



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, septiembre 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 septiembre 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 Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	<u>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.</u>	<p>Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas institucionales.</p> <p>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</p>	<p>Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias el cual se encuentra en el mismo archivo.</p>



		<p>utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración</p> <p>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</p> <p>IE: La Buitrera Sede: Toledo Ciudad: Cali Programa: técnico en cocina Ficha: 2916224 Grado: 11 Fase: evaluación 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</p>	
--	--	---	--



		<p>de base, técnicas de ensamble y decoración</p> <p>IE: Nuestra Señora del Palmar</p> <p>Sede: única</p> <p>Ciudad: palmira</p> <p>Programa: técnico en Servicio de Restaurante y Bar.</p> <p>Ficha: 2919526</p> <p>Grado: 11</p> <p>Competencia: preparación de bebidas a solicitud del cliente</p> <p>Resultado de Aprendizaje: Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales.</p> <p>Fase: evaluación</p> <p>Acompañamiento técnico pedagógico al Desarrollo Curricular del programa de formación.</p> <p>IE: LA BUITRERA</p> <p>Sede: TOLEDO</p> <p>Ciudad: CALI</p> <p>Programa: TECNICO EN COCINA</p> <p>Ficha: 2916224-3164823</p> <p>Evidencia: Registro fotográfico, asistencia.</p>	
2	<u>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</u>	Se participó activamente en reuniones de área u otras, encuentros programados por la coordinación académica y los equipos ejecutores.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.



	<u>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.</u>		
3	<u>Intervenir en la planificación y desarrollo del proceso de inducción de los aprendices de formación titulada, así como en el reconocimiento de aprendizajes previos, conforme a los lineamientos institucionales y las necesidades del Centro.</u>	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	<u>Llevar a cabo el seguimiento de la etapa productiva de los aprendices asignados, conforme a los lineamientos establecidos.</u>	<p>Se realizó seguimiento a etapa práctica a las siguientes fichas y aprendices:</p> <p>Programa: técnico en cocina Ficha: 2916255 Cantidad de Aprendices: 24</p> <p>Programa: técnico en cocina Ficha: 2916224 Cantidad de Aprendices: 8</p> <p>Programa: técnico en Servicio de Restaurante y Bar. Ficha: 2919526 Cantidad de Aprendices: 26</p> <p>Se realiza socialización de selección de etapa productiva.</p> <p>Programa: técnico en</p>	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.



		Servicio de Restaurante y Bar. Ficha: 3164823 Cantidad de Aprendices: 15	
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 julio 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	Según manual de articulación GFPI-M-004 para calendario A se	Para la vigencia del mes actual no se realizaron



	A y B de la vigencia, según sea necesario.	realizará el alistamiento en los meses de septiembre y octubre, para calendario B en los meses de abril y mayo.	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: Charla sobre póliza de aprendices; doctora Deciré Fecha: 15 de agosto de 2025	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: 23-08-25 Descripción de la actividad: capacitación BETOWA Publicado en WhatsApp Soporte fotográfico . Fecha: 03-09-25 Descripción de la actividad: Inscripción oferta formativa Publicado en WhatsApp Soporte fotográfico .	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.



11	<u>Gestionar la certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO".</u>	Se tiene norma de competencia laboral activa, la norma no cuenta con fecha de vigencia.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
12	<u>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.</u>	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
13	<u>Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.</u>	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

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.	122425	Buga-cali-Palmira-buga	21-08-25	28-08-25
2.				
3.				

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. **89368960** de la planilla, MIPLANILLA para el periodo de AGOSTO 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	☒	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: septiembre de 2025

Supervisor de contrato: Ludwig Mauricio Rojas Delgado

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes de agosto 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

