CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

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

567. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	AQUILINO MANUEL CUELLO BRITTO-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.	7
PERIODO DEL INFORME	Del 1 al 31 de agosto 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%
31 mayo 2025	86766-882639	$ 4.599.511	$ 11.805.411	$ 35.876.186	24,7%
30 junio 2025	91309-995343	$ 4.599.511	$ 16.404.922	$ 31.276.675	34,4%
31 julio 2025	04120-486344	$ 4.599.511	$ 21.004.433	$ 26.677.164	44,0%
31 agosto 2025	63119-246965	$ 4.599.511	$ 25.603.944	$ 22.077.653	53,6%

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**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** abril	**Planilla nro. 1072504276 pagada el 07 de mayo de 2025**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** mayo	**Planilla nro. 1072506220 pagada el 05 de junio de 2025**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** junio	**Planilla nro. 1073172731 pagada el 27 de unió de 2025**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** julio	**Planilla nro. 1073897079 pagada el 01 de agosto 2025**

571. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN:

No Aplica para este periodo

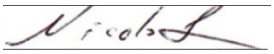
572. CERTIFICACIÓN

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 se presentan observación ya que el instructor no presentó el informe de ejecución contractual en la fecha requerida por la coordinación académica.

Para constancia se firma el 5 de septiembre 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:

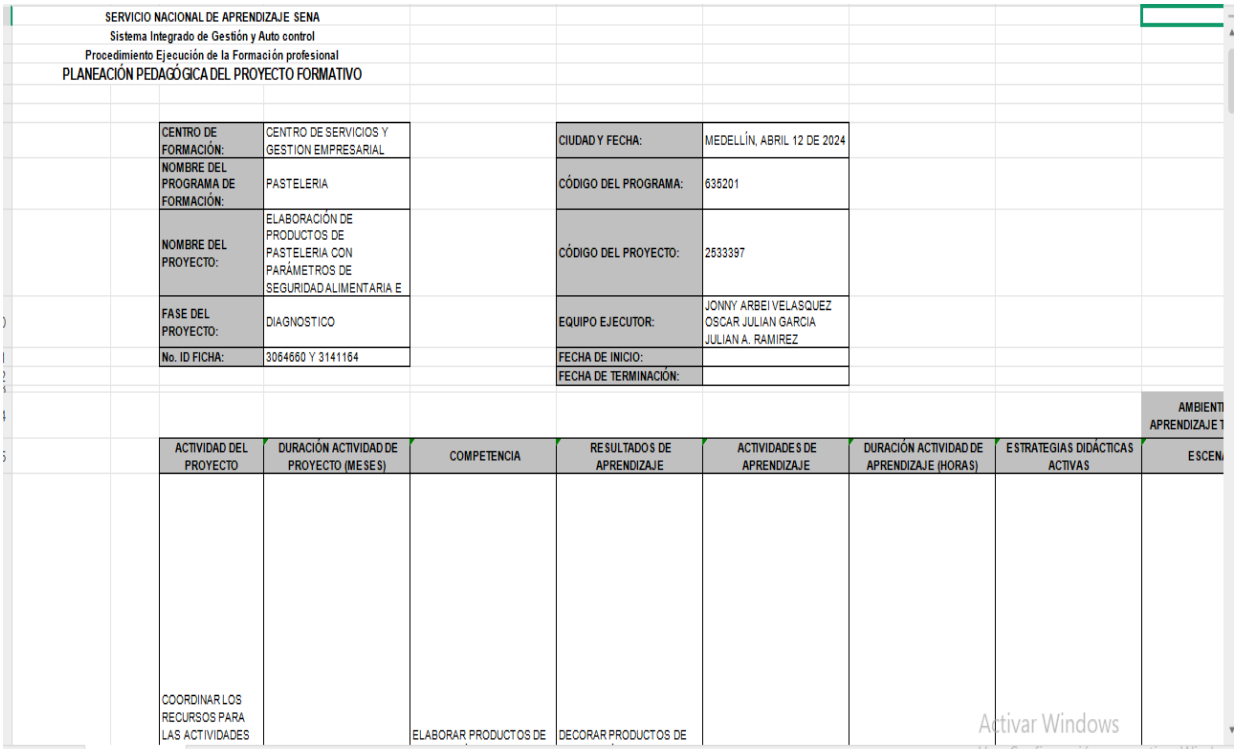
1	Planear mensualmente los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales (guía de aprendizaje actualizada en compromISO, proyecto formativo, planeación pedagógica, instrumentos de evaluación), para el cumplimiento del objeto contractual

Evidencia:

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

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1hHvRODZbYIO8n2IEA6kNQE7eIpUbI8JL/edit?usp=sharing&ouid=117758372670548745689&rtpof=true&sd=true

