CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7460585 DEL 2025

567. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	JOHN ALBEIRO GIRALDO LONDONO -CENTRO DE SERVICIOS Y GESTION EMPRESARIAL - ANTIOQUIA
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7460585
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	8 febrero del 2025
OBJETO	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, QUE PROGRAME EL CENTRO DE SERVICIOS Y GESTIÓN EMPRESARIAL EN SUS DIFERENTES NIVELES Y MODALIDADES, ATENDIENDO LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES Y LA NORMATIVIDAD
CONTRATISTA	JULIAN ALBERTO RAMIREZ HENAO
CC o NIT	75073742
LUGAR DE EJECUCIÓN	Medellín
FECHA DE INICIO	14 febrero del 2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	23 diciembre del 2025
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 47.681.597
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	N/A
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 47.681.597
FORMA DE PAGO	Pagos mensuales
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	3
PERIODO DEL INFORME	Del 1 al 30 de abril del 2025

568. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES [Relacionar cada una de las obligaciones específicas]	**ACTIVIDADES REALIZADAS** [Descripción cuantitativa y cualitativa de las actividades desarrolladas para cumplir la obligación contractual]	**PRODUCTO O EVIDENCIA** [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
1. Planear mensualmente los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales (guía de aprendizaje actualizada en compromISO, proyecto formativo, planeación pedagógica, instrumentos de evaluación), para el cumplimiento del objeto contractual.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
2. Participar en las jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y del Centro de formación según los lineamientos institucionales.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
3. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular conforme a la programación (emisión de juicios evaluativos en los plazos establecidos por el reglamento del aprendiz, registro de inasistencias en la plataforma Sofia Plus, concertar el plan de evaluación con los aprendices acorde con el desarrollo de la guía de aprendizaje, reportar mensualmente las novedades para el comité de evaluación y seguimiento), cumpliendo una ejecución mensual de 160 horas de formación conforme con los procedimientos y formatos vigentes en la plataforma CompromISO.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
4. Participar cuando el ordenador del gasto o supervisor así lo solicite, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.

5. Gestionar de forma permanente el LMS, retroalimentando, evaluando al aprendiz de manera sincronizada con el aplicativo Sofia Plus.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
6. Entregar previo inicio de la formación del programa, 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 ejecute formación complementaria.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
7.Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno y sistemático de manera permanente en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes ANEXO DEL CONTRATO Página 4 de 9 GTH-F-077 V.18 actividades: a). Verificar permanentemente que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrar oportunamente los juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información y dejar evidencia en el informe mensual de ejecución.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
8.Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
9. Apoyar los procesos de autoevaluación y registro calificado para los programas de formación del Centro, cuando el centro lo requiera	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.

10. Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, de acuerdo con la programación	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
11. Asistir a reuniones programadas por el supervisor relacionadas con el objeto contractual.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
12. Atender dentro de los 5 días siguientes las solicitudes que a través de correo electrónico le formulen el supervisor, aprendices, coordinadores y demás actores del proceso	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
13. Previa terminación de la etapa lectiva el contratista debe concertar reunión con el instructor de seguimiento a etapa practica para verificar novedades de aprendices de las fichas programadas y dejar la actuación registrada en acta.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
14. Si es instructor virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje - GFPI-G-014.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
15. Participar cuando el ordenador del gasto o supervisor así lo solicite, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
16. Participar en las actividades relacionadas con la FPI de la entidad, enfocándose en la estructuración y desarrollo de estrategias pedagógicas y técnicas didácticas que fortalezcan el proceso de formación.	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.
17. Aplicar y acompañar las estrategias para la retención de aprendiz de acuerdo con los lineamientos institucionales	Ver actividades sustentadas en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II	Ver evidencias relacionadas por el contratista en el informe de ejecución contractual publicado y aprobado en el SECOP II.

568.1 Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

No aplica

569. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
28 febrero 2025	82469-848276	$ 2.606.389	$0	$ 47.681.597	0%
31 marzo 2025	25043-160469	$4.599.511	$2.606.389	$45.075.208	5,46%
30 abril 2025	75774-145626	$ 4.599.511	$ 7.205.900	$ 40.475.697	15,1%

Porcentaje de ejecución física: N/A

570. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** DECRETO 1273 DEL AÑO 2018	**Planilla nro.** N/A
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** febrero	**Planilla nro. 1070768751 pagada el 03/01/2025**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** marzo	**Planilla nro. 1071502495 pagada el 31 de marzo de 2025**

571. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN:

No Aplica para este periodo

572. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

573. OBSERVACIONES

Para este mes no se presentan observación y/o novedades que afecten la ejecución del contrato
Para constancia se firma el 4 de mayo del 2025

Nicolás Espinosa Santana
Supervisor del contrato
Coordinador Académico

Alexandra María Morales Sánchez
Apoyo a la supervisión

Elaboró: Alexandra María Morales Sánchez– Apoyo supervisión

EVIDENCIAS

OBLIGACIONES:

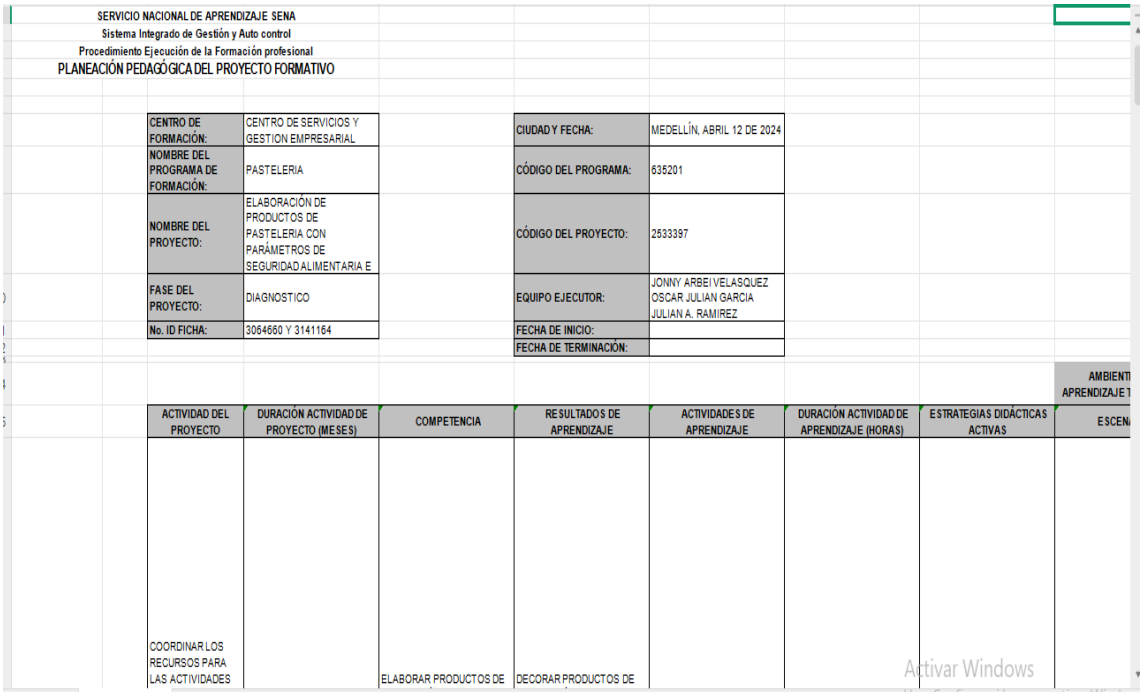
1	Planear mensualmente los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales (guía de aprendizaje actualizada en compromISO, proyecto formativo, planeación pedagógica, instrumentos de evaluación), para el cumplimiento del objeto contractual

Evidencia:

Proyecto formativo de pasteleria, al cual se le han venido haciendo unos ajustes con el apoyo del equipo ejecutor y por requerimiento de la coordinación.

https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1AyQZ7F9vdOeMaFY1I3WAw4FkitGTCEU1

Planeación pedagógica



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Auto control
Procedimiento Ejecución de la Formación profesional
PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO DE SERVICIOS Y GESTION EMPRESARIAL	CIUDAD Y FECHA:	MEDELLÍN, ABRIL 12 DE 2024
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	PASTELERIA	CÓDIGO DEL PROGRAMA:	635201
NOMBRE DEL PROYECTO:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARÁMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA E	CÓDIGO DEL PROYECTO:	2533397
FASE DEL PROYECTO:	DIAGNOSTICO	EQUIPO EJECUTOR:	JONNY ARBEI VELASQUEZ OSCAR JULIAN GARCIA JULIAN A. RAMIREZ
No. ID FICHA:	3064660 Y 3141164	FECHA DE INICIO:	
		FECHA DE TERMINACIÓN:	

ACTIVIDAD DEL PROYECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTE APRENDIZAJE T ESCEN
COORDINAR LOS RECURSOS PARA LAS ACTIVIDADES		ELABORAR PRODUCTOS DE	DECORAR PRODUCTOS DE				

Guía de aprendizaje

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico en Pastelería.
- Código del Programa de Formación: 635201 Versión 01.
- Nombre del Proyecto: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA CON PARÁMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD PARA ANTIOQUIA - CESGE.
- Fase del Proyecto: FINALIZACION.
- Actividad de Proyecto: ELABORAR PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LA FICHA TECNICA DE PRODUCTO Y PLAN DE PRODUCCIÓN
- Competencia: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.
- Duración de la Guía: 60 horas

2	Participar en las jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y del Centro de formación según los lineamientos institucionales.

