

EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Kelly Johana Peña Hernández
Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR.7392760
Periodo: septiembre 2025
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el mes de septiembre del año 2025:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS:

1. Brindar apoyo en el llenado de los sistemas establecidos por la entidad para los procesos educativos y de ejecución de la formación profesional integral (FPI).

The screenshot displays the 'Asignar Gestor de Proyectos a Ficha de Caracterización' (Assign Project Manager to Characterization Record) interface. At the top, the user 'OLGA BEATRIZ LADINO' is logged in. The main section shows a 'Ficha de Caracterización' (Characterization Record) for 'MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS'. Below this, there is a 'Consultar Ficha' (View Record) button. The 'Datos de la Ficha de Caracterización' (Characterization Record Data) section lists the following information:

Código de la Ficha	Programa de Formación	Sede	Municipio	Jornada	Fecha Inicio	Fecha Fin	Nombre
3333287	MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	CANDELARIA	DIURNA	22/08/2025	23/08/2025	GUILLERMO LEON MENESES MENESES

At the bottom right, there is an 'Asignar Gestor' (Assign Manager) button. A green message at the bottom left states 'Gestor asignado exitosamente' (Manager assigned successfully).

Pantallazos de Sofía Plus (Asignación de ficha)

OLGA BEATRIZ LADINO Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Ingresar/Modificar Evento de Centro

Centro: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

Tipo de Evento *: Inscripción

Descripción del Evento *: INSCRIBIR APRENDICES

Área Responsable *: COORDINACIÓN ACADÉMICA

Ficha Caracterización *: Ficha 3337345 (ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS)

Fecha Inicio *: 12/09/2025

Fecha Fin *: 30/09/2025

Guardar Volver

El evento se almacenó de forma exitosa.

Pantallazo de Sofia Plus (Creación de evento de inscripción)

- Asistir en la promoción e inscripción de aspirantes a las ofertas formativas regulares y complementarias del Centro de Formación.

3318169 Solicitud apertura complementaria trabajador autorizado para trabajo en alturas - alcaldía de Tulúa Pública

Respondió el Vie 22/08/2025 14:30.

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 20/08/2025 14:25

ResultadoInscripcion (2) (1).xls
797 KB

Cordial saludo,

Confirmando creación de ficha de caracterización **3318169** favor tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

CANTIDAD DE CUPOS: 11	
Código y Nombre del Programa	COD: 22620489 v1 – PROGRAMA Trabajador autorizado para trabajo en alturas
Código de Empresa	2286572
Código Ficha de Caracterización	3318169
Fecha de inicio ficha	3/09/2025
Fecha de fin de ficha	10/09/2025
Fecha y hora de Cierre de Inscripción	23/08/ 2025 3:00 pm
EMPRESA	MUNICIPIO DE TULUA
NOTA: LOS DATOS FUERON CREADOS SEGÚN INFORMACIÓN ENTREGADO POR EL FUNCIONARIO	


Adicionalmente anexo resultado de inscripción, el cual no arrojó ninguna novedad. Por lo tanto, la ficha pasa a proceso de matrícula sin novedad alguna.

Finalmente se informa que la ficha ya se encuentra cargada a la programación del instructor.

Muchas gracias por la atención, feliz día.

Apertura e Inscripción a ficha complementaria TATA.

3322059 Solicitud apertura de ficha Pública



Kelly Johana Peña Hernandez
 Para: @ Yuli Tatiana Montaño Escobar
 CC: @ Olga Beatriz Ladino Soto

Responder Responder a todos Reenviar

Jun 28/08/2025 17:07

Respondió el Vie 12/09/2025 16:25.

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Dom 26/08/2035 17:07

Resultadoinscripción (4) (2).xls

Cordial saludo,

Confirmo creación de ficha de caracterización **3322059** favor tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

CANTIDAD DE CUPOS: 25	
Código y Nombre del Programa	COD: 96151529 v2 – PROGRAMA Higiene y manipulación de alimentos
Código de Empresa	2289527
Código Ficha de Caracterización	3322059
Fecha de inicio ficha	2/09/2025
Fecha de fin de ficha	7/10/2025
Fecha y hora de Cierre de Inscripción	29/08/2025 3:00 pm
EMPRESA	Institución Educativa Antonio Nariño
NOTA: LOS DATOS FUERON CREADOS SEGÚN INFORMACIÓN ENTREGADO POR EL FUNCIONARIO	

Apertura e Inscripción a ficha complementaria Higiene y manipulación de alimentos.