Fecha 1: 25/08/2025

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



Fecha 2: 01/09/2025

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



Fecha 3: 08/09/2025

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



Registro de asistencia



CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB		REGISTRO DE ASISTENCIAS		DOCUMENTO DE APOYO		Version: 1
						Fecha: Abril 02 de 2018
						Copia no controlada
CODIGO DE FICHA	2916255	PROGRAMA DE FORMACION				
MES	Abril 2025	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ESLAVA			
No.	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	SHARICK ORATE ADAMES	Sharick Orate Adames				
2	VALENTINA VELASCO GOMEZ	Valentina Velasco Gomez				
3	ANGELICA MARIA SUAREZ IDROBO	Angelica Maria Suarez Idrobo				
4	DANIELA LOPEZ LONDOÑO	Daniela Lopez Londoño				
5	DANNA SOFIA LOPEZ TRUJILLO	Danna Sofia Lopez Trujillo				
6	EMILY SANCHEZ MOLINA	Emily Sanchez Molina				
7	ESTEFANIA CUERO GRUESO	Estefania Cuero Grueso				
8	GERALDINE LOPEZ VARGAS	Geraldine Lopez Vargas				
9	JOSSELYN VALENTINA MEJIA HERRERA	Joselyn Valentina Mejia Herrera				
10	LAURA SOFIA ARBOLEDA MARTINEZ	Laura Sofia Arboleda Martinez				
11	LAURA TATIANA LONDOÑO TREJO	Laura Tatiana Londoño Trejo				
12	MARIA CAMILA GARCIA SARMIENTO	Maria Camila Garcia Sarmiento				
13	MARIA DEL MAR GALLEGO CORDOBA	Maria Del Mar Gallego Cordoba				
14	MARIA DEL MAR OCAMPO RUANO	Maria Del Mar Ocampo Ruano				
15	MARIA JOSE VALENCIA CARMONA	Maria Jose Valencia Carmona				
16	MARIANA HERNANDEZ LIBEROS	Mariana Hernandez Liberos				
17	MARIANA OROBIO TORRES	Mariana Orobio Torres				
18	MELANI GUERRERO MELENDEZ	Melani Guerrero Melendez				
19	MELANY XOMARA USMA MALES	Melany Xomara Usma Males				
20	NATHALY ANDREA ANDRADE ZAMBRANO	Nathaly Andrea Andrade Zambrano				

CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB		REGISTRO DE ASISTENCIAS		DOCUMENTO DE APOYO		Version: 1
						Fecha: Abril 02 de 2018
						Copia no controlada
CODIGO DE FICHA	2916255	PROGRAMA DE FORMACION				
MES	Septiembre 2025	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ESLAVA			
No.	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	SHARICK ORATE ADAMES	Sharick Orate Adames				
2	VALENTINA VELASCO GOMEZ	Valentina Velasco Gomez	Valentina Velasco G.			
3	ANGELICA MARIA SUAREZ IDROBO	Angelica Maria Suarez Idrobo	Angelica Suarez I.			
4	DANIELA LOPEZ LONDOÑO	Daniela Lopez Londoño	Daniela Lopez			
5	DANNA SOFIA LOPEZ TRUJILLO	Danna Sofia Lopez Trujillo	Danna Sofia Lopez			
6	EMILY SANCHEZ MOLINA	Emily Sanchez Molina	Emily Sanchez M.			
7	ESTEFANIA CUERO GRUESO	Estefania Cuero Grueso	Estefania Cuero G.			
8	GERALDINE LOPEZ VARGAS	Geraldine Lopez Vargas	Geraldine Lopez V.			
9	JOSSELYN VALENTINA MEJIA HERRERA	Joselyn Valentina Mejia Herrera	Mejia Herrera J.			
10	LAURA SOFIA ARBOLEDA MARTINEZ	Laura Sofia Arboleda Martinez	Laura Arboleda			
11	LAURA TATIANA LONDOÑO TREJO	Laura Tatiana Londoño Trejo	Laura Tatiana L.			
12	MARIA CAMILA GARCIA SARMIENTO	Maria Camila Garcia Sarmiento	Maria Camila G.			
13	MARIA DEL MAR GALLEGO CORDOBA	Maria Del Mar Gallego Cordoba	Maria Del Mar G.			
14	MARIA DEL MAR OCAMPO RUANO	Maria Del Mar Ocampo Ruano	Maria Del Mar O.			
15	MARIA JOSE VALENCIA CARMONA	Maria Jose Valencia Carmona	Maria Jose Valencia			
16	MARIANA HERNANDEZ LIBEROS	Mariana Hernandez Liberos	Mariana Hernandez			
17	MARIANA OROBIO TORRES	Mariana Orobio Torres	Mariana Orobio			
18	MELANI GUERRERO MELENDEZ	Melani Guerrero Melendez	Melani Guerrero			
19	MELANY XOMARA USMA MALES	Melany Xomara Usma Males	Melany Usma M.			
20	NATHALY ANDREA ANDRADE ZAMBRANO	Nathaly Andrea Andrade Zambrano	Nathaly Andrade			