Evidencia:

Asistencia a las reuniones convocadas por el equipo ejecutor, las cuales son programadas por el coordinador del área

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Asistencia Reunión con el equipo Pedagogico

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Miguel Gom	71	X			CESGE	miguelb17che	312		
2	John A Correa	98742773		X		CESGE	jcorrea@sena.edu.co	3207119129		John Correa
3	Daniel Zapata	1026141279	X			CESGE	dzapata@sena	3192809		
4	Willa Mun			X		CESGE	Wmmunoz@sen	3144		
5	Yaravi Rue	8708949	X	X		Cesge	Yruiz@sena.edu.co			Yaravi Ruiz
6	Catalina Diaz	1042353354		X		CESGE	gdiaz@sena.edu.co	3135478		
7	Lina Ma Palacio	U3UE83711		X		CESGE	lmpalacio@sena.edu.co	3117604241		
8	Diego Restrepo	7170320		X		CESGE	Dacostrepo@	3175		
9	Julian Ramirez	75073742		X		CESGE	Jramirez1@sena.edu.co	3005781433		

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.

2025-04-04 12:03:31



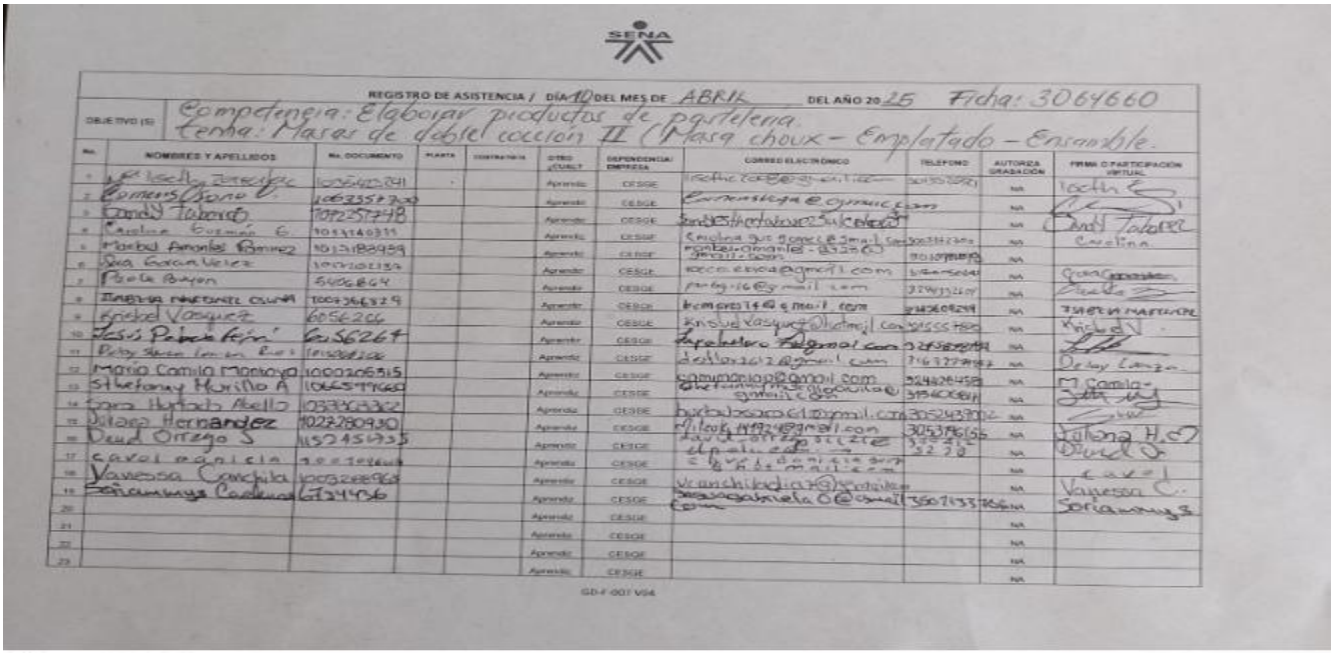
3	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular conforme a la programación (emisión de juicios evaluativos en los plazos establecidos por el reglamento del aprendiz, registro de inasistencias en la plataforma Sofia Plus, concertar el plan de evaluación con los aprendices acorde con el desarrollo de la guía de aprendizaje, reportar mensualmente las novedades para el comité de evaluación y seguimiento), cumpliendo una ejecución mensual de 160 horas de formación conforme con los procedimientos y formatos vigentes en la plataforma CompromISO.

Evidencia:

Orientar formación Ficha 3064660 y 3141164



Registro de asistencia de las fichas 3064660 y 3141164

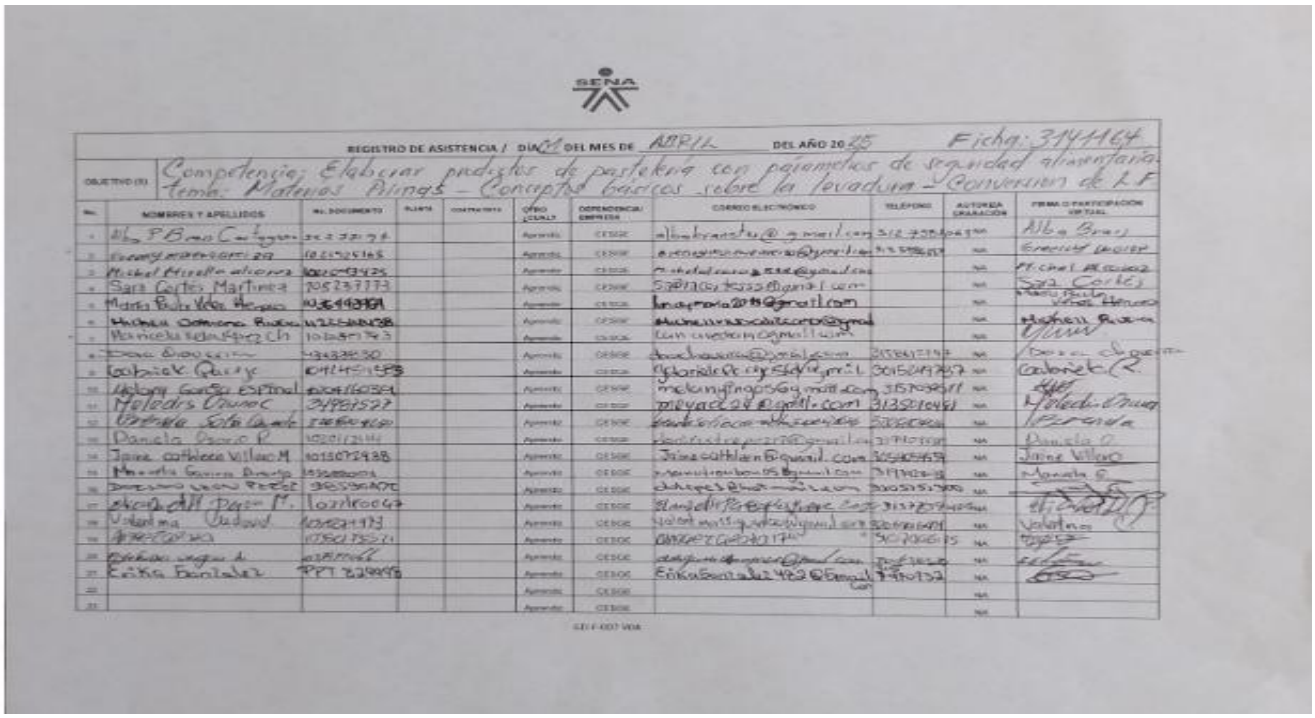


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2025 Ficha: 3064660

OBJETIVO (S): Competencia: Elaborar productos de pastelería.
Tema: Masas de doble cocción II (Masa choux – Empastado – Ensamble.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	[illegible]	1065660741			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
2	Clemens Osorio V.	1063557200			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
3	Daniel Taborda	1092257748			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
4	Carolina Guzmán G.	1053140331			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
5	Maribel Amariles Ramírez	1013182959			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
6	Ana Gran Vélez	1007202132			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
7	Paola Bayon	5406864			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
8	[illegible]	1007366329			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
9	Gabriel Vásquez	6056266			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
10	Jesús Pabón Feijó	6056264			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
11	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
12	María Camila Monroy	1000206315			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
13	Stefany Murillo A	1065577660			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
14	Sara Hurtado Abello	1033963362			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
15	Dilaga Hernández	1022780930			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
16	David Ortega S	1152451935			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
17	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
18	Vanessa Canchila	1003288963			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
19	[illegible]	6324456			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
20					Aprendiz	CESDE			NA	
21					Aprendiz	CESDE			NA	
22					Aprendiz	CESDE			NA	
23					Aprendiz	CESDE			NA	

GD-F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE APRIL DEL AÑO 2025 Ficha: 3141164

OBJETIVO (S): Competencia: Elaborar productos de pastelería con parámetros de seguridad alimentaria.
Tema: Materias Primas – Conceptos básicos sobre la levadura – Conversiones de F.F

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
2	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
3	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
4	Sara Cortés Martínez	1052377773			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
5	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
6	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
7	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
8	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
9	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
10	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
11	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
12	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
13	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
14	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
15	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
16	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
17	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
18	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
19	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
20	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	
21					Aprendiz	CESDE			NA	
22					Aprendiz	CESDE			NA	

GD-F-007 V04

Registro de inasistencia de los aprendices de la ficha 3064660 Técnico en pasteleria





Se imparte Formacion a las fichas 3064660 y a la ficha 3141164 técnicos en pasteleria, de acuerdo con la programación asignada.

