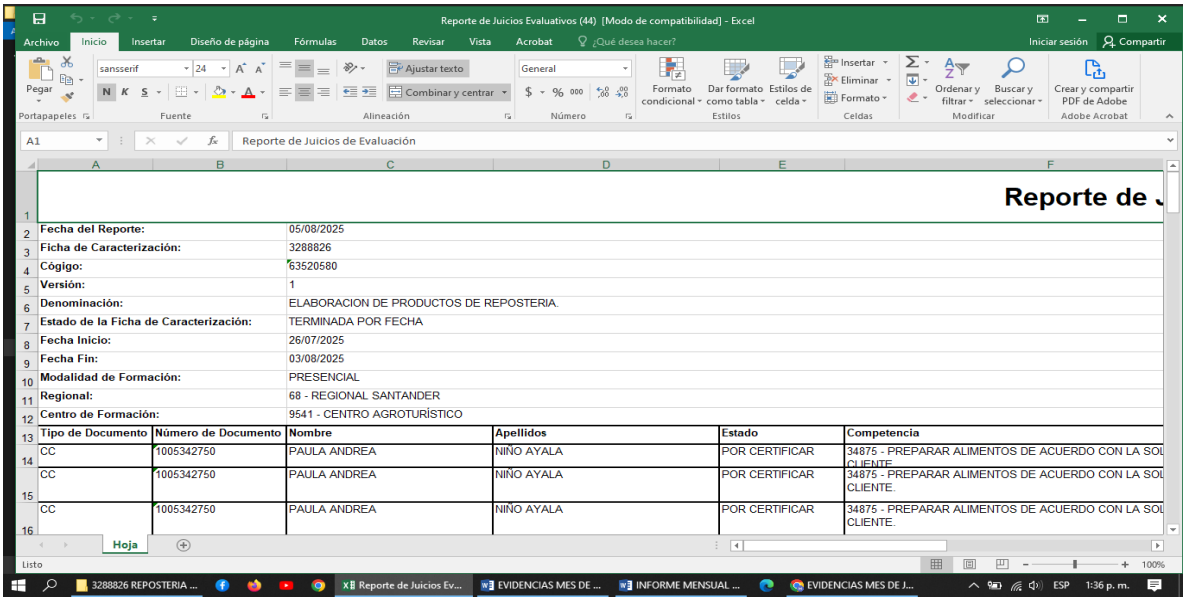


EVIDENCIA # 4 Obligación # 7

Se realizó la evaluación de las fichas: 3287974

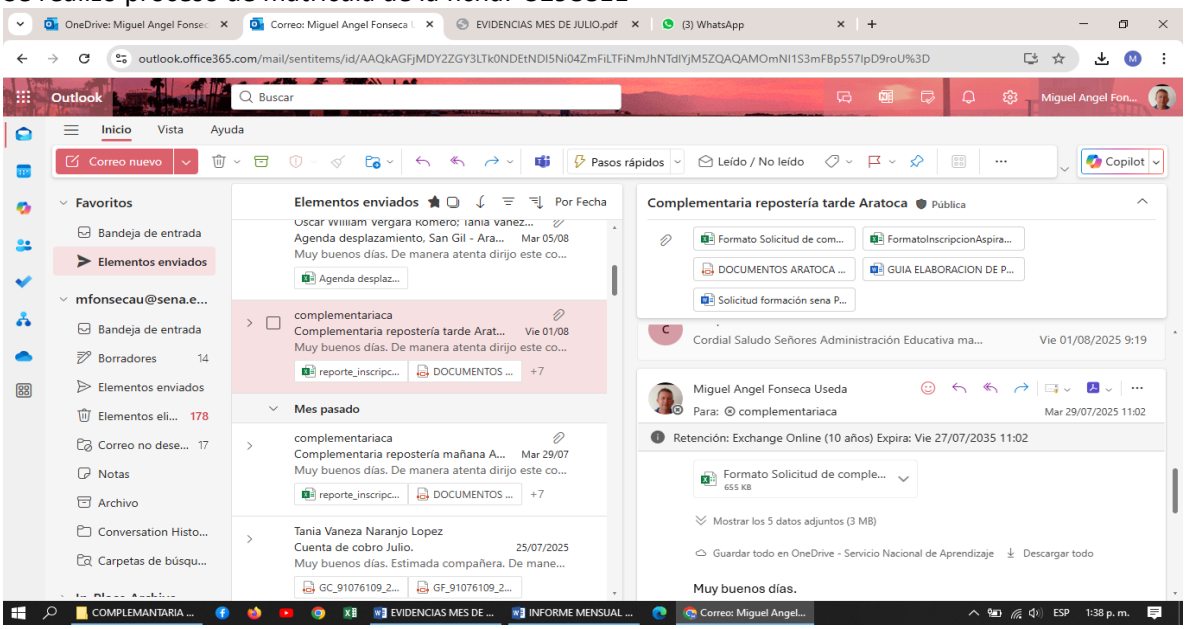