- Asignar fichas, competencias y resultados de aprendizaje a instructores contratistas y de planta según lo solicite la coordinación académica.

Documento de Identificación:
 Nombre:
 Primer Apellido:
 Segundo Apellido:
 Correo Electrónico:
 Ver Horario del Instructor

2025454
 DIANA MARCELA
 RESTREPO
 BEDOYA
 dmrestrepo@pensa.edu.co

Asociar Fichas de Caracterización a un Instructor

Relacione las Fichas de Caracterización que el Instructor se encuentra en capacidad de gestionar, recuerde que a partir de la ficha puede definir los Resultados de Aprendizaje los cuales el Instructor se encuentra en la facultad de dar el juicio evaluativo. Realice el siguiente procedimiento:

- Consulte y guarde la Ficha de Caracterización.
- Asigne la responsabilidad de juicio sobre los Resultados de Aprendizaje seleccionando la Ficha de Caracterización.

Fichas de Caracterización

Ficha de Caracterización*

Guardar Ficha

Listado de Fichas Asignadas al Instructor

Ficha de Caracterización	Estado de la Ficha	Programa de Formación		
	Seleccionar		Filtrar Fichas	
Ficha de Caracterización	Centro de Formación	Asignar Responsabilidad a Instructor	Retirar Ficha	
3300876-SOLDADURA DE PRODUCTOS METALICOS EN PLATINA	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3250910-ACTUALIZACION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SO-SST	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3250909-ACTUALIZACION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SO-SST	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3250905-ACTUALIZACION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SO-SST	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3250900-ACTUALIZACION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SO-SST	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3190371-ACTUALIZACION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SO-SST	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3190368-ACTUALIZACION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SO-SST	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3190365-ACTUALIZACION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SO-SST	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3190355-ACTUALIZACION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SO-SST	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3190280-ACTUALIZACION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SO-SST	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

☒ Instructor
 1 2 3 4 5 6
 ☒ Retirado

Página 1 de 6

Los cambios realizados se guardaron con éxito

Asignación de ficha regular para instructora contratista del área.

Desarrollar Resultados de Aprendizaje

Nie

Nombre de Instructor

Documento

Tipo de Documento

Actividad a Desarrollar

23567963

FRANCISCO DAVID ROBERTO MARQUEZ

CC

1113038081

Instructor

Resultados de aprendizaje que apoya el instructor

Nombre del Resultado:

Competencia

Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con la

Actualizar

Resultado de aprendizaje	Etapa	Competencia
<input type="checkbox"/> ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APOORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.	Lectiva	Enrique Low Murtha-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
<input type="checkbox"/> PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APOORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ.	Lectiva	Enrique Low Murtha-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
<input type="checkbox"/> CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS.	Lectiva	Enrique Low Murtha-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
<input type="checkbox"/> PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE.	Lectiva	Enrique Low Murtha-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
<input type="checkbox"/> IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	Lectiva	Resultado de Aprendizaje de la Instrucción
<input type="checkbox"/> PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	Lectiva	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES
<input type="checkbox"/> EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓN FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.	Lectiva	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES
<input type="checkbox"/> DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	Lectiva	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES
<input type="checkbox"/> IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.	Lectiva	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES
<input type="checkbox"/> 03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.	Lectiva	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

Anterior

1 2 3 4 5 6

Quitar

Página 1 de 6

Guardar

Resultados de instructores Desarrollados

Seleccionar	Resultado de aprendizaje	Etapa	Competencia
<input type="checkbox"/>	VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS.	Lectiva	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
<input type="checkbox"/>	USAR HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES.	Lectiva	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
<input type="checkbox"/>	IMPLEMENTAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGÍA EMPLEADA.	Lectiva	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
<input type="checkbox"/>	SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES IDENTIFICADAS.	Lectiva	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

Mostrar Resultados Desarrollados

Volver

La operación ha sido realizada exitosamente.

Pantallazo de asignación de resultados de aprendizaje en Sofia Plus para Instructor en ficha titulada.

3272342 Solicitud asociar al instructor.

>

Mostrar el historial de mensajes

De: Mario Fernando Granada Alban

Enviado: miércoles, 10 de septiembre de 2025 19:15

Para: Kelly Johana Peña Hernandez <kpenah@sena.edu.co>

Cc: Nelson Javier Sanchez Acevedo <njsanchez@sena.edu.co>

M

Mario Fernando Granada Alban

Buen día. Por favor asociar el grupo # 3272342 a mi rol de instructor. Pues este grupo le estoy dando formación los días miercoles en la tarde. Muchas gracias y quedo atento.