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

Fecha 1: 19/08/2025

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

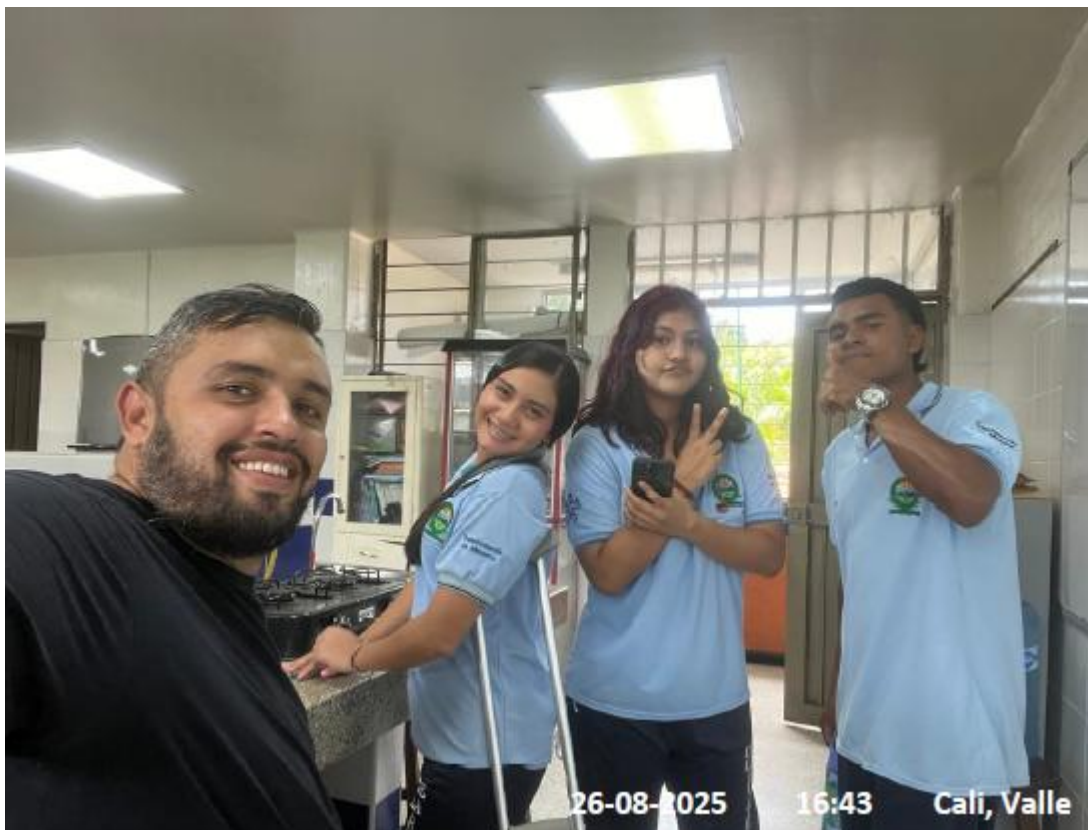


Fecha 2: 26/08/2025

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



Fecha 3: 02/09/2025

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



Fecha 4: 09/09/2025

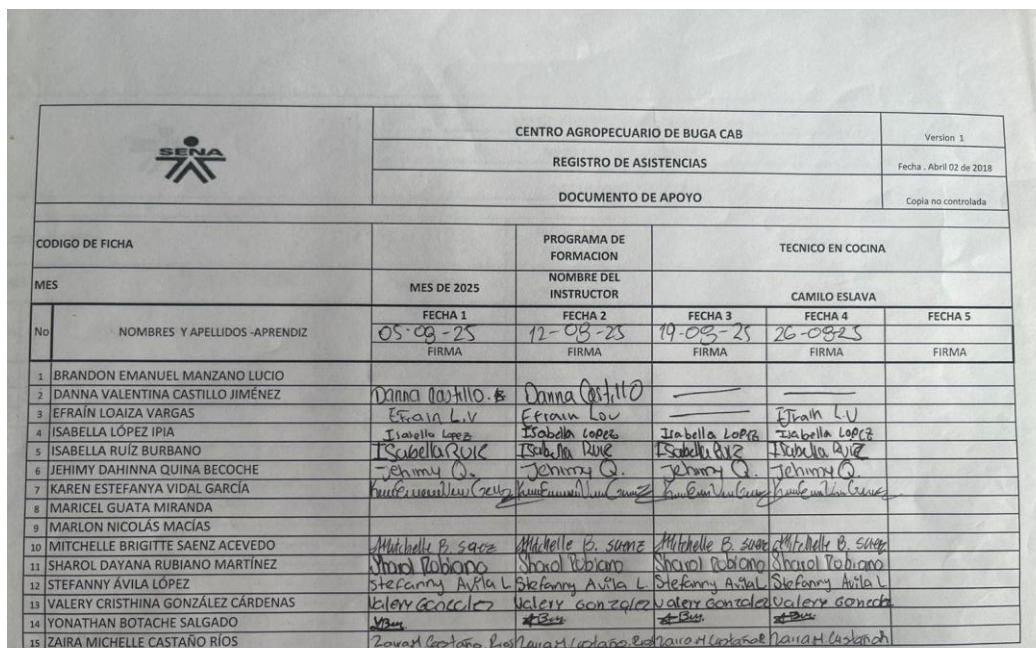
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos

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



Registro de asistencia:





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

Fecha 1: 21/08/2025

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.

Descripción de la sesión: acompañamiento proyectos de sustentación etapa productiva.

Soporte fotográfico y Registro de asistencia:





Fecha 2: 28/08/2025

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.

Descripción de la sesión trabajo y acondicionamiento, almacenamiento y comida internacional.



Fecha 3: 04/09/2025

Actividad de Aprendizaje desarrollada: entrega de boletines



Entrega de Boletines ficha 2916224  Pública

 **Camilo Andres Eslava Cortes**          

Para:  **Ludwig Mauricio Rojas Delgado** Mar 16/09/2025 10:03 AM

cordial saludo, informo que el pasado 4 de septiembre la IE LA BUITRERA adelanto proceso de entrega de Boletines por tal motivo no se desarrollaron procesos formativos

Cordialmente,

 Responder  Reenviar

Fecha 4: 11/09/2025

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.

Descripción de la sesión trabajo y acondicionamiento, almacenamiento repostería básica



Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



Listado de asistencia.

CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB		Version 1					
REGISTRO DE ASISTENCIAS		Fecha: Abril 03 de 2018					
DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada					
CODIGO DE FICHA	2916224	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA				
MES	Agosto - Septiembre	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES				
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1 19-08-21-08-25 FIRMA	FECHA 2 22-08-25 FIRMA	FECHA 3 25-08-25 FIRMA	FECHA 4 27-08-25 FIRMA	FECHA 5	
1	JENNIFER ANDREA QUICENO VALLEJO	<i>Karen Salinas</i>	<i>Karen Salinas</i>	<i>Karen Salinas</i>	<i>Karen Salinas</i>		
2	KAREN YULIANA SALINAS SALAMANCA	<i>Sofia Posso</i>	<i>Sofia Posso</i>	<i>Sofia Posso</i>	<i>Sofia Posso</i>		
3	SOFIA POSSO BELTRAN	<i>Ashley D</i>	<i>Ashley D</i>	<i>Ashley D</i>	<i>Ashley D</i>		
4	ASHLEY NICOLE DAVIS BEDOYA	<i>Arian Sofia H</i>	<i>Arian Sofia H</i>	<i>Arian Sofia H</i>	<i>Arian Sofia H</i>		
5	ANA SOFIA HERRERA VAHOYA	<i>Mariangel Avila Lopez</i>	<i>Mariangel Avila Lopez</i>	<i>Mariangel Avila Lopez</i>	<i>Mariangel Avila Lopez</i>		
6	MARIANGEL AVILA LOPEZ	<i>Nicol Diaz Perez</i>	<i>Nicol Diaz Perez</i>	<i>Nicol Diaz Perez</i>	<i>Nicol Diaz Perez</i>		
7	NICOL DIAZ PEREZ	<i>Deiner Andres G</i>	<i>Deiner Andres G</i>	<i>Deiner Andres G</i>	<i>Deiner Andres G</i>		
8	DEINER ANDRES GUACHETA MOSQUERA						
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

NOTA ACLARATORIA: por error involuntario los aprendices diligenciaron dos casillas en el listado.

IE: Nuestra Señora del Palmar

Sede: única

Ciudad: palmira

Programa: técnico en
Servicio de Restaurante y Bar.