3288826

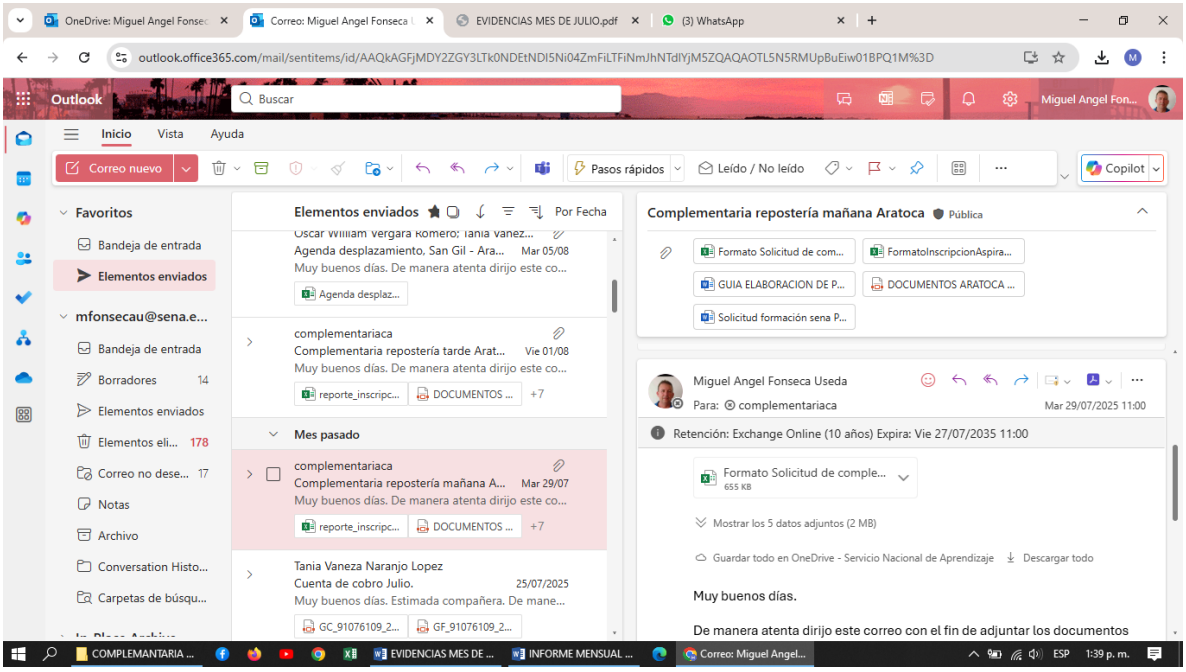


EVIDENCIA # 5 Obligación 8 Se realizó el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices.