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				

Activar Windows

Guía de aprendizaje

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

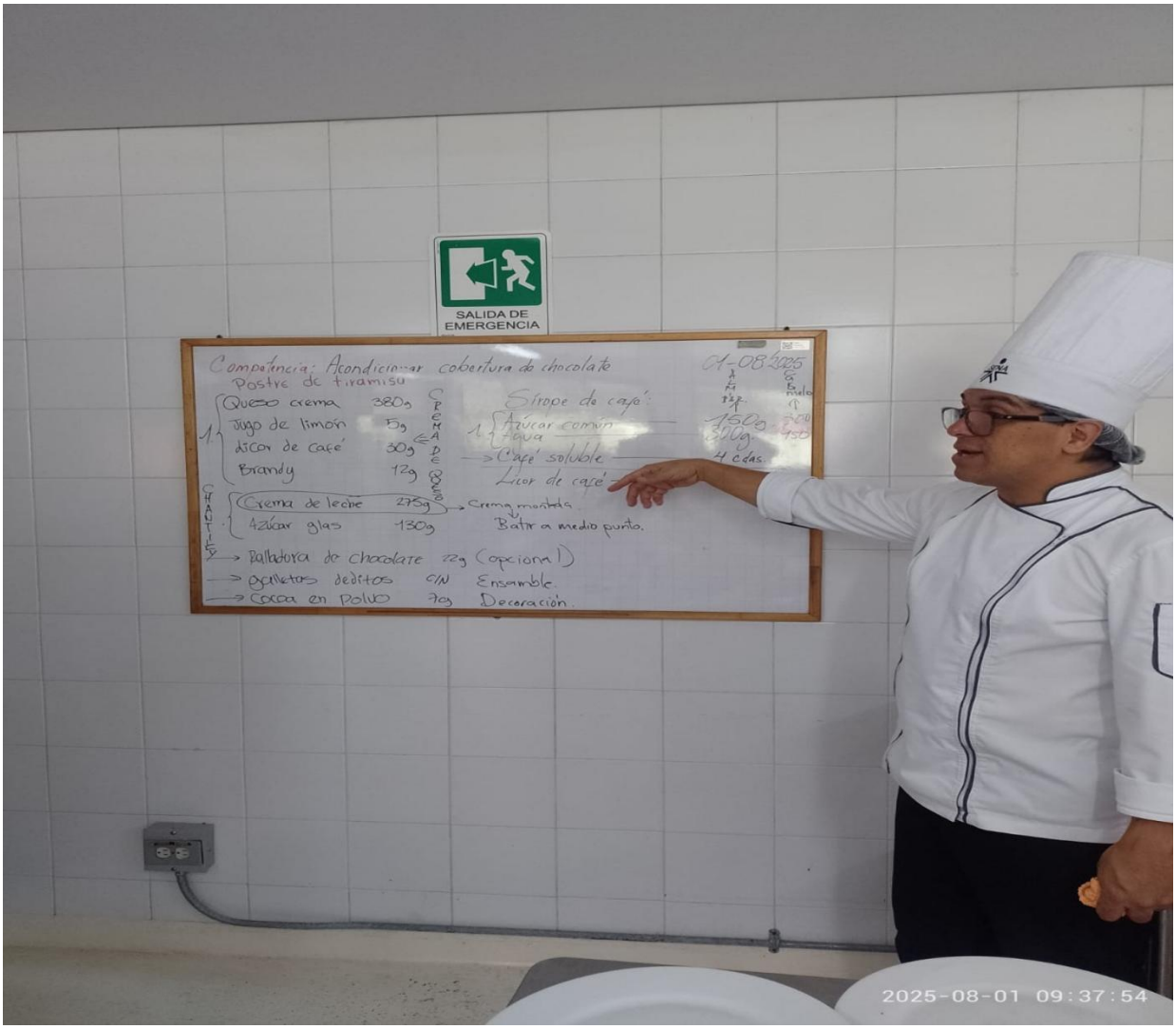
1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- **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

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.

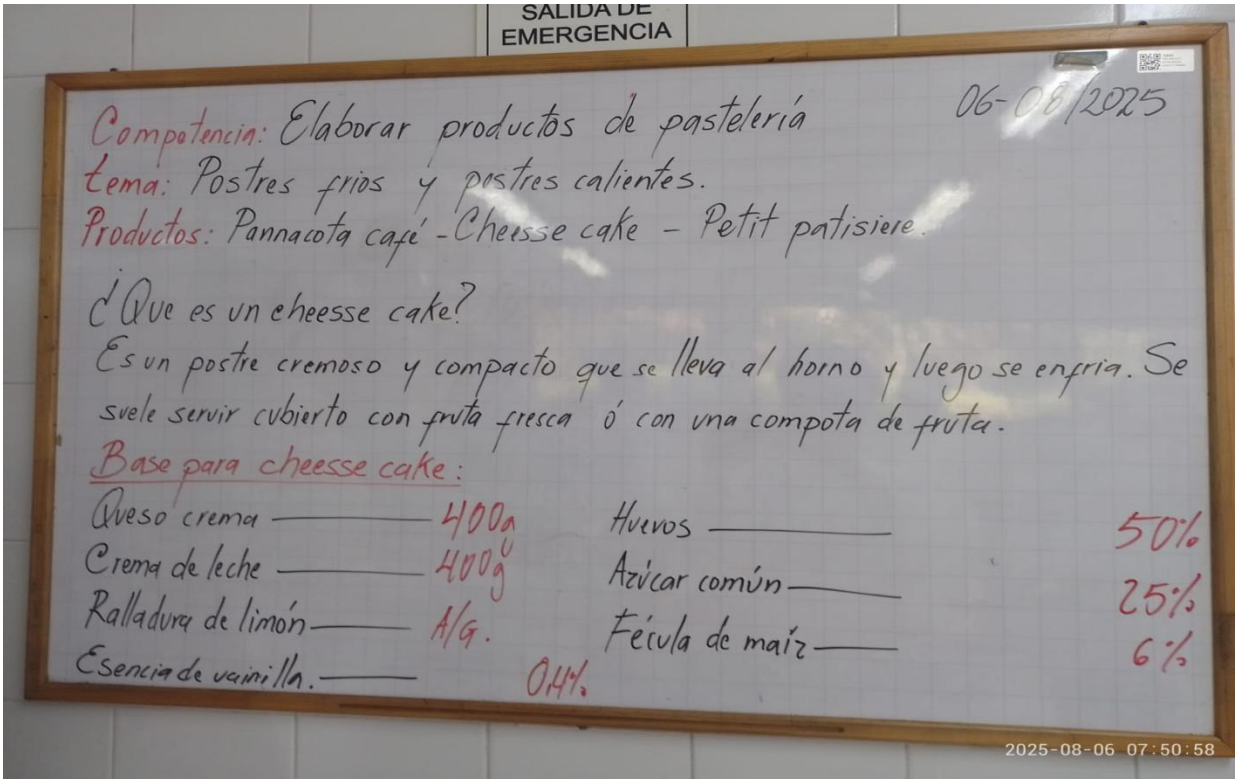
Evidencia:

Orientar formación Ficha 3169084 - técnico en pasteleria


SALIDA DE EMERGENCIA
Competencia: Acondicionar cobertura de chocolate
Postre de tiramisu
01-08-2025
CREMA DE QUESO
Queso crema 380g
Jugo de limón 5g
dicor de café 30g
Brandy 12g
Crema de leche 275g
Azúcar glas 130g
Crema montada
Batir a medio punto.
Almíbar de café:
Azúcar común
Agua
Café soluble
Licor de café
4 días
Rallodora de chocolate 22g (opcional)
galletas dedítos c/n Ensamble.
Cocoa en polvo 7og Decoración.
2025-08-01 09:37:54



La ficha nueva de técnico en pasteleria se encuentra recibiendo formación técnica