Mié 10/09/2025 20:32

Usted

Cordial saludo, espero este muy bien. Instructor por medio del presente le informo que ya fue gestionada la solicitud hecha en el correo huella. Gracias por la atención, feliz día.

Jue 11/09/2025 8:16

M

Mario Fernando Granada Alban

Muchas gracias Kelly

Jue 11/09/2025 12:21

M

Mario Fernando Granada Alban

Buena tarde Kelly. Solo quedo pendiente que me asocien este grupo. Gracias.

Jue 11/09/2025 12:56

Usted

Cordial saludo, Instructor Mario a las dos fichas que me realizó la solicitud le hice la gestión. Es tan amable y revisa por favor para saber que todo ha quedado bien hecho de mi parte? Muchas gracias, quedo at...

Vie 12/09/2025 9:35

M

Mario Fernando Granada Alban

Buen día Kelly. Esta ficha es la que tengo pendiente por asociar todavía Kelly. Ficha de Candelaria # 3272342 de TECNICO EN PROCESAMIENTO DE CARNES.

Dom 14/09/2025 21:51

Usted

Cordial saludo, espero este muy bien. Instructor por medio del presente le informo que ha quedado gestionada su solicitud. Gracias por la atención.

Lun 15/09/2025 7:48

Asignación de fichas a instructor del área a la ficha 3272342 y 3171830.

4

DO-F-012 V06

4. Registrar los eventos de programación correspondientes a los instructores contratistas y de planta.

Información Programación de Ambiente

Fecha: 3331531
Nombre Ambiente: SALON ALTURAS C.A.S
Cupo: 18
Fecha Inicio: 18/09/2025
Fecha Fin: 23/09/2025
Hora Inicio: 07:00
Hora Fin: 17:00

Creación Evento Ambiente

Fecha inicio: 18/09/2025
Fecha fin: 23/09/2025
Tipo evento: Resultado de aprendizaje
Actividad: COMPLEMENTARIA_3331531_Reentrenamiento en trabajo en altura para trabajador autorizado
Cupo: 18
Eventos asociados a la programación: 18

Horario Evento Ambiente

Día: ☐ Lunes ☐ Martes ☐ Miércoles ☐ Jueves ☐ Viernes ☐ Sábado ☐ Domingo
Hora inicio: 14:00
Hora fin: 17:00

Horario del Evento

Fecha/hora	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
18/09/2025 07:00 - 12:00				○	
18/09/2025 14:00 - 17:00				○	
23/09/2025 07:00 - 12:00		○			
23/09/2025 14:00 - 17:00		○			

Botones: [Asignar Aprendizaje](#) [Asignar Instructor](#) [Volver](#)

El evento se almacena exitosamente.

Pantallazo creación de eventos programación instructor Contratista para fichas complementaria aplicativo Sofia Plus.

5. Colaborar en la creación de fichas para formación regulada y complementaria en el sistema dispuesto por la entidad.

OLGA BEATRIZ LADINO [Ayuda y soporte](#) [Bandeja de tareas](#) [LMS SENA](#) [Cambiar Clave](#) [Salir](#)

Aprobar Programación de Fichas

Ficha de Caracterización: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. [Consultar Ficha de Caracterización](#)

Detalle de la Ficha

Código de la Ficha: 3333287
Nombre del Programa: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS
Centro: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA
Municipio: CANDELARIA
Jornada: DIURNA
Fecha de Aprobación de la Programación: 09/09/2025
[Aprobar Ficha](#)

Ambientes Asignados

Nombre del Ambiente	Cupo del Ambiente	Tipo Modalidad	Sede del Ambiente	Fecha Inicio	Fecha Fin	Ver programación
Sala de capacitaciones CAVASA	50	Fijo	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	22/09/2025	23/09/2025	Ver programación

Página 1 de 1

La ficha fue programada exitosamente.

Creación de ficha para formación complementaria.