7	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno y sistemático de manera permanente en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificar permanentemente que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrar oportunamente los juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de

	aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información y dejar evidencia en el informe mensual de ejecución.

Evidencia:

Se revisa desde Sofia plus, cual es el astado de los aprendices 3141164 - Técnicos en pastelería

Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje

Descargado desde Sofia plus

FICHA 3141164 - PASTELERIA.

Identificación	Nombres	Estado
CC 43433830	DORA ELENA CHAVERRA FRANCO	Formacion
CC 1033180047	ELIZABETH PEREA MOSQUERA	Formacion
CC 1007390439	ANDREA GONZALEZ RODRIGUEZ	Formacion
CC 1035973521	ANGYE VALENTINA ZAPATA GIRALDO	Formacion
TI 1021925165	GREEICY YURLEY MORENO AREIZA	Formacion
TI 1015072438	JAINE CATHLEEN VILLERO MOSQUERA	Formacion
TI 1122514438	MICHELL DAHIANA RIVERA LIZCANO	Formacion
CC 1036448969	MARIA PAULA VELEZ HENAO	Formacion
CC 21424102	MARIA SORLIDES VALDERRAMA ROLDAN	Formacion
CC 1020416039	MELANY GARCIA ESPINAL	Formacion
TI 1018237173	SARA CORTES MARTINEZ	Formacion
CC 34987527	MELEDIS YACIDES OZUNA CARRASCAL	Formacion
CC 1035880011	MANUELA GAVIRIA ARANGO	Formacion
TI 1036451420	MARIA CAMILA RAMIREZ ERAZO	Formacion
CC 1023626552	TATIANA GOMEZ DE OSSA	Formacion
CC 1020399783	LADY MARICELA VELASQUEZ CHAVERRA	Formacion
CC 1020480429	LUISA FERNANDA MUÑOZ GUERRERO	Formacion
CC 32277194	ALBA PIEDAD BRAN CARTAGENA	Formacion
CC 1000761342	ANGIE PAOLA COLORADO MAZO	Formacion
TI 1022955327	BRENDA SOFIA CAMACHO SUAREZ	Formacion

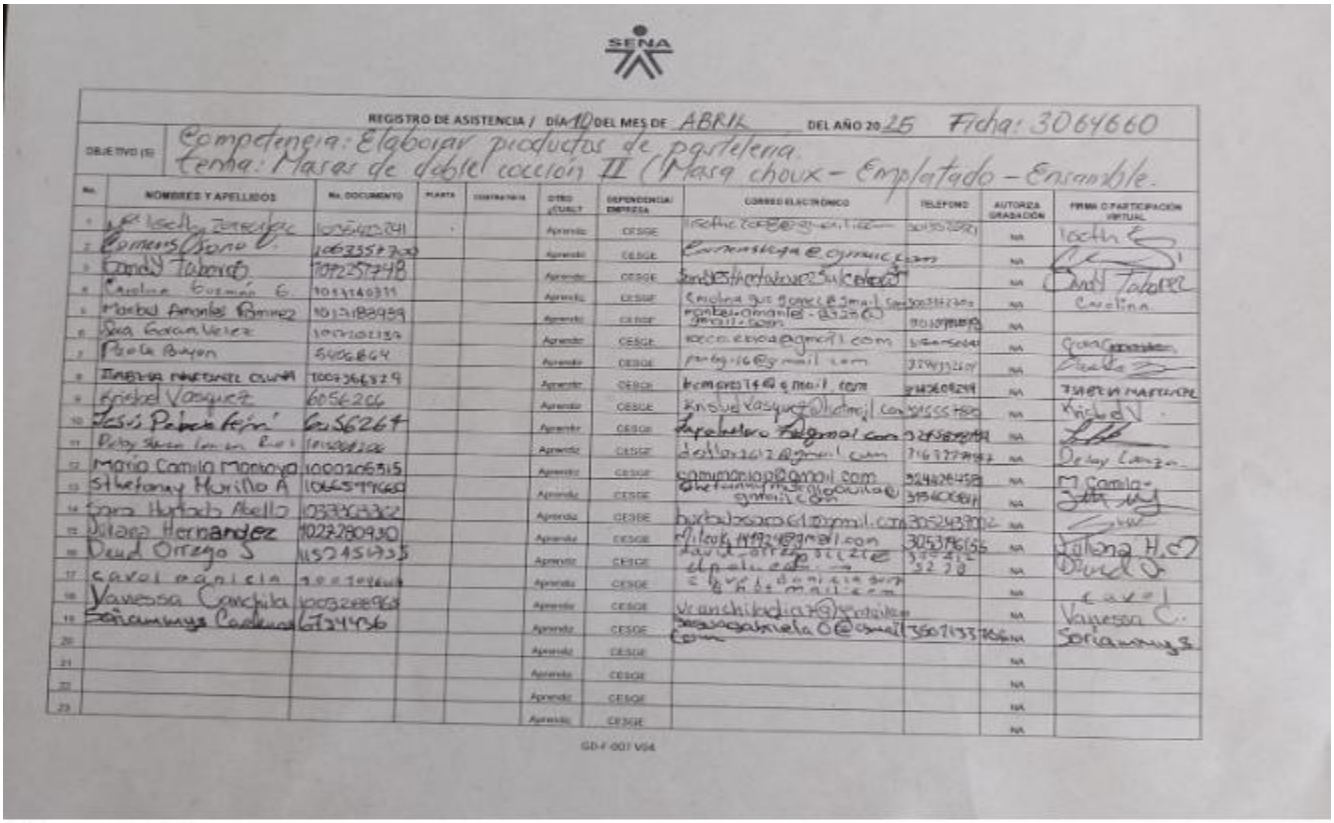
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	36282 - ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO	567180 - 29080501104 ESTIMA CHOCOLATERÍA, ACUERDO A
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	36282 - ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO	567181 - 29080501103 MOLDEA PROTOCOLO DE PRODUCTO
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	36282 - ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO	567182 - 29080501102 REALIZA CHOCOLATE Y PROCEDIMIEN
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	36282 - ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO	567183 - 29080501101 IDENTIF CHOCOLATE Y SUCEDÁNEOS
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	567852 - 22050104601 SELEC DE LA INFORMACIÓN Y LA CO NECESIDADES IDENTIFICADA
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	567853 - 22050104602 USAR H REQUERIMIENTOS, MANUALE Y ESTÁNDARES
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	567854 - 22050104604 IMPLEM ACUERDO CON LA TECNOLO
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	567855 - 22050104603 VERIFIC ACUERDO CON LOS REQUER
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA	567857 - 24020250101 COMPR ESCRITA EN INGLÉS ACERCA CONTEXTO INMEDIATO EN RE
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA	567858 - 24020250105 COMUN EN FORMA ORAL Y ESCRITA CONTEXTO LABORAL COTIDIA
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA	567859 - 24020250102 DESCR ESCRITA EN INGLÉS PERSON CON SUS COSTUMBRES Y EV
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS	567860 - 24020250106 PONER EXPRESIONES COMUNES DE ESPECÍFICOS DE SU TRABAJ SENCILLAS EN FORMA ORAL
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA	567861 - 24020250103 PARTIC CONVERSACIONALES BÁSICO EN DIFERENTES SITUACIONE
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS	567862 - 24020250104 LLEVAR RELACIONADAS CON EL INTE INGLÉS, SOBRE SÍ MIS INMEDIATO ASÍ́ COMO
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37799 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES, Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	567863 - 22060150102 EFECTU CONTROL DE LA PROBLEMÁT CUENTA LOS PROCEDIMIENT
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37799 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES, Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	567864 - 22060150101 INTERP DE SST TENIENDO EN CUENT ESTABLECIDOS POR LA ORG
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37799 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES, Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	567865 - 22060150103 VERIFIC SST ACORDE CON LOS LINEA DESEMPEÑO LABORAL
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37799 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES, Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	567866 - 22060150104 REPOR AFECTEN LA PROTECCIÓN DE CON LOS LINEAMIENTOS EST
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS	567953 - 23010150702 PRACTI APLICACIÓN DE FUNDAMENT
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES	567954 - 23010150703 EJECUT FÍSICO ORIENTADAS HACIA E EN LOS CONTEXTOS PRODUC
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS	567955 - 23010150704 IMPLEM ACTIVAS SEGÚN LAS CARACT
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS	567956 - 23010150701 DESAR EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	567984 - 22020150101 DESCR QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁL
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	567985 - 22020150103 APLICA SITUACIONES CONCRETAS D
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	567986 - 22020150102 CORRE QUÍMICA CON LA REALIDAD F
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37802 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO	567990 - 24020152402 DECOD SITUACIONES DE LA VIDA SO CONTEXTO DE LA COMUNICA
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37802 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO	567991 - 24020152401 INTERP COMO MEDIO DE EXPRESIÓN
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37802 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO	567992 - 24020152404 APLICA DESARROLLO DE PROCESOS DEL CONTEXTO
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	37802 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO	567993 - 24020152403 VALIDA COMUNICATIVOS TENIENDO E RACIONALIDAD
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	38558 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	567957 - 02- Valorar la importan estudio de los derechos humano
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	38558 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	567958 - 03- Practicar los derec la Constitución Política y los Co
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	38558 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	567959 - 01- Reconocer el traba transformación vital con referenc fundamentales en el trabajo
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	38558 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	567960 - 04- Participar en accio los derechos humanos, de los p
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	38560 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales	567961 - 24020152803 SOLUC PRODUCTIVO Y SOCIAL APLIC
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	38560 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales	567962 - 24020152802 PLANTE GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	38560 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales	567963 - 24020152801 IDENTIF ASOCIADAS A SUS NECESIDA
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	38560 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	567964 - 24020152804 VERIFIC PROCEDIMIENTOS MATEMÁT REQUERIMIENTOS DE LOS PR
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	38561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social	567999 - 24020152902 CARAC CUENTA LAS OPORTUNIDADE PRODUCTIVO Y SOCIAL
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	38561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social	568000 - 24020152903 ESTRU CON LAS CARACTERÍSTICAS MERCADO
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	38561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social	568001 - 24020152901 INTEGR EMPRENDEDORA TENIENDO CONTEXTO DE DESARROLLO
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	38561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social	568002 - 24020152903 VALORA CON SU ESTRUCTURA Y NEC SOCIAL
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	567994 - 29080109201 DETERI EN EL PROCESO DE PRODUC NORMATIVA SANITARIA
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	567995 - 29080109202 APLICA PROTECCIÓN EN LA ELABOR NORMATIVA SANITARIA
ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	567996 - 29080109204 INTEGR TENIENDO EN CUENTA LAS N