SALIDA DE EMERGENCIA
Competencia: Elaborar productos de pastelería
06-08/2025
Tema: Postres frios y postres calientes.
Productos: Pannacota café - Cheesse cake - Petit patisiere.
¿Que es un cheesse cake?
Es un postre cremoso y compacto que se lleva al horno y luego se enfria. Se suele servir cubierto con fruta fresca ó con una compota de fruta.
Base para cheesse cake:
Queso crema ——— 400g
Crema de leche ——— 400g
Ralladura de limón ——— A/G.
Esencia de vainilla. ——— 0.4%
Huevos ——— 50%
Azúcar común ——— 25%
Fécula de maíz ——— 6%
2025-08-06 07:50:58

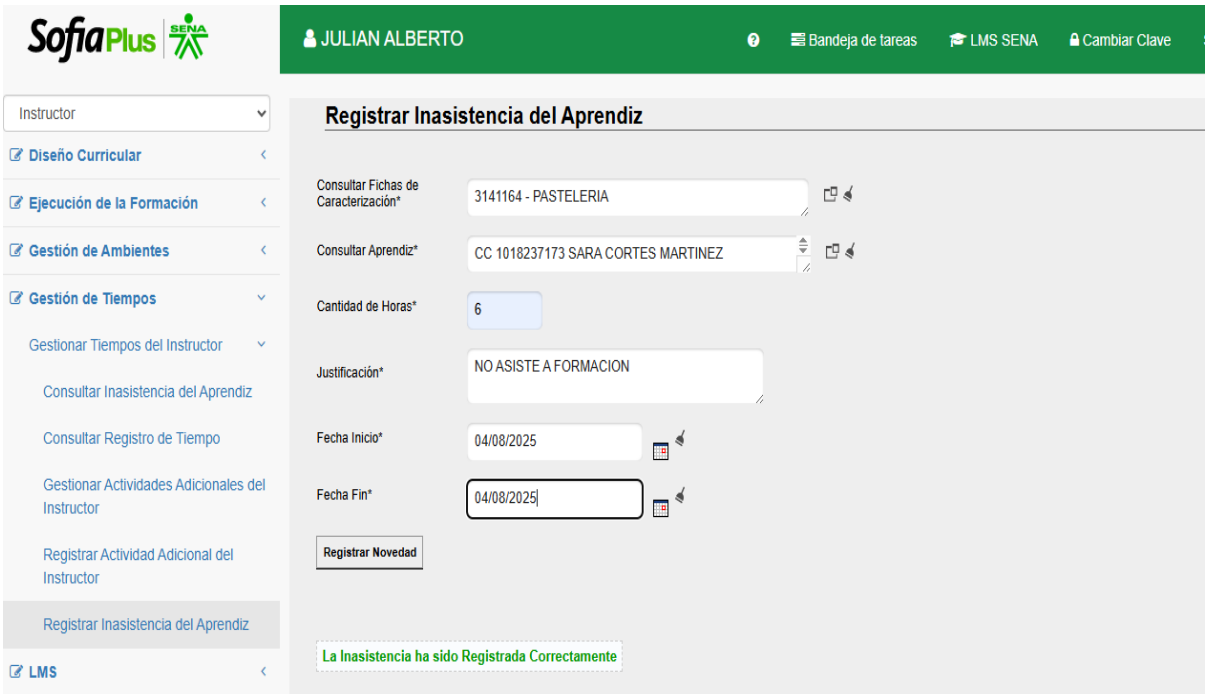

2025-08-06 06:22:20



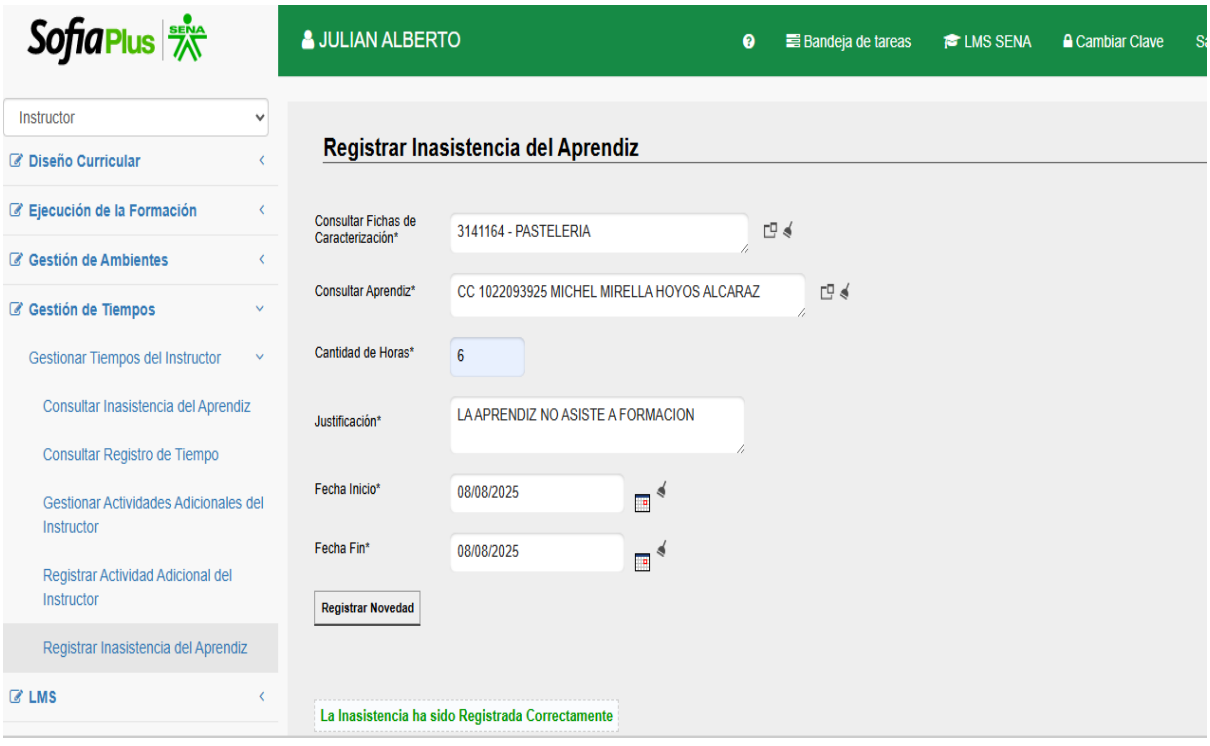
Registro de inasistencia de los aprendices de la ficha 3169084 Técnico en pasteleria