Ficha: 2919526

Grado: 11

Competencia: PREPARACION 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 EVALUADO NO

Fecha 1: 22/08/2025

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: 29/08/2025

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:



29/08/2025, 9:46:03 a.m.
Carrera 28 37A-29
Palmira 763531
Valle Del Cauca
Colombia
Institución Educativa Nuestra Señora del
Palmar - Liceo Femenino

Fecha 3: 05/09/2025

Actividad desarrollada: citación CAB

Citación a reunión de articulación con la media – Alistamiento de formación Calendario A

 **Camilo Andres Eslava Cortes**
Para: juan.solarte@ienspalmar.edu.co Mié 3/09/2025 10:19 AM

 **Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 1/09/2035 10:19 AM**

Cordial y fraternal saludo Rector, según correo que antecede envío para su conocimiento y solicito a usted el espacio de ser posible de los días miércoles para atender esta ficha y poder recuperar las clases con ellas.

Muchas gracias.

Fecha 4: 10/09/2025

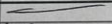
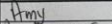
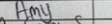
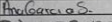
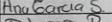
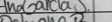
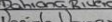
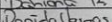
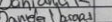
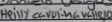
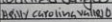
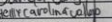
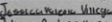
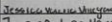
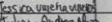
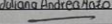
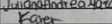
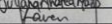
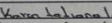
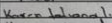
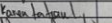
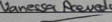
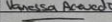
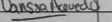
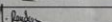
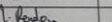
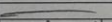
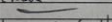
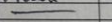
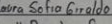
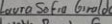
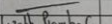
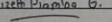
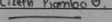
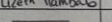
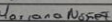
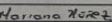
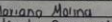
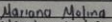
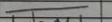
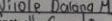
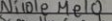
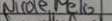
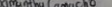
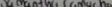
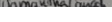
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Clasificar bebidas de acuerdo con los procesos de fabricación.

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		2919526	PROGRAMA DE FORMACION		tecnico en servicio de restaurante y bar	
MES		_____ DE 2025	NOMBRE DEL INSTRUCTOR		Camilo Andres Eslava Cortes	
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		27-08-25	29-08-25	10-09-25		
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	AMY MARIANA CIFUENTES ACEVEDO					
2	ANA VIRGINIA GARCIA SAAVEDRA					
3	DAHIANA ANDREA RIVERA ROA					
4	DANIELA VARGAS RAMIREZ					
5	HEILY CAROLINA VALLEJO ESCOBAR					
6	JESSICA VALERIA VILLEGAS VARGAS					
7	JULIANA ANDREA MAZO RUALES					
8	KAREN SOFIA RODRIGUEZ SANCHEZ					
9	KAREN TATIANA LOPEZ HIDALGO					
10	KAREN VANESSA ACEVEDO FERNANDEZ					
11	KIARA MAITE GOMEZ RAMIREZ					
12	LAURA ISABELLA RENDON BENAVIDES					
13	LAURA SOFIA GARCIA GIRALDO					
14	LAURA SOFIA GIRALDO					
15	LIZETH CAMILA PIAMBA GONZALEZ					
16	MARIA ALEJANDRA ARAMBURU REYES					
17	MARIANA NUÑEZ URQUIJO					
18	MARIANA MOLINA MOGOLLON					
19	NICOLE DAIANA MELO SANCHEZ					
20	SAMANTHA CAMACHO MEJIA					



NOTA ACLARATORIA: La foto se tomo con el celular de la docente por ende no tiene marca de agua.