3337345 APERTURA CURSO COMPLEMENTARIO 🔒 Pública

M María Disner Moreno Perilla
Cordial saludo adjunto formato y masivo de cédulas para apertura de curso complementario de postres y helados lacteos agradezco la colaboración María Disner Moreno Perilla Centro Agropecuario de Buga ... Mié 10/09/2025 18:43

K Kelly Johana Peña Hernandez
Para: @ María Disner Moreno Perilla
CC: @ Olga Beatriz Ladino Soto
Responde Reenviar
Vié 12/09/2025 11:16

Respondió el Vie 12/09/2025 11:17.

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 10/09/2035 11:16

 ResultadoInscripcion(3).xls
744 KB

Cordial saludo.

Confirmando creación de ficha de caracterización **3337345** favor tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

CANTIDAD DE CUPOS: 25	
Código y Nombre del Programa	COD: 96151538 v1 – PROGRAMA ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
Código de Empresa	2300714
Código Ficha de Caracterización	3337345
Fecha de inicio ficha	1/10/2025
Fecha de fin de ficha	5/11/2025
Fecha y hora de Cierre de Inscripción	13/09/ 2025 3:00 pm
EMPRESA	ALCALDIA DE ANDALUCIA
NOTA: LOS DATOS FUERON CREADOS SEGÚN INFORMACIÓN ENTREGADO POR EL FUNCIONARIO	

Confirmación Creación de ficha para formación complementaria.

FORMATO CREACIÓN OPERARIO EN PRODUCCION APICOLA

L Lina Marcela Herrera Rincon
Cordial saludo, Envío el formato diligenciado, muchas gracias
Lun 25/08/2025 12:06

K Kelly Johana Peña Hernandez
Para: @ José Libardo Tapiero Cuellar; @ Olga Beatriz Ladino Soto
Responde Reenviar
Lun 25/08/2025 14:42

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 23/08/2035 14:42

Cordial saludo.

Confirmando creación de ficha de caracterización **3319571** favor tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

CANTIDAD DE CUPOS: 30	
Código y Nombre del Programa	COD: 761301 v1 – PROGRAMA OPERARIO EN PRODUCCION APICOLA
Código de Empresa	2287600
Código Ficha de Caracterización	3319571
Fecha de inicio ficha	3/09/2025
Fecha de fin de ficha	3/07/2026
Fecha y hora de Cierre de Inscripción	10/09/2025 3:00 pm
EMPRESA	MUNICIPIO JAMUNDI
NOTA: LOS DATOS FUERON CREADOS SEGÚN INFORMACIÓN ENTREGADO POR EL FUNCIONARIO	

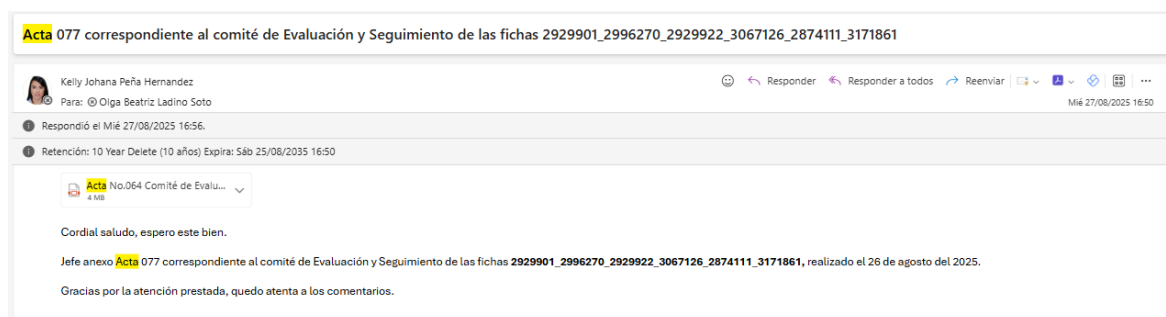
Gracias por la atención, quedo atenta a nueva documentación para continuar el proceso de inscripción y matrícula.

Apertura de ficha para formación regular para el programa Operario En Producción Apícola.