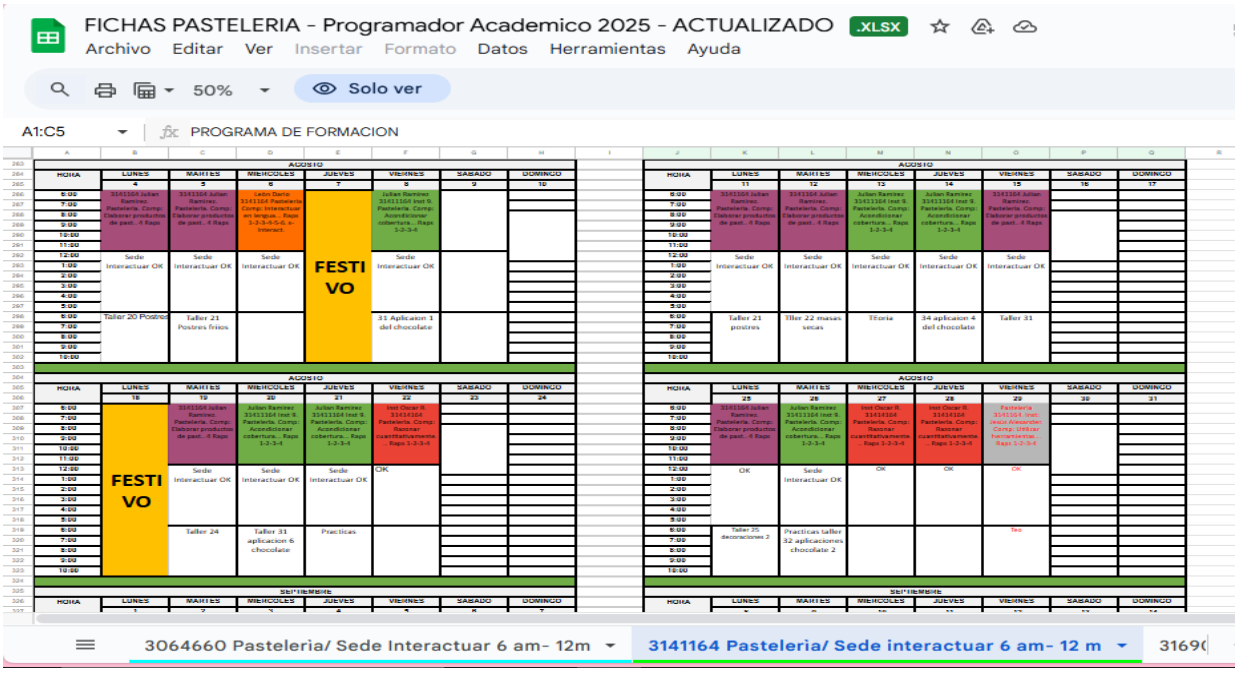
Registro de inasistencia de los aprendices de la ficha 3141164 Técnico en pasteleria

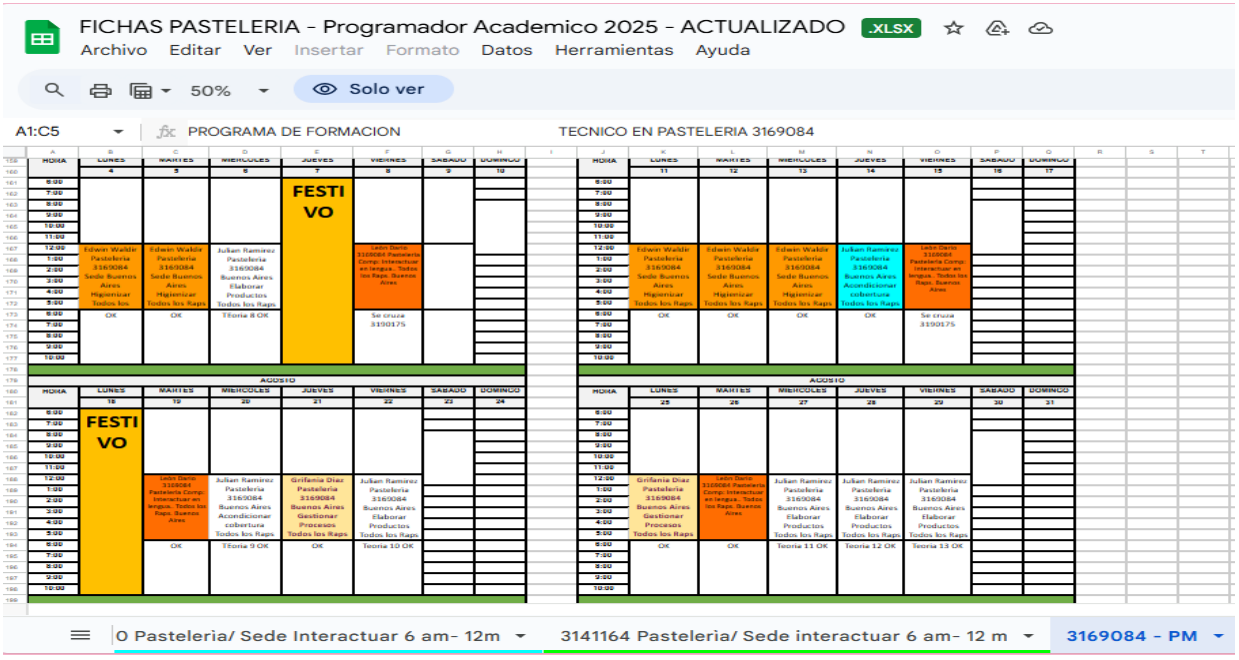






Se imparte formación a las fichas 3141164 y la 3169084 técnicos en pasteleria, de acuerdo con la programación asignada.