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: 30 de agosto de 2025

Actividad: citación, programación SENA-DESARROLLO CURRICULAR



SENA										
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S) Reunión articulación con la media - necesidades institucionales de seguimiento y verificación académica										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	CITIO (CIUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ALBA ALEXANDRA LOPEZ LOSADA	31641585		X		SENA CAB AEM	allopez@sena.edu.co	3164411302		
2	ANDREA LOZANO CASTAÑEDA	52771456		X		SENA CAB AEM	alozano@sena.edu.co	3134578642		
3	ANDRES FELIPE GARCIA OLIVERA	1115082828		X		SENA CAB AEM	algarcia@sena.edu.co	3166855700		
4	ANGELA LONDOÑO CASTRO	31656799		X		SENA CAB AEM	alonodon@sena.edu.co	3137254647		
5	AURA MARIA AGUADO TASCÓN	29785763		X		SENA CAB AEM	aaquado@sena.edu.co	3113436957	NA.	
6	BEATRIZ MARITZ HERRERA OLIVERO	38867404		X		SENA CAB AEM	bherra@sena.edu.co	3157541754		
7	CAMELO ANDRES ESLAVA CORTES	1022375456		X		SENA CAB AEM	ceslava@sena.edu.co	3165789153		
8	CARLOS EDUARDO SERRANO ROLDAN	1115069134		X		SENA CAB AEM	ceserrano@sena.edu.co	3175448855		
9	CARLOS FRANKLIN FLOQUERO BENITEZ	11794656		X		SENA CAB AEM	cfloquero@sena.edu.co	3115046449		
10	CAROLINA MARTINEZ RAMOS	31656544		X		SENA CAB AEM	cmartinez@sena.edu.co	3162725089		
11	CESAR ADOLFO ZAMORA RENDON	148991028		X		SENA CAB AEM	czamora@sena.edu.co	3163622708		
12	CESAR TULO OSPINA CUATRAS	94479201		X		SENA CAB AEM	ctospina@sena.edu.co	3172923621		
13	CLAUDIA PATRICIA ARRAQUE ANDRA	66962958		X		SENA CAB AEM	cparaque@sena.edu.co	3106050279		
14	CRISTIAN DAVID VIVEROS LUFAN	1114060771		X		SENA CAB AEM	cdviveros@sena.edu.co	3150057777		
15	DANIA YORLADY SUAREZ ORJUELA	1106891253		X		SENA CAB AEM	dsuarez@sena.edu.co	3202221837		

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

Fecha: 5 de septiembre de 2025
Actividad: Gestión documental y lineamientos AEM



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025									
OBJETIVO (S) Reunión articulación con la media – Socialización lineamientos fase de alistamiento 2026 calendario A									
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANEA	COORDINISTA	OTRO (CUAL?)	DIVISION/DEPT/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ALBA ALEXANDRA LOPEZ LOZADA	33841086		X		SENA CAB AEM	allopez@sena.edu.co	3160411302	Alba Alexandra Lopez L.
2	ANDREA LOZANO CASTAÑEDA	52771456		X		SENA CAB AEM	alozano@sena.edu.co	3134576642	
3	ANDRES FELIPE GARCIA QUIQUE	1115082928		X		SENA CAB AEM	afgarcia@sena.edu.co	3166965700	Andrés García
4	ANGELA LONDOÑO CASTRO	21656799		X		SENA CAB AEM	antonlondono@sena.edu.co	3137258647	
5	AURIA MARIA AGUIADO TABICON	29793763		X		SENA CAB AEM	aguiada@sena.edu.co	3113430957	
6	BEATRIZ MARIBETH HERRERA QUINTERO	30867404		X		SENA CAB AEM	bherra@sena.edu.co	3137595754	Beatriz Herrera
7	CARLO ANDRES ESLAVA CORTES	1822375456		X		SENA CAB AEM	ceslava@sena.edu.co	3163789453	Carlo Andres Eslava
8	CARLOS EDUARDO BERRANO ROLDAN	1115069134		X		SENA CAB AEM	ceberrano@sena.edu.co	3175448855	Carlos Berrano
9	CARLOS FRANKLIN FIGUEROA BENTINHA	11794658		X		SENA CAB AEM	efigueroa@sena.edu.co	3115046440	Carlos Franklin
10	CAROLINA MARTINEZ RAMOS	31605544		X		SENA CAB AEM	cmartinez@sena.edu.co	3182725089	Carolina Martínez
11	CESAR ADOLFO ZAMORA BENDON	1488038		X		SENA CAB AEM	czamora@sena.edu.co	3163623706	Cesar Adolfo
12	CESAR TULIO OSPINA CUARTAS	94479021		X		SENA CAB AEM	ctospina@sena.edu.co	3172922621	Cesar Tulio
13	CLAUDIA PATRICIA ARAQUE ARDILA	66962958		X		SENA CAB AEM	cpaunque@sena.edu.co	3106066770	Claudia Patricia
14	CRISTHIAN DAVID VIVEROS LUIRAN	1114060771		X		SENA CAB AEM	cdviveros@sena.edu.co	3158057777	Cristhian David
15	DAIANA FORLADY SUAREZ ORSUELA	1106891263		X		SENA CAB AEM	dysuarez@sena.edu.co	3202221837	Daiana Forlady