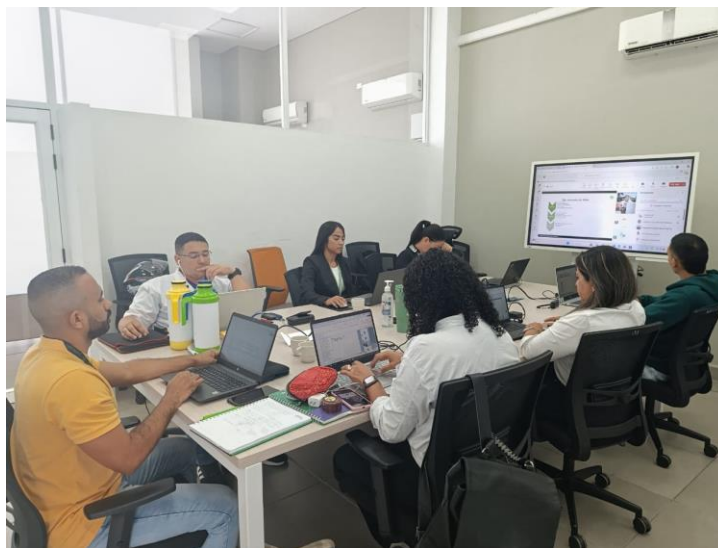
6. Apoyar en la gestión y elaboración de respuestas, así como en los trámites de PQRS en los sistemas correspondientes, dentro de los plazos establecidos.

N/A

7. Colaborar en la redacción de actas y hacer seguimiento a los compromisos adquiridos en las reuniones y comités organizados por la coordinación.



Apoyo a la realización del Acta de Comité de Evaluación y Seguimiento de Agroindustria e Industria.



Apoyo a la realización del Acta al registro calificado del programa control de calidad en la industria de alimentos.

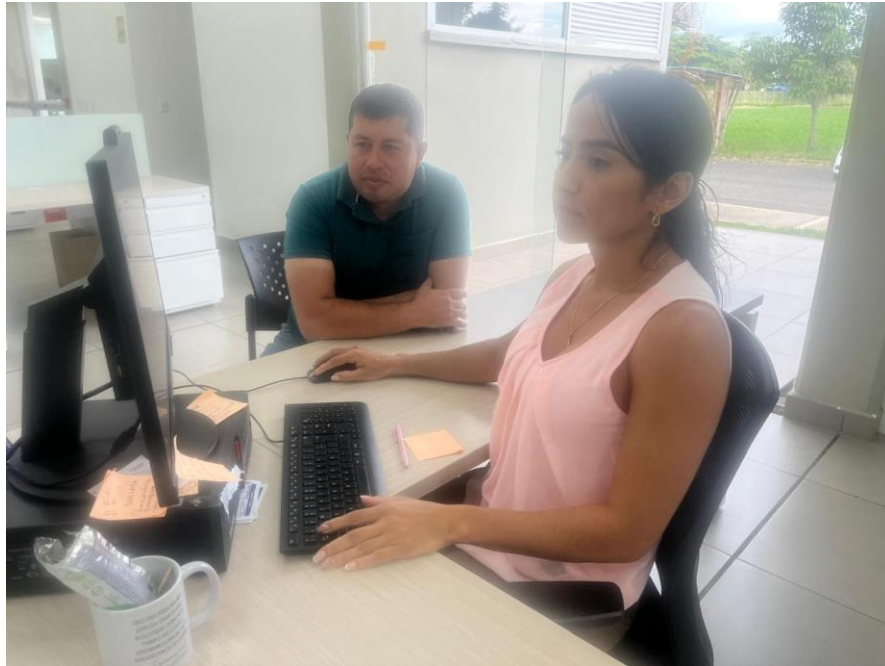
8. Proporcionar asistencia a los usuarios internos y externos, entregando la información y gestionando los trámites solicitados de acuerdo con los procedimientos establecidos.



Apoyo a la gestión documental para proceso de matrícula a los aprendices del Técnico En Soldadura De Productos Metálicos En Platina.