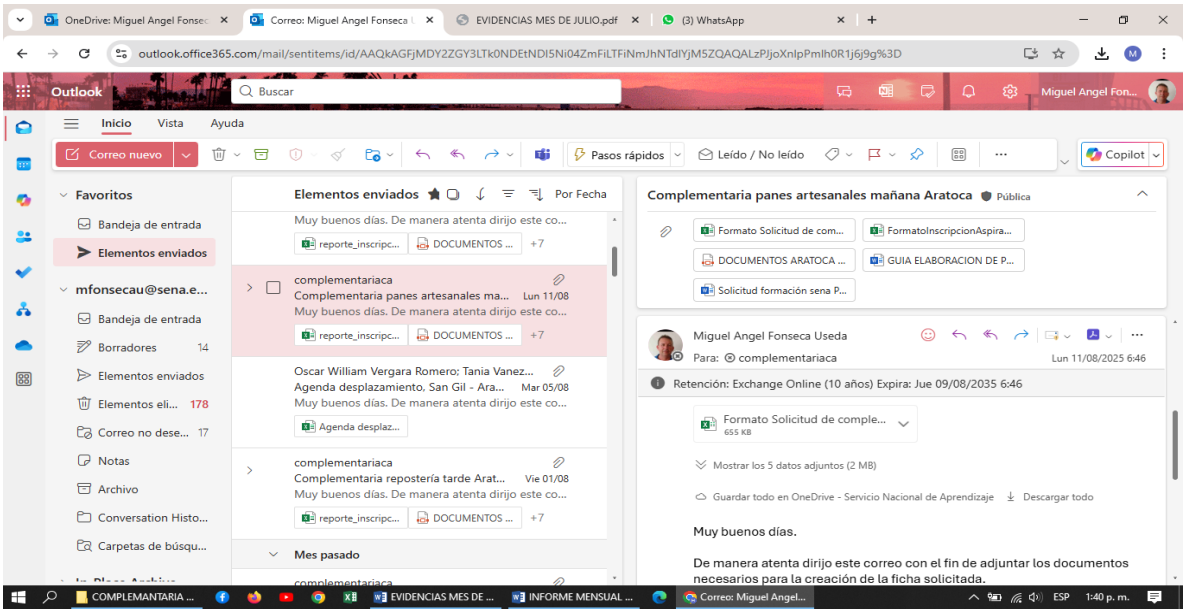
Se realizó proceso de matrícula de la ficha: 3298811