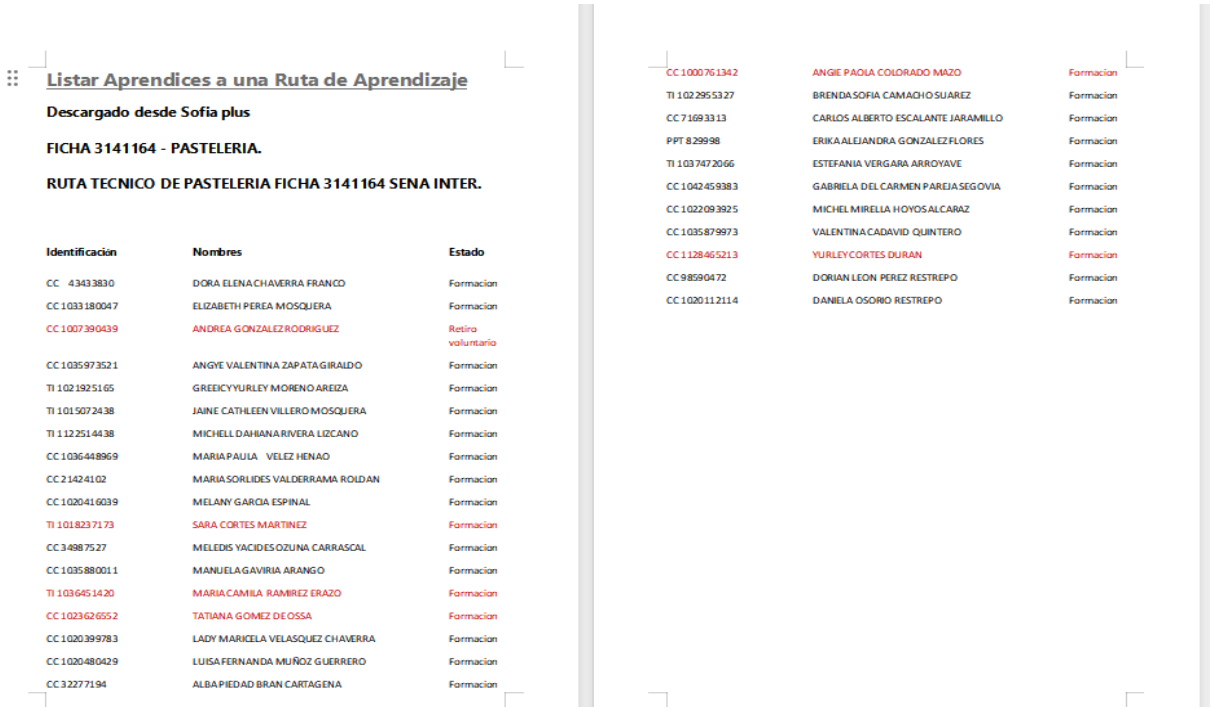


7	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno y sistemático de manera permanente en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificar permanentemente que la totalidad de los aprendices seleccionados 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 registra, se verifica y se hace seguimiento oportuno y sistemático de manera permanente en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral



Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje

Descargado desde Sofia plus

FICHA 3141164 - PASTELERIA.

RUTA TECNICO DE PASTELERIA FICHA 3141164 SENA INTER.

Identificación	Nombres	Estado
CC 43433830	DORA ELENA CHAVERRA FRANCO	Formacion
CC 1033180047	ELIZABETH PEREA MOSQUERA	Formacion
CC 1007390439	ANDREA GONZALEZ RODRIGUEZ	Retiro voluntario
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
CC 71693313	CARLOS ALBERTO ESCALANTE JARAMILLO	Formacion
PPT 829998	ERIKA ALEJANDRA GONZALEZ FLORES	Formacion
TI 1037472066	ESTEFANIA VERGARA ARROYAVE	Formacion
CC 1042459383	GABRIELA DEL CARMEN PAREJA SEGOVIA	Formacion
CC 1022093925	MICHEL MIRELLA HOYOS ALCARAZ	Formacion
CC 1035879973	VALENTINA CADAVID QUINTERO	Formacion
CC 1128465213	YURLEY CORTES DURAN	Formacion
CC 98590472	DORIAN LEON PEREZ RESTREPO	Formacion
CC 1020112114	DANIELA OSORIO RESTREPO	Formacion

Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje

Descargado desde Sofia plus

FICHA 3169084 - PASTELERIA

RUTA TECNICO DE PASTELERIA, SENA BUENOS AIRES

Identificación	Nombres	Estado
CC 1036448172	ESTEPHANIA SANCHEZ VANEGAS	Formacion
CC 1118365468	JENNYFER VANESSA APONTE CASTILLO	Formacion
TI 1034920207	LAURA CRISTINA PULGARIN ZAPATA	Formacion
CC 1013459725	MARIA CAMILA RIVERA FUENTES	Formacion
TI 1025893016	SALOME OQUENDO CHAVERRA	Formacion
CC 1066599859	GABRIELA ARROYO MONTES	Formacion
CC 1079292077	YUSAIDA MELISA LIZCANO MOSQUERA	Formacion
CC 94426730	ALVARO JOSE GALLEGO HERNANDEZ	Formacion
TI 1010841403	ANGIE LISSETH PRIETO ZAPATA	Formacion
CC 1020109449	MARIANA ROMERO ALMANZA	Formacion
CC 35526704	MONICA GESILLE ANDRADE LAMPREA	Formacion
CC 1023626369	CAMILA PALACIOS PEREA	Formacion
CC 1017190716	LUISA FERNANDA MONSALVE MARIN	Formacion
CC 1128405411	SANDRA MILENA GOMEZ ESPINOSA	Formacion
CC 1140814577	SHIRLY DALEPSY PINEDA ROLDAN	Formacion
CC 1128445836	SINDY TATIANA ORTIZ VASCO	Formacion
CC 34990804	NERY ELVIRA RODRIGUEZ PEREZ	Formacion
TI 1067601825	ARIANA NICOLLE ROJAS RUIDIAZ	Formacion
CC 1193046411	MELANY LISETH PANDALES MALFITANO	Formacion
TI 1091972155	KARLA ANDREA CORREA MONSALVE	Formacion
CC 43608686	CLAUDIA YANETH RENDON RUA	Formacion
CC 43468286	DANIS LUZ MEJIA JARABA	Formacion
CC 1038096350	YULIANA ANDREA ORTEGA ARRIETA	Formacion
CC 1214741697	MATEO DUQUE RIOS	Formacion
CC 1045702504	RAMIRO ANDRES MARTINEZ FORERO	Formacion
CC 1216725395	RUBEN FERNANDO RIOS PALACIO	Formacion
CC 1102795663	LENEY NAVARRO TATIS	Formacion

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	31/08/2025
Ficha de Caracterización:	3141164
Código:	535201
Versión:	1
Denominación:	PASTELERIA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	10/02/2025
Fecha Fin:	10/05/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	5 - REGIONAL ANTIOQUIA
Centro de Formación:	9402 - CENTRO DE SERVICIOS Y GESTION EMPRESARIAL