8	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

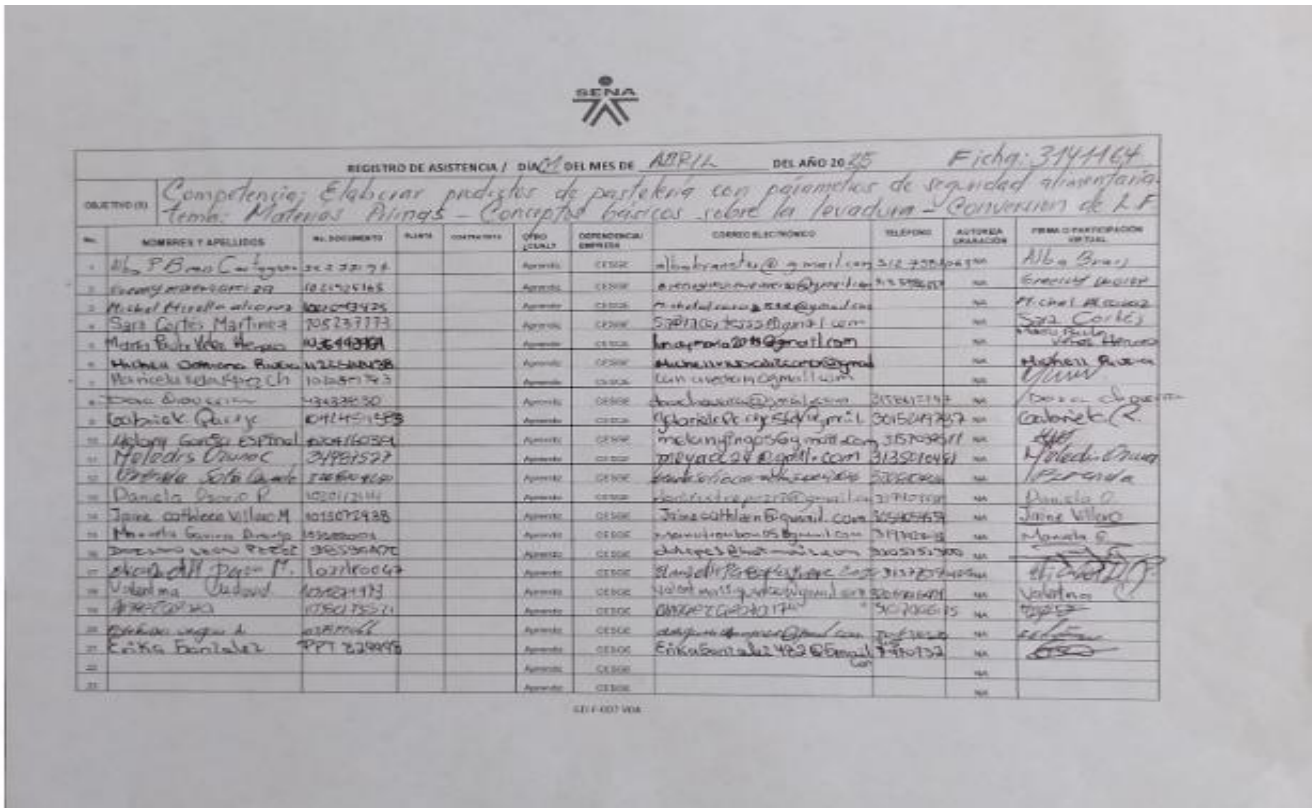
Evidencia:

Se hace cumplir el reglamento del aprendiz por medio de listas de asistencia para las fichas asignadas

Ficha 3064660 - Técnico en Pasteleria



Ficha 3141164 - Técnico en Pasteleria



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2025 Ficha: 3141164

OBJETIVO (S): Competencia: Elaborar productos de pastelería con parámetros de seguridad alimentaria. Tema: Materias Primas - Conceptos básicos sobre la levadura - Conversión de F.F.

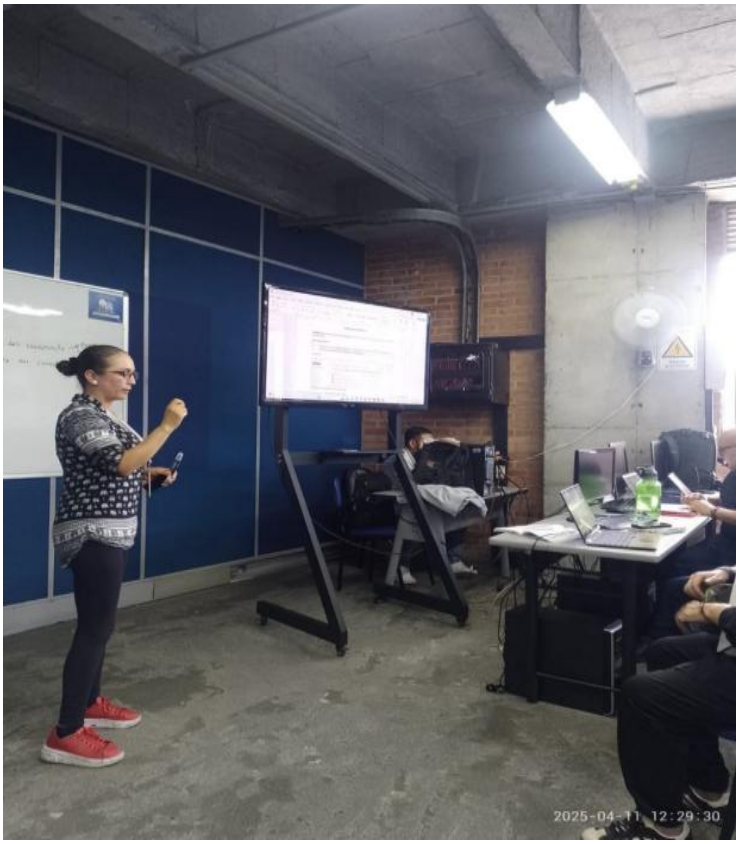
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	CARGO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Alba P Bravo C	36232174			Aprendiz	CESDE	albabravo1@gmail.com	312 7358063	NA	Alba Bravo
2	[illegible]	1022525165			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	[illegible]
3	Michel Rivera Alcoser	1001099425			Aprendiz	CESDE	[illegible]		NA	[illegible]
4	Sara Cortés Martínez	1052377773			Aprendiz	CESDE	SARITACORTES@gmail.com		NA	Sara Cortés
5	María Paula Vélez Hernández	1036493781			Aprendiz	CESDE	lmayoria2015@gmail.com		NA	[illegible]
6	Michell Ramírez Rivera	1225484038			Aprendiz	CESDE	[illegible]		NA	Michell Rivera
7	Mariela Valencia Ch	1036457173			Aprendiz	CESDE	[illegible]		NA	[illegible]
8	[illegible]	43433530			Aprendiz	CESDE	[illegible]	3158612197	NA	[illegible]
9	Gabriel Quiroz	1014[illegible]953			Aprendiz	CESDE	[illegible]	3015049757	NA	Gabriel Q.
10	Wilson García Espinal	1026160581			Aprendiz	CESDE	melcingrap0569@gmail.com	3157099511	NA	[illegible]
11	Maleidis Chiquillo	34981527			Aprendiz	CESDE	[illegible]	3135210461	NA	Maleidis Chiquillo
12	Verónica Soto [illegible]	1[illegible]6[illegible]6			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	[illegible]
13	Daniela Pacho P	1020[illegible]4			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	Daniela P.
14	Jaine Cathleen Villar M	1015072938			Aprendiz	CESDE	JaineCathleenB@gmail.com	3054054[illegible]	NA	Jaine Villar
15	Manuela Garcia Pineda	1[illegible]0			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	Manuela G.
16	[illegible]	36[illegible]0			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	[illegible]
17	[illegible]	1[illegible]0			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	[illegible]
18	Valentina Quiroz	1[illegible]3			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	Valentina
19	[illegible]	1[illegible]5			Aprendiz	CESDE	[illegible]	3[illegible]5	NA	[illegible]
20	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESDE	[illegible]	[illegible]	NA	[illegible]
21	Erika González	PPT 829[illegible]			Aprendiz	CESDE	Erikagonzalez[illegible]@gmail.com	[illegible]	NA	[illegible]
22					Aprendiz	CESDE			NA	
23					Aprendiz	CESDE			NA	