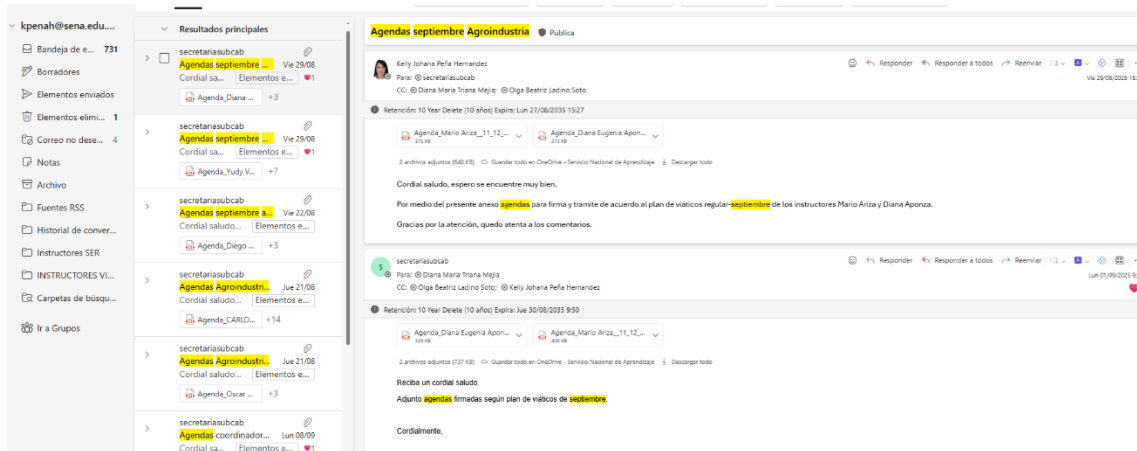


Atención a requerimientos de aprendices del área.



Atención en oficina a instructores del área.

9. Ayudar en la elaboración de órdenes de viaje para instructores y personal de la coordinación que lo necesite.



Pantallazo de correo electrónico de la gestión de viáticos a instructores del área para el mes de septiembre.

10. Colaborar en el seguimiento y control de las metas de formación asignadas al Centro y en la programación de horas para los instructores.

N/A

11. Proveer la información necesaria para la elaboración de los informes de gestión y otros informes requeridos por la entidad.

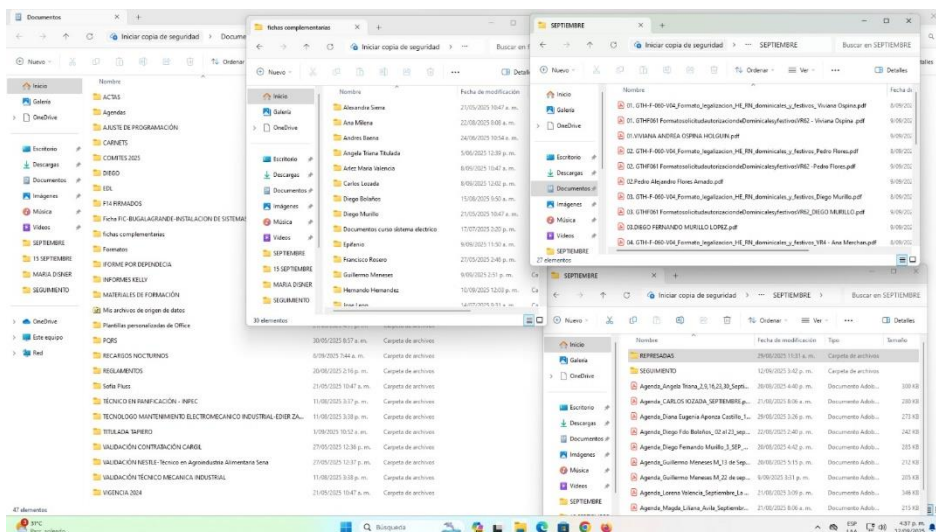


Apoyo a la gestión de información requerida por la dinamizadora TIC.

12. Reunir, clasificar, ordenar, gestionar y facilitar la localización de la documentación generada en el desarrollo de las actividades relacionadas con el contrato.

[illegible]

Registro de fichas complementarias en el DRIVE de la coordinación.




Registro de documentación en el DRIVE de la coordinación y equipos tecnológicos del Centro.