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

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 AGOSTO de 2025		
PROGRAMA: Técnico en cocina		
N° FICHA: 2916255		
INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA		
FASE DEL PROYECTO:	Planeacion Evaluacion X	Ejecucion
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	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANNA SOFIA LOPEZ TRUJILLO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA DEL MAR OCAMPO RUANO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SHARICK OÑATE ADAMES	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANIELA LONDOÑO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023



MARIANA OROBIO TORRES	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANA SOFIA LOZANO ROSETO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA CAMILA GARCIA SARMIENTO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA JOSE VALENCIA CARMONA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
GERALDINE LOPEZ VARGAS	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANDREA SOFIA SALAZAR MONTAÑO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOSSELYN VALENTINA MEJIA HERRERA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA VELASCO GOMEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MELANI GUERRERO MELENDEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA SOFIA ARBOLEDA MARTINEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
EMILY SANCHEZ MOLINA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA TATIANA LONDOÑO TREJO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NATHALY ANDREA ANDRADE ZAMBRANO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MELANY XIOMARA USMA MALES	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANGELICA MARIA SUAREZ IDROBO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA DEL MAR GALLEGO CORDOBA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023



ESTEFANIA CUERO GRUESO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	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 AGOSTO de 2025		
PROGRAMA: Tecnico en cocina		
N° FICHA:2916224		
INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA		
FASE DEL PROYECTO:	Planeacion Ejecucion Evaluacion X	
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	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN YULIANA SALINAS SALAMANCA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANGEL AVILA LOPEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DEINER ANDRÉS GUACHETA MOSQUERA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOL DIAZ PEREZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JENNIFER ANDREA QUICENO VALLEJO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023



ASHLEY NICOLE DAVIS BEDOYA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SOFIA POSSO BELTRAN	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	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: 31 julio de 2025		
PROGRAMA: Tecnico en servicio de restaurante y bar		
N° FICHA:2919526		
INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA		
FASE DEL PROYECTO:	Planeacion Ejecucion Evaluacion X	
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	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA VILLEGAS GÓMEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KIARA MAITE GOMEZ RAMIREZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN VANESSA ACEVEDO FERNANDEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LIZETH CAMILA PIAMBA GONZALEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLE DAIANA MELO SÁNCHEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023



MARIANA MOLINA MOGOLLON	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
AMY MARIANA CIFUENTES ACEVEDO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JULIANA ANDREA MAZO RUALES	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA NÚÑEZ URQUIJO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SARAY RODRIGUEZ ANGULO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
HEILLY CAROLINA VALLEJO ESCOBAR	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA ALEJANDRA ARAMBURO REYES	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN TATIANA LOPEZ HIDALGO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA SOFIA GIRALDO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANA VIRGINIA GARCIA SAAVEDRA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA SOFIA GARCIA GIRALDO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
TATIANA GIRALDO MINA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERY GIRALDO HINA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SARAY CUSPOCA RODRIGUEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JESSICA VALERIA VILLEGAS VARGAS	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANIELA VARGAZ RAMIREZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023



ISABELLA ESCOBAR CRUZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA ISABELLA RENDÓN BENAVIDES	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SAMANTHA CAMACHO MEJIA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN SOFIA RODRIGUEZ SANCHEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERIA GARCIA ZAPATA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

Programa: técnico en
Servicio de Restaurante y Bar.

Ficha: 3164823

Cantidad de Aprendices: 15

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA			
FECHA DE ELABORACION: 30 marzo de 2025			
PROGRAMA: técnico en cocina			
N° FICHA:3164823			
INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA			
FASE DEL PROYECTO:	PlaneacionX Evaluacion	Ejecucion	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA BUITRERA		
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	Inicio	Finalizacion	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	01/08/2025	30/11/2026	
Nombres y apellidos del aprendiz	Actividad	Avance de cumplimiento	
STEFANNY AVILA LOPEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023	



	teniendo en cuenta programa, procedimientos	
MARICEL GUATA MIRANDA	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
ISABELLA LOPEZ IPIA	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
MARLON NICOLÁS MACÍAS	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
JEHIMY DAHIANNA QUINA BECOCHE	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
ISABELLA RUIZ BURBANO	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
KAREN ESTEFANIA VIDAL GARCIA	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
ZAIRA MICHELLE CASTAÑO RIOS	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



VALERY CRISTHINA GONZALEZ CÁRDENAS	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 VALENTINA CASTILLO JIMENEZ	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
YONATHAN BOTACHE SALGADO	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
EFRAIN LOAIZA 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
SHAROL DAYANA RUBIANO 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
MITCHELLE BRIGITTE SAENZ ACEVEDO	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
BRANDON EMANUEL MANZANO LUCIO	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



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: 01/08/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/08/2025 23:59:59

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	152,00
--	--------

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

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

INSTRUCTOR: CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

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 julio de 2025, correspondiente a la cuenta de cobro

Plan de Pagos

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización?