GFPI-F-007 V04

11	Asistir a reuniones programadas por el supervisor relacionadas con el objeto contractual.

Evidencia:

Para este mes de marzo, se convoco a una reunión con la supervisora del contrato Alexandra Morales, para efectos de aclara dudas sobre el objeto contractual.



Infortunadamente, me encontraba orientando formación y no pude asistir.

12	Atender dentro de los 5 días siguientes las solicitudes que a través de correo electrónico le formulen el supervisor, aprendices, coordinadores y demás actores del proceso formativo

Evidencia:

Se busca agendas charla sobre contrato de aprendizaje para la ficha 3034660

Buenas tardes,

Instructor Julián,

En atención a su solicitud sobre la charla de contrato de aprendizaje, le informo que hemos agendado la charla para el **día 2 de abril a las 8:00 a.m.**.

Agradezco me confirme si esa fecha es posible, así como el ambiente de formación disponible para la misma.

Quedo atenta.

NOTA: Apreciado(a) Aprendiz, recuerde siempre informar número de ficha, documento de identidad, nombre completo y número de celular, y en lo posible, seguir una secuencia en los correos que intercambiamos

---

De: Myller Lay Henao Moná <mhenaom@sena.edu.co>
Enviado: martes, 25 de marzo de 2025 9:09 a. m.
Para: Nicolás Espinosa Santana <nespinosa@sena.edu.co>; Deisy Carolina Garzón Cardona <dcgarzon@sena.edu.co>; Luz Adriana Garzon Borja <lagarzon@sena.edu.co>
Cc: Daniela Tabares <databares@sena.edu.co>; Julian Alberto Ramirez Henao <tecnipanjul@gmail.com>; William Alberto Monroy Cano <wimonroy@sena.edu.co>
Asunto: Re: Solicitud de charla informativa contrato de aprendizaje para aprendices de la ficha 3064660 tecnico de pasteleria

Saludos:

Las charlas sobre el Contrato de Aprendizaje son realizadas por Carolina Garzón o Luz Adriana Garzón, a quienes también está dirigido este correo, para que puedan llevar a cabo la gestión correspondiente.

SEGUNDAS EVIDENCIAS

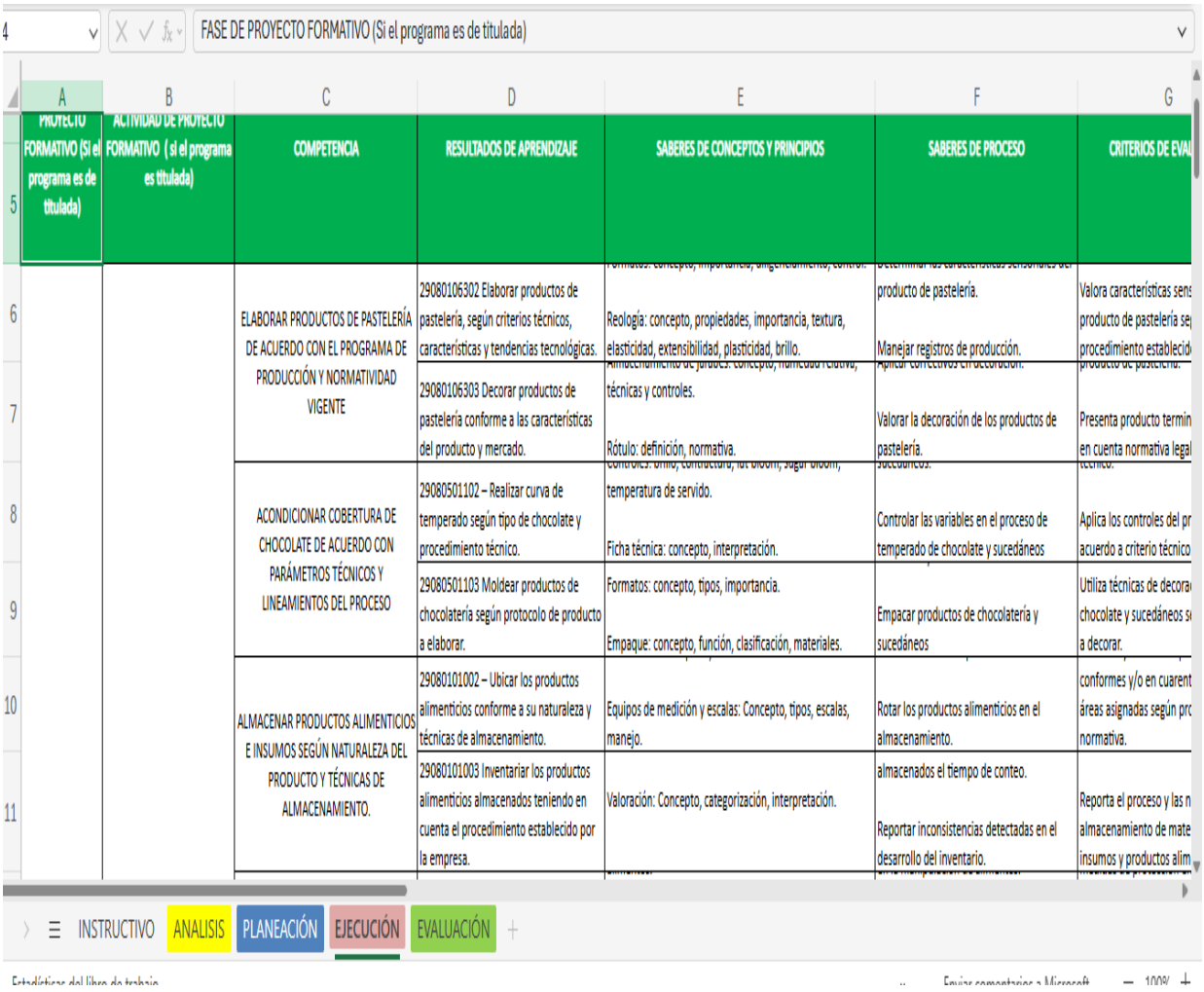
Favor ingresar debajo de la palabra EVIDENCIA, las SEGUNDAS evidencias de las actividades realizadas desde el 11 de abril hasta el 30 de abril:

OBLIGACIONES:

1	Planear mensualmente los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales (guía de aprendizaje actualizada en compromISO, proyecto formativo, planeación pedagógica, instrumentos de evaluación), para el cumplimiento del objeto contractual

Evidencia:

Se realizan ajustes a la planeación pedagógica con base a lineamientos de la coordinación de Alimentos y bebidas



FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)