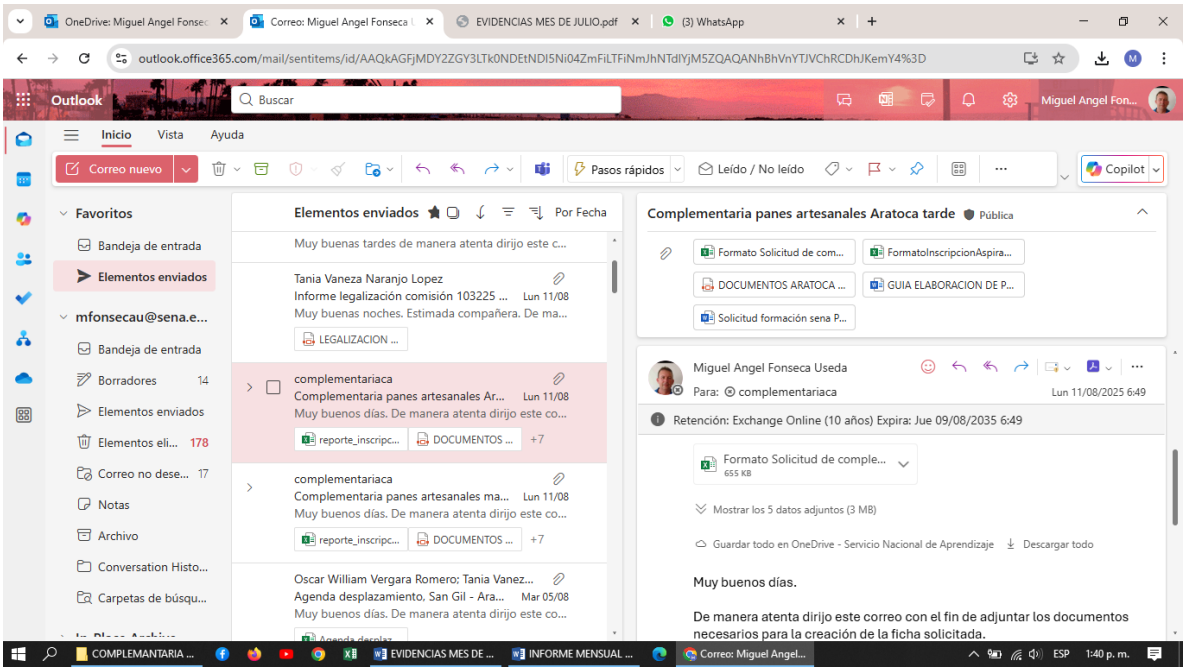
ficha: 3298119



FICHA: 3310213



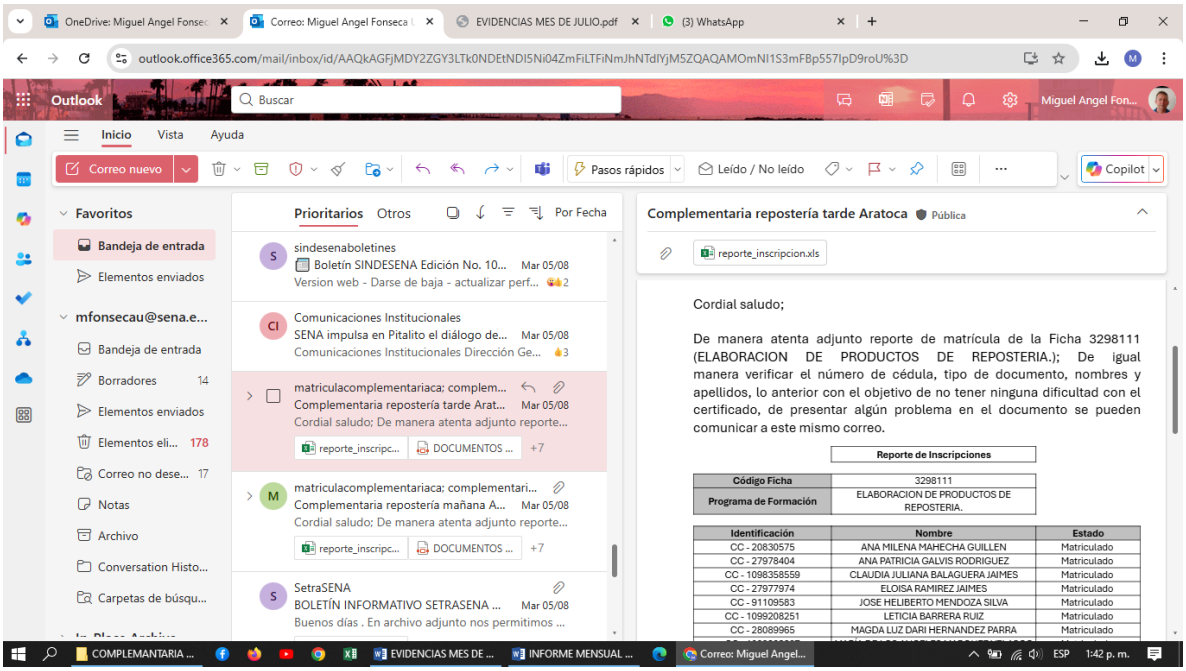
FICHA: 3310253