☐ Sí ☒ No

Id de pago	Número de factura	Fecha de emisión	Fecha de recepción	Valor total de la factura	Estado	
Pago 001	001	28/02/2025 8:17:00 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	24/02/2025 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	3.870.809 COP	Pagado	Detalle
Pago 002	Pago 002	31/03/2025 10:45:00 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	23/03/2025 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	4.569.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 003	Pago 003	30/04/2025 10:02:00 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	11/04/2025 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	4.569.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 004	Pago 004	31/05/2025 12:13:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	15/05/2025 7:44:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	4.569.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 005	Pago 005	30/06/2025 9:54:00 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	19/06/2025 8:00:00 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	4.569.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 006	Pago 006	31/07/2025 12:33:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	18/07/2025 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	4.569.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 007	Pago 007	18 días de tiempo transcurrido (31/08/2025 5:30:00 AM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	26 días de tiempo transcurrido (17/09/2025 10:00:00 AM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Guaya	4.569.511 COP	Aceptada	Detalle

Crear

Documentos de ejecución del contrato

Descripción	Nombre del archivo	Cargado por
☐ RPC_8525-CAMILO ESLAVA.pdf	RPC_8525-CAMILO ESLAVA.pdf	Comprador Descargar Detalle
☐ CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES - ARL.pdf	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES - ARL.pdf	Comprador Descargar Detalle
☐ CERTIFICADO SIGEP Camilo Andres Eslava Cortes.pdf	CERTIFICADO SIGEP Camilo Andres Eslava Cortes.pdf	Comprador Descargar Detalle

Borrar

Cargar nuevo

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 de Seguridad y Salud en el Trabajo.](#)

Se apoyo al centro de formación en las siguientes actividades:

Actividades: Charla sobre póliza de aprendices; doctora Deciré

Fecha: 15 de agosto de 2025



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

Descripción de la **actividad**: capacitación BETOWA



Publicado en WhatsApp
Soporte fotográfico .



9:52

48

<

Yo
9:27 a.m.

⋮

Centro Agropecuario
de Buga
Regional Valle

CAPACITACIÓN INSCRIPCIONES OFERTA T4 2025



¿No sabes como Inscribirte? en *Betowa*

Te invitamos a participar en la jornada de **orientación vocacional**, donde conocerás los programas de formación y **aprenderás** paso a paso cómo inscribirte en las plataformas **Betowa y SOFIA Plus**.

Instructores y aprendices te acompañarán en este proceso. La **capacitación** se realizará en grupos rotativos durante el día.

¡INSCRÍBETE YA!



 **25** Lunes de
Agosto del 2025

Horario de capacitaciones:
Grupo 1: 08:30 a.m. (Duración 30 Minutos)
Grupo 2: 10:30 a.m. (Duración 30 Minutos)
Grupo 3: 12:30 p.m. (Duración 30 Minutos)
Grupo 4: 14:30 p.m. (Duración 30 Minutos)
Grupo 5: 16:30 a.m. (Duración 30 Minutos)
Grupo 6: 18:30 p.m. (Duración 30 Minutos)

 ¿Quieres estudiar en el SENA y no sabes cómo inscribirte?

¡No te preocupes!  Tenemos para ti una capacitación gratuita de solo 30 minutos,... [Ver más](#)

>



45

GOR-F-012 V03



Fecha: 03-09-25

Descripción de la actividad: Inscripción oferta formativa

Publicado en WhatsApp

Soporte fotográfico .





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

Se evidencia desarrollo y actualización de la norma.



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga

Certificado de Competencia Laboral a

CAMILO ANDRÉS ESLAVA CORTÉS

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1022375456

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

**Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL
AVANZADO**

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en GUADALAJARA DE BUGA, A los veinticuatro (24) días del mes de Julio de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por

2468435 - 24/07/2025
No Y FECHA REGISTRO

HEBERTH HERNANDO GARCIA TAMAYO
Subdirector (E) CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA
REGIONAL VALLE

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.

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

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

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