	A	B	C	D	E	F	G
5	PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVAL
6			ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	29080106302 Elaborar productos de pastelería, según criterios técnicos, características y tendencias tecnológicas.	Reología: concepto, propiedades, importancia, textura, elasticidad, extensibilidad, plasticidad, brillo.	producto de pastelería.	Valora características sens producto de pastelería se procedimiento establecid
7				29080106303 Decorar productos de pastelería conforme a las características del producto y mercado.	técnicas y controles. Rótulo: definición, normativa.	Valorar la decoración de los productos de pastelería.	Presenta producto termin en cuenta normativa legal
8			ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO	29080501102 – Realizar curva de temperado según tipo de chocolate y procedimiento técnico.	temperatura de servido. Ficha técnica: concepto, interpretación.	Controlar las variables en el proceso de temperado de chocolate y sucedáneos	Aplica los controles del pr acuerdo a criterio técnico
9				29080501103 Moldear productos de chocolatería según protocolo de producto a elaborar.	Formatos: concepto, tipos, importancia. Empaque: concepto, función, clasificación, materiales.	Empacar productos de chocolatería y sucedáneos	Utiliza técnicas de decora chocolate y sucedáneos s a decorar.
10			ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.	29080101002 – Ubicar los productos alimenticios conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento.	Equipos de medición y escalas: Concepto, tipos, escalas, manejo.	Rotar los productos alimenticios en el almacenamiento.	conformes y/o en cuarent áreas asignadas según pro normativa.
11				29080101003 Inventariar los productos alimenticios almacenados teniendo en cuenta el procedimiento establecido por la empresa.	Valoración: Concepto, categorización, interpretación.	almacenados el tiempo de conteo. Reportar inconsistencias detectadas en el desarrollo del inventario.	Reporta el proceso y las n almacenamiento de mate insumos y productos alim

INSTRUCTIVO | ANALISIS | PLANEACIÓN | EJECUCIÓN | EVALUACIÓN

2	Participar en las jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y del Centro de formación según los lineamientos institucionales.

Evidencia:



3	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular conforme a la programación (emisión de juicios evaluativos en los plazos establecidos por el reglamento del aprendiz, registro de inasistencias en la plataforma Sofia Plus, concertar el plan de evaluación con los aprendices acorde con el desarrollo de la guía de aprendizaje, reportar mensualmente las novedades para el comité de evaluación y seguimiento), cumpliendo una ejecución mensual de 160 horas de formación conforme con los procedimientos y formatos vigentes en la plataforma CompromISO.

Evidencia:

Orientar formación Ficha 3064660 y 3141164





Se imparte formacion a las fichas 3064660 y a la ficha 3141164 técnicos en pasteleria, de acuerdo con la programación asignada.

Reporte de horas del instructor, cumpliendo con una ejecución mensual de 160 horas de formación conforme con los procedimientos y formatos vigentes en la plataforma CompromISO.

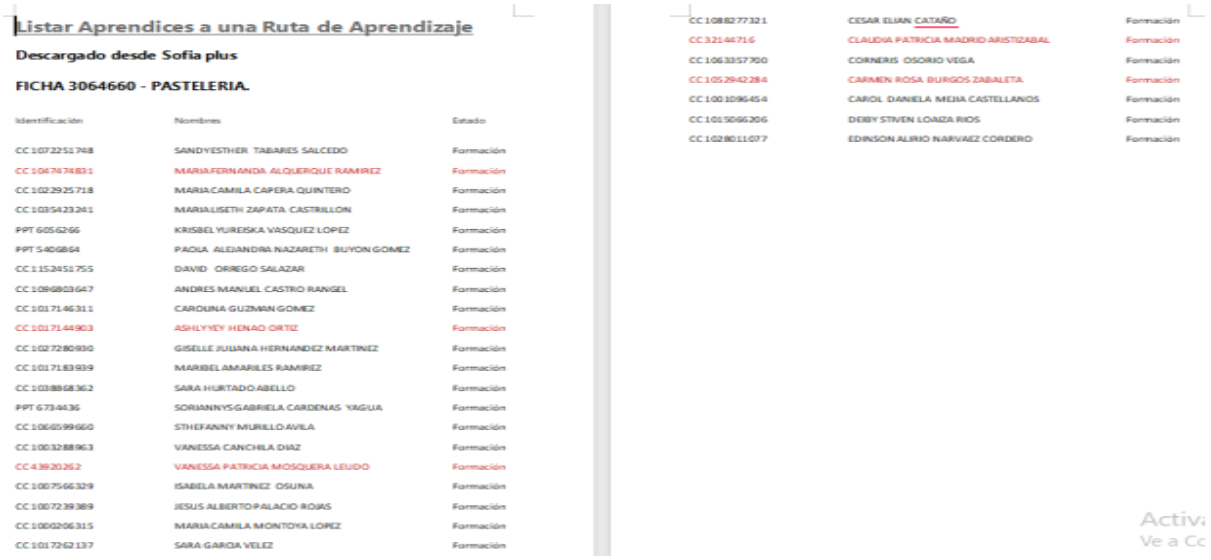
Evidencia:

En el aplicativo de sofia plus, al igual que por medio del reporte de tiempo de actividad de apoyo a la formación.

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

Evidencia:

Se revisa desde Sofia plus, cual es el astado de los aprendices 3064660 - Técnicos en pasteleria



Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje

Descargado desde Sofia plus

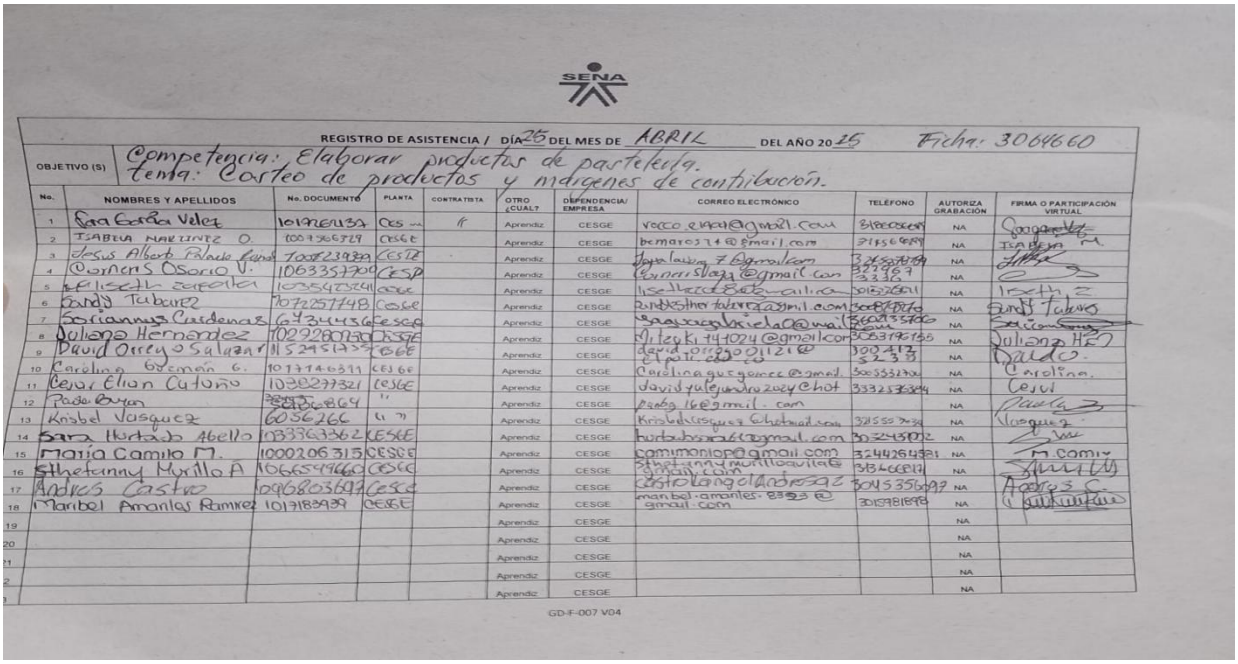
FICHA 3064660 - PASTELERIA.