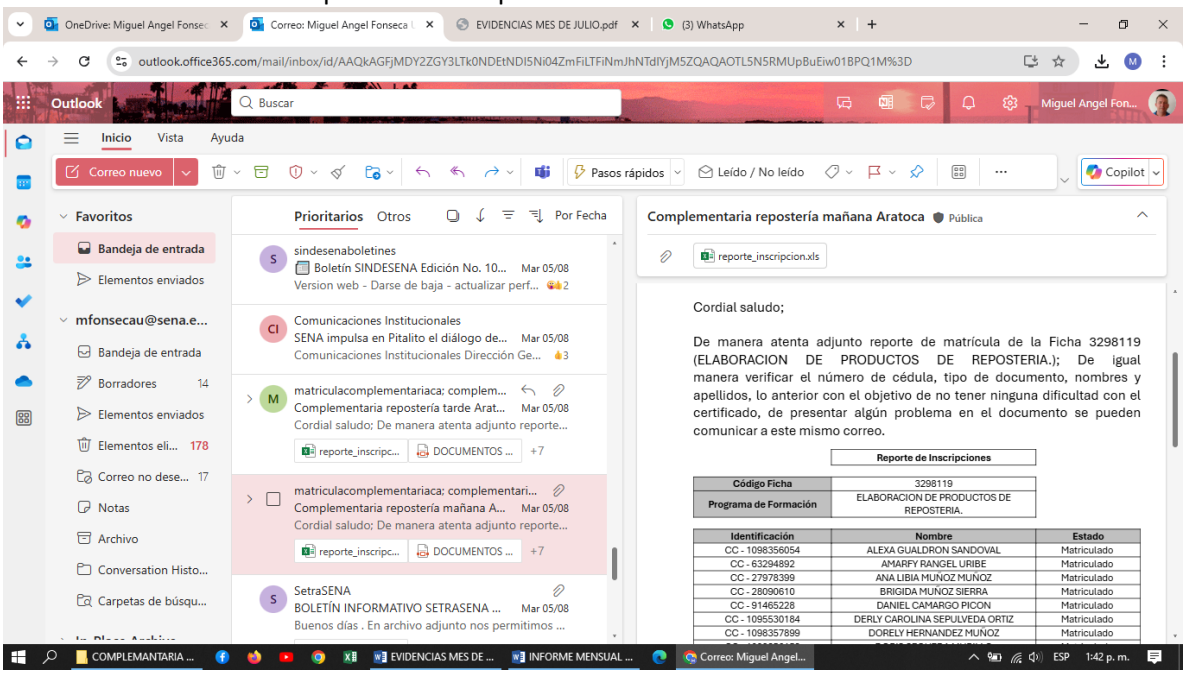
EVIDENCIA # 6, OBLIGACION #9

Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.