Olga Beatriz Ladino Soto > 001. Coordinación 2025 > Viáticos > 07. Septiembre					
Nombre	Modificad...	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
SEGUIMIENTO	Hace 3 días	Kelly Johana Peña	5 elementos	Compartida	
Agenda_Angela Triana_28,16,23,30_Septiembre_Peña.pdf	21 de agosto	Kelly Johana Peña	351 KB	Compartida	
Agenda_CARLOS ICZADA_SEPTIEMBRE.pdf	21 de agosto	Kelly Johana Peña	337 KB	Compartida	
Agenda_Diana Eugenia Aponzo Castillo_11- 25 septiembre.pdf	Hace 3 días	Kelly Johana Peña	328 KB	Compartida	
Agenda_Diego Fdo Bolaños_02 al 23_sep_Zarzal La Peña.pdf	25 de agosto	Kelly Johana Peña	265 KB	Compartida	
Agenda_Diego Fernando Murillo_3_SEP_Bugalagrande.pdf	21 de agosto	Kelly Johana Peña	331 KB	Compartida	
Agenda_Guillermo Meneses M_13 de Septiembre_Palmira.pdf	21 de agosto	Kelly Johana Peña	272 KB	Compartida	
Agenda_Guillermo Meneses M_22 de septiembre_Candelaria.pdf	Hace 3 días	Kelly Johana Peña	266 KB	Compartida	
Agenda_José Tapiero_30_SEP_2025_Palmira (2).pdf	Hace 3 días	Kelly Johana Peña	453 KB	Compartida	
Agenda_José Tapiero_SEP_08,10,17-24_JAMUNDÍ.pdf	Hace 3 días	Kelly Johana Peña	472 KB	Compartida	
Agenda_Lorena Valencia_Septiembre_La Peña.pdf	21 de agosto	Kelly Johana Peña	388 KB	Compartida	
Agenda_Magda_Liliana_Avila_Septiembre 2025.pdf	21 de agosto	Kelly Johana Peña	267 KB	Compartida	
Agenda_Mario Ariza_11_12_19_26_Septiembre_Vijes.pdf	Hace 3 días	Kelly Johana Peña	406 KB	Compartida	
Agenda_Mike Douglas Sanchez_3 al 24_Septiembre_Gaucaí.pdf	25 de agosto	Kelly Johana Peña	216 KB	Compartida	
Agenda_Nelson Sanchez_Septiembre_16_20_23_27_30_.pdf	Hace 3 días	Kelly Johana Peña	295 KB	Compartida	
Agenda_Olga Beatriz Ladino_9_10_Septiembre_Zarzal_Cali (1).pdf	Hace 3 días	Kelly Johana Peña	253 KB	Compartida	
Agenda_Oscar Osorio_Tuluá_Septiembre.pdf	21 de agosto	Kelly Johana Peña	380 KB	Compartida	
Agenda_Rocio Ortega_09_12_19_26 Septiembre Candelaria.pdf	Hace 3 días	Kelly Johana Peña	432 KB	Compartida	
Agenda_VIVIANA OSPINA BUGALAGRANDE,SEPTIEMBRE.pdf	21 de agosto	Kelly Johana Peña	360 KB	Compartida	


Registro de Viáticos del área en el DRIVE de la coordinación.

- Atender los requerimientos del supervisor del contrato y entregar informes mensuales sobre su ejecución.

PROGRAMACIÓN AGOSTO


 Olga Beatriz Ladino Soto
 Para: @ Kelly Johana Peña Hernandez


Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 30/08/2035 5:40



 PROGRAMACIÓN AGOSTO.xlsx
 17 KB


Cordial saludo


Kelly, favor cargar lo resaltado en amarillo.

Muchas gracias.




Olga Beatriz Ladino Soto
 Coordinadora Académica
 Agroindustria
 Centro Agropecuario de Buga- Regional Valle
 oblados@sena.edu.co
 +57 (2) 2376300 Ext 23393
 Carretera central km2 variante Buga-Tuluá-
 Colombia

www.sena.edu.co
 @SENAComunica



Olga Beatriz Ladino Soto
 Centro Agropecuario de Buga - Instructor G14
 oblados@sena.edu.co
 PBX:~(57) 601 5461500 Ext:23393
 Carretera Central Variante Buga - Tuluá

www.sena.edu.co
 @SENAComunica

Cargue de la programación de las novedades por otros a instructores de planta.

Preparación del taller "La importancia de educar para el trabajo" - Equipo PREVIOS CAB ● Pública

 Olga Beatriz Ladino Soto
Para: @ Kelly Johana Peña Hernandez
CC: @ Edison Steve Rodríguez Forero
Via 05/09/2025 7:26


Respondió el Mié 10/09/2025 11:11.

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 03/09/2035 7:26


Cordial saludo


Kelly, por favor enviar información de acuerdo a las instrucciones dadas.

Muchas y quedo atenta.



Olga Beatriz Ladino Soto
Coordinadora Académica
Agroindustria
Centro Agropecuario de Buga- Regional Valle
obladinos@sena.edu.co
+57 (2) 2376300 Ext 23393
Carretera central km2 variante Buga-Tuluá-
Colombia
www.sena.edu.co
@SENAComunica


 Usted
Cordial saludo, espero este muy bien. Por medio del presente anexo archivo con los grupos conformados por cada uno de los instructores que tiene a cargo la Coordinadora Olga Beatriz Ladino Soto, bajo la C...
Mié 10/09/2025 11:11

 Edison Steve Rodríguez Forero
Para: @ Kelly Johana Peña Hernandez
CC: @ Olga Beatriz Ladino Soto
Mié 10/09/2025 13:46

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 08/09/2035 13:46

Directriz recibida por parte de la supervisora de contrato y ejecutada.