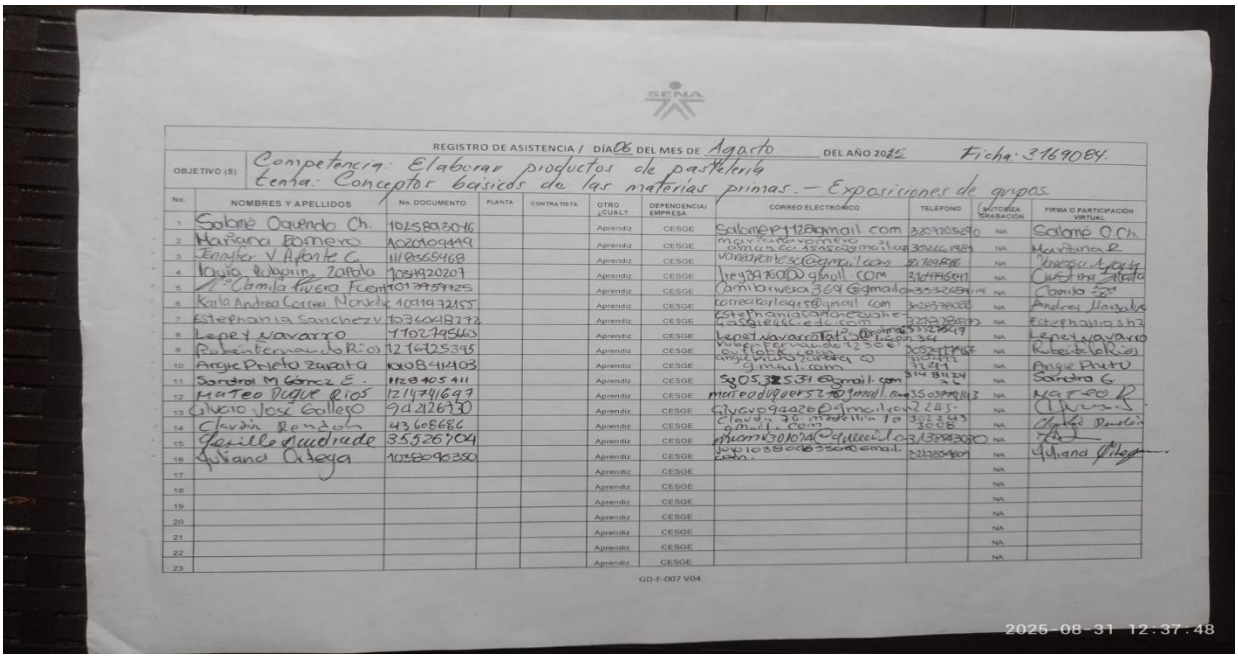
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evalu
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	538258 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567184 - 29090106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567185 - 29090106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567186 - 29090106303 DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	567187 - 29090106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	35810 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.	567634 - 29090101005 PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	35810 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.	567635 - 29090101002 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	35810 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.	567636 - 29090101003 INVENTARIAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	35810 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.	567637 - 29090101004 MONITOREAR LAS VARIABLES DE CONTROL EN EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTOS	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	35810 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.	567638 - 29090101001 PLANEAR RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	567639 - 24020152603 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	567640 - 24020152604 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	567641 - 24020152601 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	567642 - 24020152602 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO	POR EVALUAR	
CC	1000761342	ANGIE PAOLA	COLORADO MAZO	CANCELADO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción	567656 - 24020153001 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL	NO APROBADO	09/02/2025 12:18 a

8	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de

	convivencia del Centro de Formación.

Evidencia:

Registro de asistencia del mes de agosto para las fichas 31690844 y 3141164 - Técnicos en pasteleria.



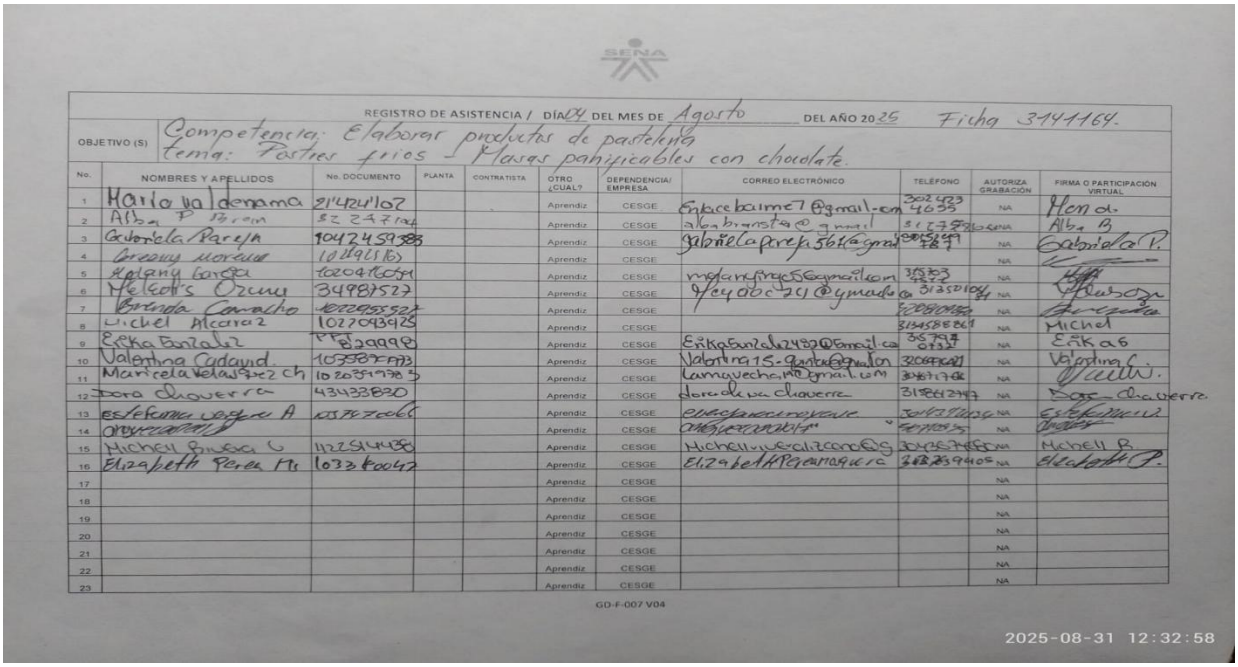
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2025 Ficha: 31690844.