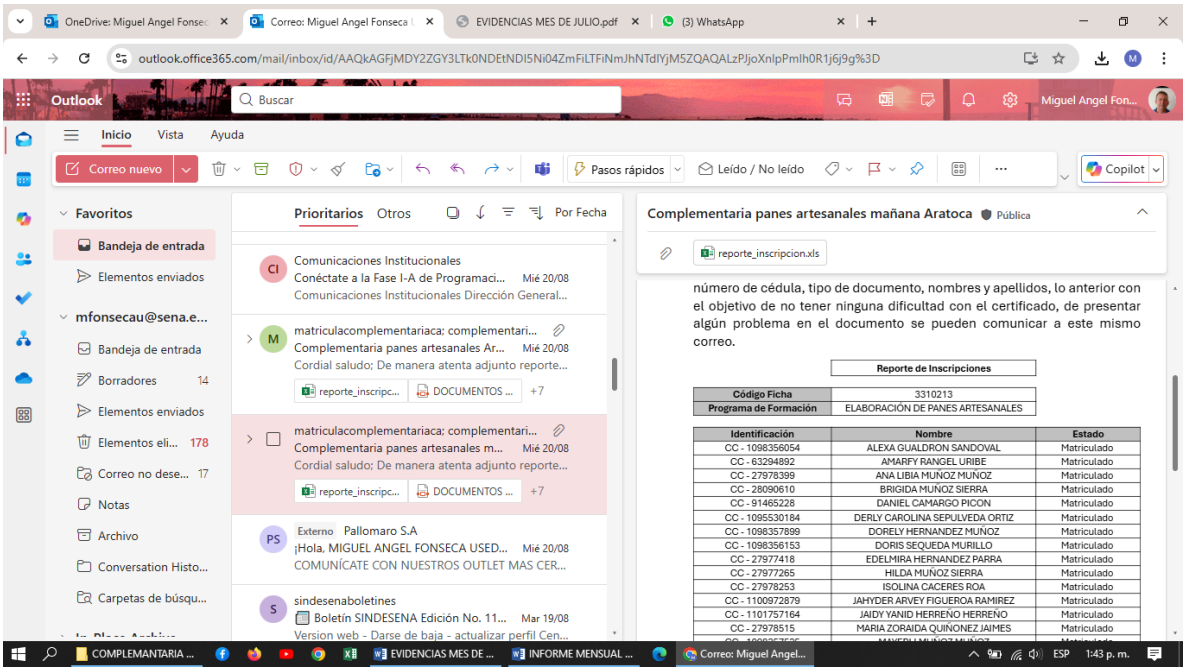
Pantallazo del correo de reportes de los aprendices matriculados en la Ficha: 3298111



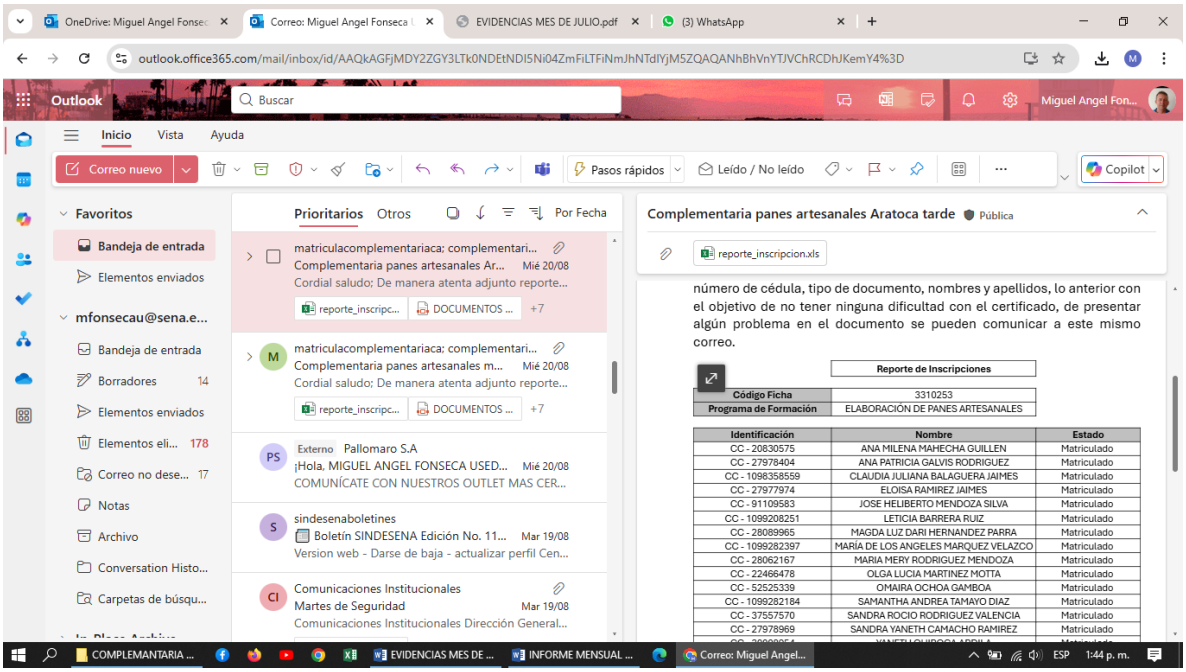
Pantallazo del correo de reportes de los aprendices matriculados en la Ficha: 3298119



Ficha: 3310213



Ficha: 3310253



EVIDENCIA # 7 Obligación 19

Organización del aula móvil de panadería para traslado al municipio del Hato, limpieza de equipos, limpieza y desinfección de pisos y paredes y desconexión de servicio de agua y luz eléctrica.