Identificación	Nombres	Estado
CC 1072251748	SANDYESTHER TABARES SALCEDO	Formación
CC 1047474831	MARIA FERNANDA ALQUERQUE RAMIREZ	Formación
CC 1022925718	MARIA CAMILA CAPERA QUINTERO	Formación
CC 1035423241	MARIA LISETH ZAPATA CASTRILLON	Formación
PPT 6056266	KRISBEL YUREISKA VASQUEZ LOPEZ	Formación
PPT 5406864	PAOLA ALEJANDRA NAZARETH BUYON GOMEZ	Formación
CC 1152451755	DAVID ORREGO SALAZAR	Formación
CC 1096803647	ANDRES MANUEL CASTRO RANGEL	Formación
CC 1017146311	CAROLINA GUZMAN GOMEZ	Formación
CC 1017144903	ASHLYYEY HENAO ORTIZ	Formación
CC 1027280930	GISELLE JULIANA HERNANDEZ MARTINEZ	Formación
CC 1017183939	MARIBEL AMARILES RAMIREZ	Formación
CC 1038868362	SARA HURTADO ABELLO	Formación
PPT 6734436	SORIANNYS GABRIELA CARDENAS YAGUA	Formación
CC 1066599660	STHEFANNY MURILLO AVILA	Formación
CC 1003288963	VANESSA CANCHILA DIAZ	Formación
CC 43920262	VANESSA PATRICIA MOSQUERA LEUDO	Formación
CC 1007566329	ISABELA MARTINEZ OSUNA	Formación
CC 1007239389	JESUS ALBERTO PALACIO ROJAS	Formación
CC 1006206315	MARIA CAMILA MONTOYA LOPEZ	Formación
CC 1017262137	SARA GARCIA VELEZ	Formación
CC 1088277321	CESAR ELIAN CATAÑO	Formación
CC 32144716	CLAUDIA PATRICIA MADRID ARISTIZABAL	Formación
CC 1063357700	CORNERIS OSORIO VEGA	Formación
CC 1052942284	CARMEN ROSA BURGOS ZABALETA	Formación
CC 1001096454	CAROL DANIELA MEJIA CASTELLANOS	Formación
CC 1015066206	DEIBY STIVEN LOAIZA RIOS	Formación
CC 1028011077	EDINSON ALIRIO NARVAEZ CORDERO	Formación

8	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

Evidencia:

Registro de inasistencia de los aprendices de la ficha 3064660 Técnico en pasteleria

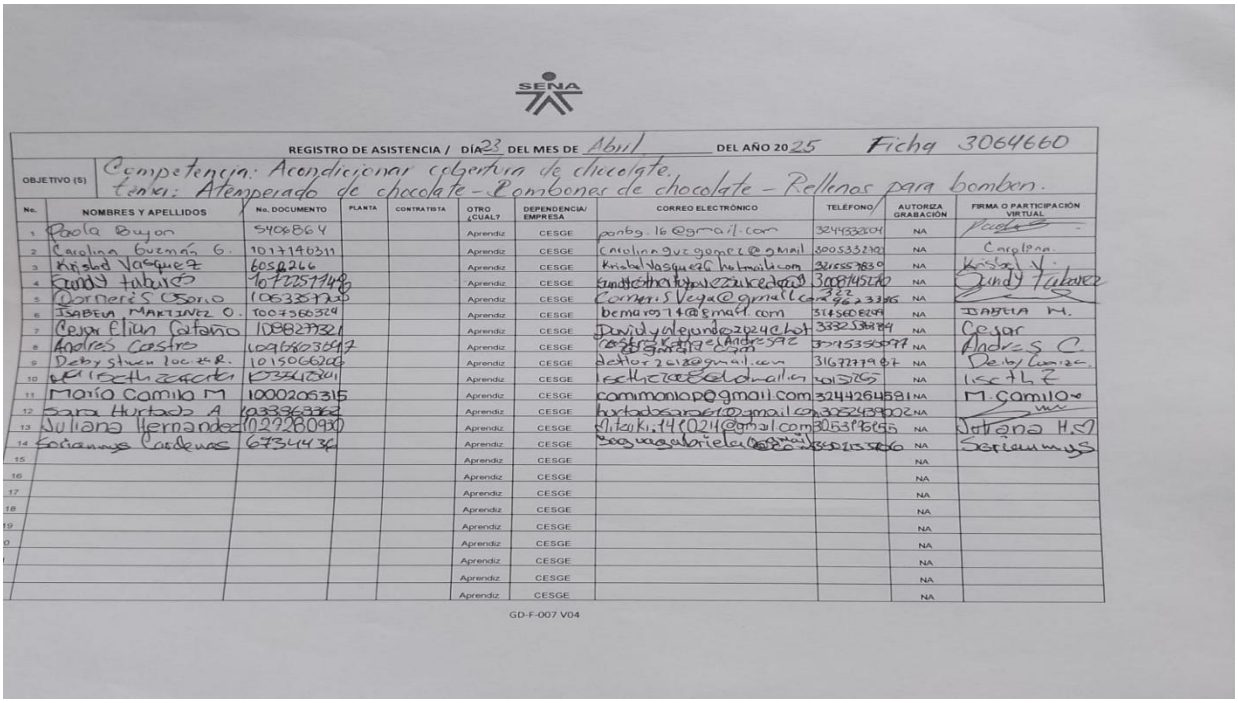


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2025 Ficha: 3064660

OBJETIVO (S): Competencia: Elaborar productos de pastelería.
Tema: Costeo de productos y márgenes de contribución.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sara Estefa Velez	1017467432	Ces ...		Aprendiz	CESGE	[illegible]	[illegible]	NA	
2	ISABELA MARTINEZ O.	1007366329	CESGE		Aprendiz	CESGE	bemaros74@gmail.com	3115608249	NA	ISABELA M.
3	Jesus Albert Pinedo Fonseca	1008239879	CESGE		Aprendiz	CESGE	Jesuspinedo7@gmail.com	3245878789	NA	
4	Dorneris Osorio V.	1063357209	CESGE		Aprendiz	CESGE	Dornerisvega@gmail.com	3229869 3338	NA	
5	Lisethe zacarias	1063547241	CESGE		Aprendiz	CESGE	lisethzacarias@gmail.com	3015726511	NA	lseth z
6	Sandy Tabares	1072257148	CESGE		Aprendiz	CESGE	sandyesthertabares@gmail.com	3008745746	NA	Sandy Tabares
7	Sorianny Cardenas	6734436	CESGE		Aprendiz	CESGE	sorayacardenas@gmail.com	3005933786	NA	
8	Juliana Hernandez	1022780930	CESGE		Aprendiz	CESGE	Mitzuki.14024@gmail.com	3053786755	NA	Juliana HS
9	David Arley Salazar	1152451237	CESGE		Aprendiz	CESGE	david.[illegible]@etapa.edu.co	3007217 8233	NA	David.
10	Carolina Guzmán G.	1017746311	CESGE		Aprendiz	CESGE	Carolinaguzgomez@gmail.com	3005332	NA	Carolina.
11	Cesar Elian Cataño	1088277321	CESGE		Aprendiz	CESGE	David.yulejandro2024@hotmail.com	3332538	NA	Cesar
12	Paola Buyon	5406864	"		Aprendiz	CESGE	paobg.16@gmail.com		NA	Paola
13	Kristbel Vasquez	60556266	"		Aprendiz	CESGE	Kristbelvasquez@hotmail.com	321555	NA	Vasquez
14	Sara Hurtado Abello	1033963862	CESGE		Aprendiz	CESGE	hurtadosara6@gmail.com	3024539002	NA	
15	Maria Camilo M.	1000206315	CESGE		Aprendiz	CESGE	camimonlop@gmail.com	3244264581	NA	M. camilo
16	Stheteanny Murillo A	1066549660	CESGE		Aprendiz	CESGE	stheteannymurillo@gmail.com	3136668147	NA	
17	Andres Castro	1098603697	CESGE		Aprendiz	CESGE	castrolangel0405@gmail.com	3045356997	NA	Andres C.
18	Maribel Amariles Ramirez	1017183939	CESGE		Aprendiz	CESGE	maribel.amariles.8523@gmail.com	3019818898	NA	
19					Aprendiz	CESGE			NA	
20					Aprendiz	CESGE			NA	
21					Aprendiz	CESGE			NA	
22					Aprendiz	CESGE			NA	
23					Aprendiz	CESGE			NA	