Acta visita de pares académicos

 Olga Beatriz Ladino Soto
Para: @ Kelly Johana Peña Hernandez
CC: @ calidad_cab; @ Yaneth Bolaños Botina
Lun 25/08/2025 7:53

Respondió el Lun 25/08/2025 8:27.


Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 23/08/2035 7:53

Cordial saludo


Kelly, de manera atenta y respetuosa le informo que el 4 y 5 de septiembre tenemos visita de pares académicos para el registro calificado del programa control de calidad en la industria de alimentos.

De acuerdo a esto solicito su apoyo para elaborar la respectiva acta.

Muchas gracias y feliz día.



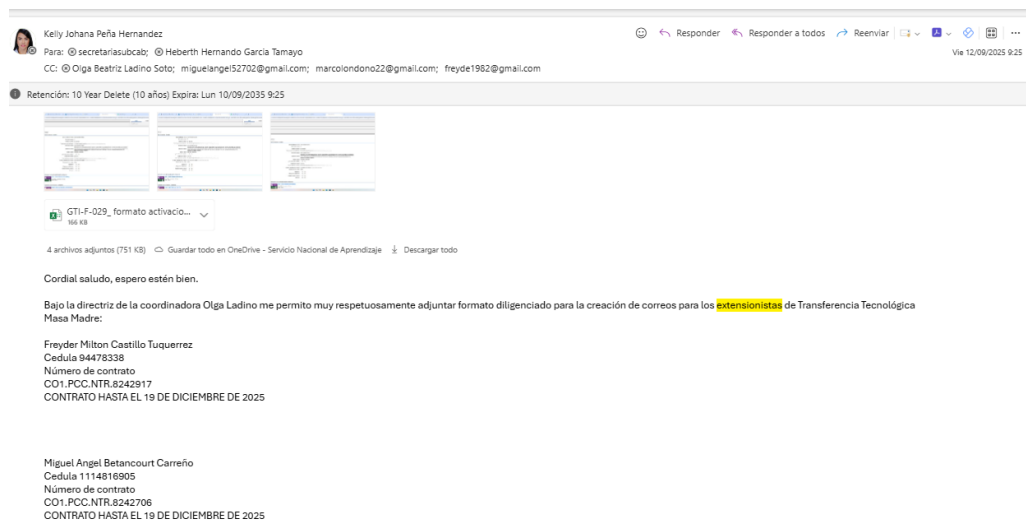
Olga Beatriz Ladino Soto
Coordinadora Académica
Agroindustria
Centro Agropecuario de Buga- Regional Valle
obladinos@sena.edu.co
+57 (2) 2376300 Ext 23393
Carretera central km2 variante Buga-Tuluá-
Colombia
www.sena.edu.co
@SENAComunica



Olga Beatriz Ladino Soto
Centro Agropecuario de Buga- Instructor 014
obladinos@sena.edu.co
PBX+57 601 5461100 Ext: 23393
Carretera Central Variante Buga - Tuluá
www.sena.edu.co
@SENAComunica

Asistencia y gestión de Acta para el registro calificado del programa control de calidad en la industria de alimentos.

Creación correos institucionales - Masa madre.



Apoyo a la gestión de solicitud de correos a Extensionistas-Masa madre.

14. Cumplir con los procedimientos establecidos por el Centro en su Sistema de Gestión de Calidad.

N/A

15. Participar en actividades que fomenten y fortalezcan la cultura organizacional del Centro de Formación, contribuyendo a un buen clima laboral mediante el trabajo en equipo y relaciones interpersonales basadas en la comunicación respetuosa y asertiva.



Actividad Pausa Activa para el fomento de la mejora en el ambiente laboral.



Participación en Socialización Herramientas MAIVALLE.



Participación en la apertura del Mes SIGA – Estrategia ACELERA SENA.

16. Realizar otras actividades necesarias para el cumplimiento adecuado del objeto contractual.



Comité de Evaluación y Seguimiento.



Participación a la actividad realizada por aprendices del Centro-Programa SST.