OBJETIVO (S): Competencia: Elaborar productos de pastelería
Tema: Conceptos básicos de las materias primas. – Exposiciones de grupos.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Salomé Oquendo Ch.	1025803046			Aprendiz	CESGE	Salomep1128gmail.com	3207056470	NA	Salomé O.Ch.
2	Mariana Posnero	A02010949			Aprendiz	CESGE	marianaposnero@gmail.com	3044648489	NA	Mariana P.
3	Jennifer V. Afonte C.	1118365468			Aprendiz	CESGE	vanessafonte@gmail.com	3218	NA	Jennifer A.
4	Hugo Joaquin Zapata	1034920207			Aprendiz	CESGE	[illegible]	3144	NA	[illegible]
5	Camila Rivera Fuentes	1017959725			Aprendiz	CESGE	camilarivera369@gmail.com	3133	NA	Camila R.
6	Karla Andrea Correa Montilla	1091932155			Aprendiz	CESGE	correakarla915@gmail.com	3023	NA	Andrea Montilla
7	Estephania Sanchez V	1036018772			Aprendiz	CESGE	estephaniasanchezvahos	3233	NA	Estephania S.h.
8	Lepey Navarro	1102745665			Aprendiz	CESGE	lepeynavarro@[illegible]	3	NA	Lepey Navarro
9	Rubenfernando Rios	1216725395			Aprendiz	CESGE	[illegible]	3	NA	Rubenfernando Rios
10	Angie Prieto Zapata	1010841403			Aprendiz	CESGE	[illegible]	3	NA	Angie Prieto
11	Sandra M Gonzalez	1128405411			Aprendiz	CESGE	sg05325.31@gmail.com	314 91324	NA	Sandra G.
12	Mateo Duque Rios	1214741697			Aprendiz	CESGE	mateoduque5210gmail.com	3	NA	Mateo R.
13	Silvio José Gallego	94212630			Aprendiz	CESGE	Silvio94026@gmail.com	3	NA	[illegible]
14	Claudia Renzon	43668686			Aprendiz	CESGE	Claudia.76.medellin.76@gmail.com	3223	NA	[illegible]
15	Yasille Andrade	35526704			Aprendiz	CESGE	[illegible]	3	NA	[illegible]
16	Juliana Ortega	1038090380			Aprendiz	CESGE	[illegible]	3	NA	Juliana Ortega
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

2025-08-31 12:37:48



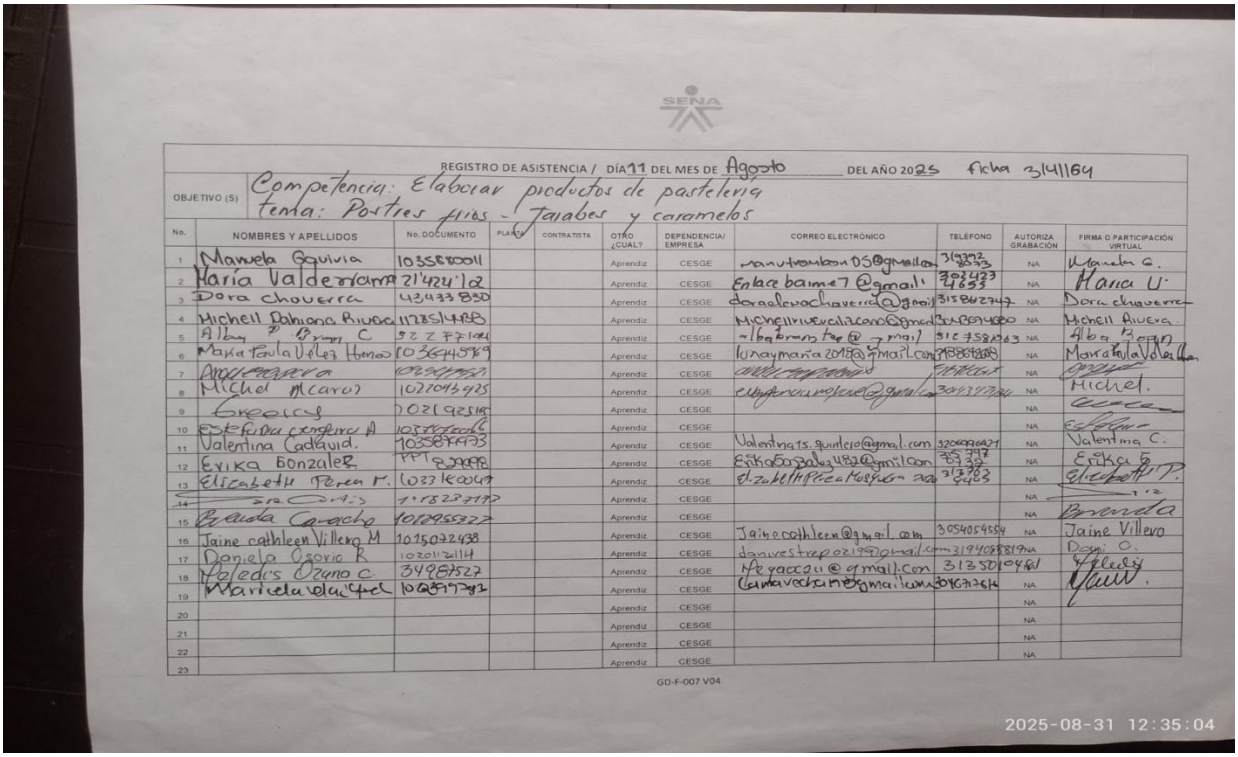
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2025 Ficha 3141164.

OBJETIVO (S): Competencia: Elaborar productos de pastelería
Tema: Postres fríos / Masas panificables con chocolate.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria Valdenama	21424107			Aprendiz	CESGE	Enfacebaime7@gmail.com	302423 4055	NA	Mend.
2	Alba B. Ibram	52 247 [illegible]			Aprendiz	CESGE	albabranista@gmail	31 [illegible]	SENA	Alba B.
3	Gabriela Pareja	1042459388			Aprendiz	CESGE	gabrielaparejas561@gmail	[illegible]	NA	Gabriela P.
4	Greisy Moreno	1024965160			Aprendiz	CESGE			NA	
5	Yadany Garcia	1020476054			Aprendiz	CESGE			NA	
6	Melcedis Ortiz	34981527			Aprendiz	CESGE	melcedisortiz55@gmail.com	3535 [illegible]	NA	[illegible]
7	Brenda Carvalho	1022955522			Aprendiz	CESGE	4/cyabc721@ymail.com	3135210 [illegible]	NA	[illegible]
8	Michel Alcaraz	1027043425			Aprendiz	CESGE		[illegible]	NA	[illegible]
9	Erika Gonzalez	PPT 220998			Aprendiz	CESGE		3134588869	NA	Michel
10	Valentina Cudavid	1035832773			Aprendiz	CESGE	Erikagonzalez2432@gmail.co	3157 [illegible]	NA	Erika G.
11	Maricela Velasquez Ch	1020591778			Aprendiz	CESGE	Valentina15.gonzalez@gmail.com	3208 [illegible]	NA	Valentina C.
12	Dora Chaverra	43433830			Aprendiz	CESGE	Lamuyecha.m@gmail.com	3148 [illegible]	NA	[illegible]
13	Estefania Vasquez A	1037720066			Aprendiz	CESGE	Dora.de.jesus.chaverra	3148412947	NA	Dora Chaverra.
14	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESGE	[illegible]	3 [illegible]	NA	[illegible]
15	Michell Bolaños G	1122514436			Aprendiz	CESGE	[illegible]	3 [illegible]	NA	[illegible]
16	Elizabeth Perea M.	1032400472			Aprendiz	CESGE	Michellvalentina@g [illegible]	3 [illegible]	NA	Michell B.
17					Aprendiz	CESGE	Elizabethperea@ [illegible]	3 [illegible]	NA	Elizabeth P.
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