EVIDENCIA # Obligación 22, Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: 3288826





Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: 3310213





Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: 3287974





Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: 3298111





Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: 3310253





Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: 3298819

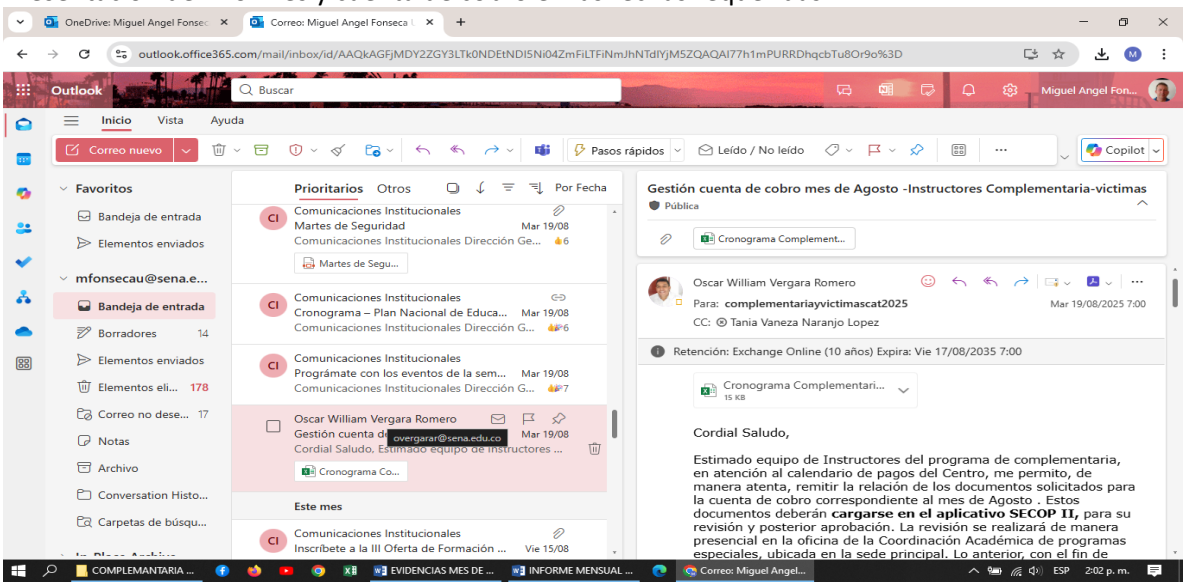




EVIDENCIA # 10

Obligación 32

Presentación de informes y cuenta de cobro en las fechas requeridas.



.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/08/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3288826 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3310213 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3287974 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3298111 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3310253 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3298119 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	180,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
05/08/2025	06/08/2025	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	8,00

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO CIRCULAR 3-2025-000017

CERTIFICA

Que, MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA identificado con C.C. No. 91076109, cumple con los documentos del perfil solicitados en la circular 3-2025-000017 Exámenes Pre Ocupacionales para contratos de prestación de servicios personales emitido por la Secretaria General

CEDULA	NOMBRES COMPLETOS	TIPO DE CONTRATACION	EXAMENES PRE-EMPLEO	CUMPLE
91076109	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	SI	SI

La presente certificación se expide en la ciudad de Bucaramanga el 08 de Agosto de 2025, con vigencia hasta el 31/12/2025



JOHN CARREÑO RANGEL
Médico SST