GD-F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2025 Ficha 3064660

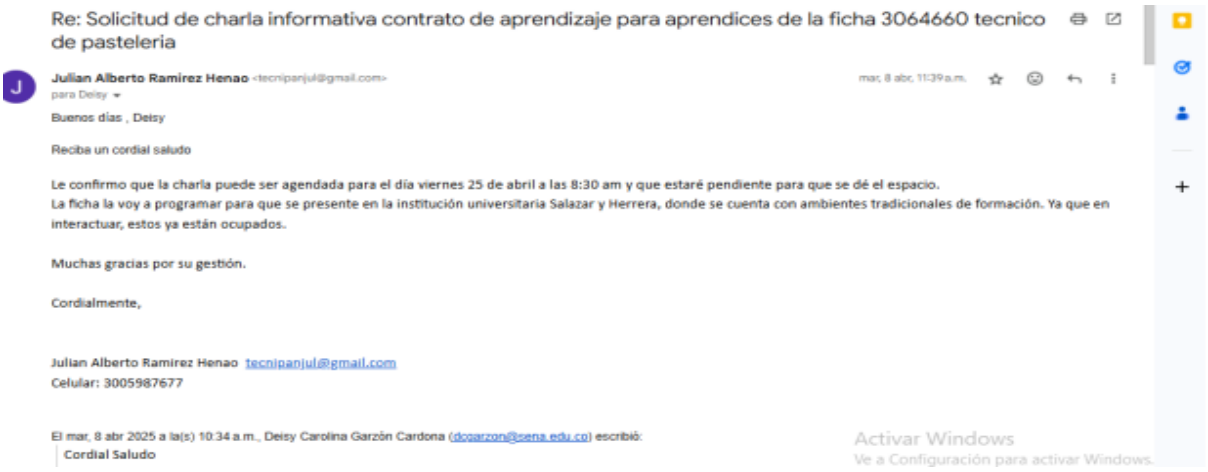
OBJETIVO (S): Competencia: Acondicionar cobertura de chocolate.
Tema: Atemperado de chocolate - Bombones de chocolate - Rellenos para bombon.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Paola Buyon	5406864			Aprendiz	CESGE	paobg.16@gmail.com	3246332804	NA	Paola
2	Carolina Guzmán G.	1017746311			Aprendiz	CESGE	Carolinaguzgomez@gmail	3005332	NA	Carolina.
3	Kristbel Vasquez	60556266			Aprendiz	CESGE	Kristbelvasquez@hotmail.com	3215557830	NA	Kristbel V.
4	Sandy Tabares	1072257148			Aprendiz	CESGE	sandyesthertabares@gmail.com	3008745746	NA	Sandy Tabares
5	Dorneris Osorio	1063357209			Aprendiz	CESGE	Dornerisvega@gmail.com	3229869 3338	NA	
6	ISABELA MARTINEZ O.	1007366329			Aprendiz	CESGE	bemaros74@gmail.com	3115608249	NA	ISABELA M.
7	Cesar Elian Cataño	1088277321			Aprendiz	CESGE	David.yulejandro2024@hotmail	3332538	NA	Cesar
8	Andres Castro	1098603697			Aprendiz	CESGE	castrolangel0405@gmail.com	3045356997	NA	Andres C.
9	Deby Stheu Loc z R.	1015066206			Aprendiz	CESGE	deby[illegible]2612@gmail.com	3167779187	NA	Deby Lorraine.
10	Lisethe zacarias	1063547241			Aprendiz	CESGE	lisethzacarias@gmail.com	3015726	NA	lseth z
11	Maria Camilo M	1000206315			Aprendiz	CESGE	camimonlop@gmail.com	3244264581	NA	M. camilo
12	Sara Hurtado A	1033963862			Aprendiz	CESGE	hurtadosara6@gmail.com	3024539002	NA	
13	Juliana Hernandez	1022780930			Aprendiz	CESGE	Mitzuki.14024@gmail.com	3053786755	NA	Juliana HS
14	Sorianny Cardenas	6734436			Aprendiz	CESGE	sorayacardenas@gmail.com	3005933786	NA	Sorianny S
15					Aprendiz	CESGE			NA	
16					Aprendiz	CESGE			NA	
17					Aprendiz	CESGE			NA	
18					Aprendiz	CESGE			NA	
19					Aprendiz	CESGE			NA	
20					Aprendiz	CESGE			NA	
21					Aprendiz	CESGE			NA	
22					Aprendiz	CESGE			NA	
23					Aprendiz	CESGE			NA	

GD-F-007 V04

12	Atender dentro de los 5 días siguientes las solicitudes que a través de correo electrónico le formulen el supervisor, aprendices, coordinadores y demás actores del proceso formativo

Evidencia:



Re: Solicitud de charla informativa contrato de aprendizaje para aprendices de la ficha 3064660 tecnico de pasteleria

Julian Alberto Ramirez Henao <tecnipanjul@gmail.com> mar, 8 abr, 11:39 a.m.
para Deisy

Buenos días , Deisy

Reciba un cordial saludo

Le confirmo que la charla puede ser agendada para el día viernes 25 de abril a las 8:30 am y que estaré pendiente para que se dé el espacio.
La ficha la voy a programar para que se presente en la institución universitaria Salazar y Herrera, donde se cuenta con ambientes tradicionales de formación. Ya que en interactuar, estos ya están ocupados.

Muchas gracias por su gestión.

Cordialmente,

Julian Alberto Ramirez Henao tecnipanjul@gmail.com
Celular: 3005987677

El mar, 8 abr 2025 a la(s) 10:34 a.m., Deisy Carolina Garzón Cardona (dcgarzon@sena.edu.co) escribió:
Cordial Saludo

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

16	Participar en las actividades relacionadas con la FPI de la entidad, enfocándose en la estructuración y desarrollo de estrategias pedagógicas y técnicas didácticas que fortalezcan el proceso de formación. 1

Evidencia:

Se viene realizando durante todo el mes, los ajustes necesarios para el plan de formación de técnicos de pasteleria, para así lograr ordenar los pedidos de materias primas.

TECNICO EN PASTELERIA	PLAN DE FORMACION TEORICO PRACTICO
COMPETENCIA	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

HORAS DE FORMACION			384
PLAN DE FORMACION	46 SESIONES.	CONCEPTO	TEMAS
SESION 1	INDUCCION - PRIMER ACERCAMIENTO CON LA FICHA (Filosofia sena, pacto pedagogico, conceptos generales, metodologia, uniformes)	TEORICO	INDUCCION
SESION 2	INDUCCION - SEGUNDO ACERCAMIENTO CON LA FICHA (Contextualizacion del programa de formacion y las competencias asociadas con el proyecto formativo - Presentacion de los aprendices y el instructor)	TEORICO	INDUCCION
SESION 3	INDUCCION - 1. SESION CON LA FICHA (Contextualizacion de la FPI, plan de trabajo concertado con el aprendiz, induccion a la pasteleria) - PRODUCTOS DE PASTELERIA: conceptos de productos clasicos y modernos.	TEORICO	INDUCCION A LA PASTELERIA
SESION 4	2. SESION - CONCEPTOS BASICOS - MAQUINAS Y UTENSILIOS: concepto, material, funcionamiento, manuales, mantenimiento, normativa.	TEORICO	CONCEPTOS BASICOS DE PASTELERIA
SESION 5	3. SESION - CONCEPTOS BASICOS DE LA PASTELERIA - MATERIAS PRIMAS: ingredientes principales e ingredientes secundarios, clases, características, manejo, uso. - INSUMOS: tipos, características, usos.	TEORICO	CONCEPTOS BASICOS DE PASTELERIA
SESION 6	4. SESION - CONCEPTOS BASICOS DE LA PASTELERIA - MATERIAS PRIMAS - EXPOSICIONES: concepto, clasificación, características físicas y sensoriales, propiedades funcionales, normativa - FUNCION DE LOS INGREDIENTES: ventajas y desventajas	TEORICO	CONCEPTOS BASICOS DE PASTELERIA
SESION 7	5. SESION - CONCEPTOS BASICOS DE LA PASTELERIA - MATERIAS PRIMAS - EXPOSICIONES: concepto, clasificación, características físicas y sensoriales, propiedades funcionales, normativa - FUNCION DE LOS INGREDIENTES: ventajas y desventajas	TEORICO	CONCEPTOS BASICOS DE PASTELERIA
SESION 8	6. SESION - CONCEPTOS BASICOS DE LA PASTELERIA - MATERIAS PRIMAS - LA LEVADURA: concepto, clasificación, características físicas y sensoriales, propiedades funcionales, normativa. - CONVERSION: metodo y aplicacion.	TEORICO	CONCEPTOS BASICOS DE PASTELERIA

ELABORAR | TALLER # 01 - MASAS SECAS 1 | TALLER # 02 - CREMAS BASICAS 1 | TALLER # 03 - CREMA ...

Activar Windo
Ve a Configuració

17	Aplicar y acompañar las estrategias para la retención de aprendiz de acuerdo con los lineamientos institucionales

Evidencia:

Se recibe información por parte de Daniela Tabares quien es la asistente de la coordinación de alimentos y bebidas, para dar respuesta a la solicitud echa por el aprendiz Edinson Narvaez.

RE: Solicitud de aplazamiento de formación - Aprendiz Edinson Narváez, ficha: 3064660 Técnico de pastelería Pública

DT Daniela Tabares

Responder | Responder a todos | Reenviar

Para: Julian Alberto Ramirez Henao; Nicolás Espinosa Santana

Mar 08/04/2025 15:1

CC: Edinson Narvaez <edinsonnarvaez36@gmail.com>

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 06/04/2035 15:10

Buen día Julian!

De acuerdo con el reglamento del aprendiz en su Artículo 18, numeral 2 **Aplazamiento:**

Es la solicitud formal que hace el aprendiz de formación laboral o tecnológica presencial, virtual o a distancia, para que se le autorice la suspensión temporal en el programa de formación en el cual se encuentra matriculado, por razones excepcionales certificadas o justificadas que le impiden asistir por veinte (20) o más días continuos.
Dicha solicitud debe radicarse de conformidad con lo establecido en este reglamento. No se aceptan solicitudes de aplazamiento, sin que medie justificación.

Un aplazamiento se autoriza por alguna de las siguientes causas, las cuales deben contar con el soporte correspondiente que las acredite:

a) Incapacidad médica igual o superior a veinte (20) días expedida por la entidad promotora de salud - EPS correspondiente o por médico competente.
b) Licencia de maternidad o paternidad expedida por la entidad promotora de salud - EPS correspondiente o por médico competente.
c) Calamidad doméstica.
d) Asuntos judiciales.
e) Participación en representación del SENA o del país a nivel nacional e internacional, en actividades académicas, culturales y/o eventos deportivos.
f) Prestación del servicio militar. De acuerdo con lo establecido en la ley vigente. La