2025-08-31 12:32:58



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

OBJETIVO (S): Competencia: Elaborar productos de pastelería
Tema: Postres fríos - Tarabes y caramelos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Manuela Equivia	1035880011			Aprendiz	CESGE	manuvanban05@gmail.com	3163732533	NA	Manuela G.
2	María Valderrama	21'424'12			Aprendiz	CESGE	Enlace baime7@gmail.com	3024233 47653	NA	María V.
3	Dora chaverra	43433830			Aprendiz	CESGE	doraelvachaverra@gmail.com	3158427347	NA	Dora chaverra
4	Michell Paliana Rivera	1178514488			Aprendiz	CESGE	Michellriveracano@gmail.com	3145894080	NA	Michell Rivera
5	Alba [illegible] C	32 2 77104			Aprendiz	CESGE	albabarros tar@gmail	3157581343	NA	Alba Barros
6	María Paula Vélez Henao	1036445889			Aprendiz	CESGE	lunaymaria2018@gmail.com	3136869288	NA	María Paula Vélez Henao
7	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CESGE	[illegible]	[illegible]	NA	[illegible]
8	Michel Alcaru	1027045935			Aprendiz	CESGE	elvyferreiramojeno@gmail.com	3045777264	NA	Michel.
9	Greicys	1021925149			Aprendiz	CESGE			NA	
10	Estefanía Gonzalez A	1037722006			Aprendiz	CESGE			NA	Estefanía
11	Valentina Cadavid.	1035877733			Aprendiz	CESGE	Valentina15.gomez@gmail.com	3206776427	NA	Valentina C.
12	Erika Gonzalez	PPT 2 [illegible]			Aprendiz	CESGE	Erikagonzalez1432@gmail.com	350 777 59 332	NA	Erika G.
13	Elizabeth Perea M.	1037160049			Aprendiz	CESGE	El.zoeth.perea.mosquera@gmail.com	3137823 6483	NA	Elizabeth P.
14	[illegible]	1018227797			Aprendiz	CESGE			NA	
15	Brenda Garcia	1029955227			Aprendiz	CESGE			NA	Brenda
16	Jaine cathleen Villero M	1015032438			Aprendiz	CESGE	Jaine.cathleen@gmail.com	3054054554	NA	Jaine Villero
17	Daniela Osorio R	1020112114			Aprendiz	CESGE	danivestrepo2199@gmail.com	3194088819	NA	Dani O.
18	Yoleidis Ozuna C.	34987527			Aprendiz	CESGE	Mayaccyu@gmail.com	3135010461	NA	Yoleidis
19	Mariela Valencia	1020917782			Aprendiz	CESGE	Marielavalencia@gmail.com	3016737614	NA	
20					Aprendiz	CESGE			NA	
21					Aprendiz	CESGE			NA	
22					Aprendiz	CESGE			NA	
23					Aprendiz	CESGE			NA	

GD-F-007 V04

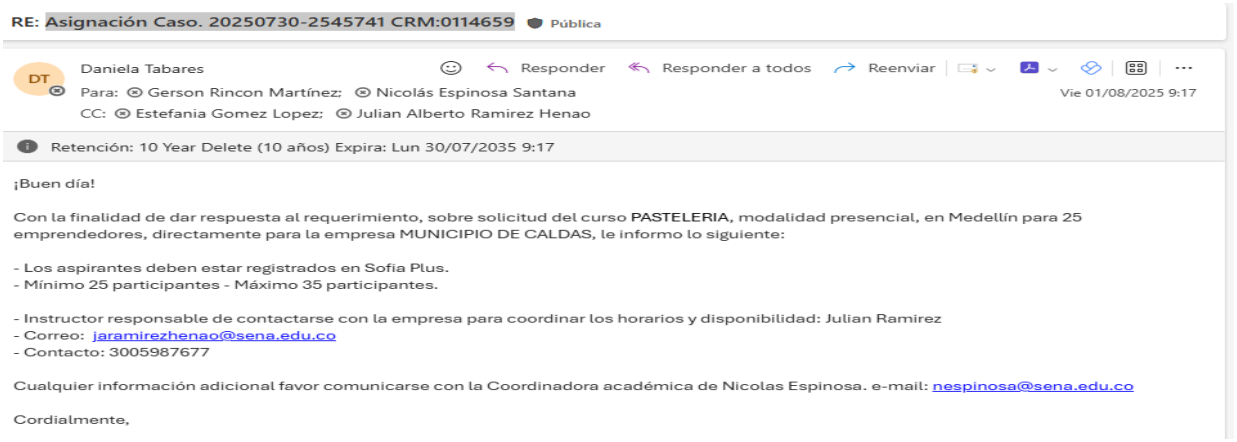
2025-08-31 12:35:04

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

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 recibe una solicitud de formación complementaria en pasteleria para el municipio de caldas, de acuerdo a la **Asignación Caso. 20250730-2545741 CRM:0114659**



RE: Asignación Caso. 20250730-2545741 CRM:0114659 Pública

DT Daniela Tabares — Responder | Responder a todos | Reenviar

Para: Gerson Rincon Martínez; Nicolás Espinosa Santana
CC: Estefania Gomez Lopez; Julian Alberto Ramirez Henao
Vie 01/08/2025 9:17

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 30/07/2035 9:17

¡Buen día!

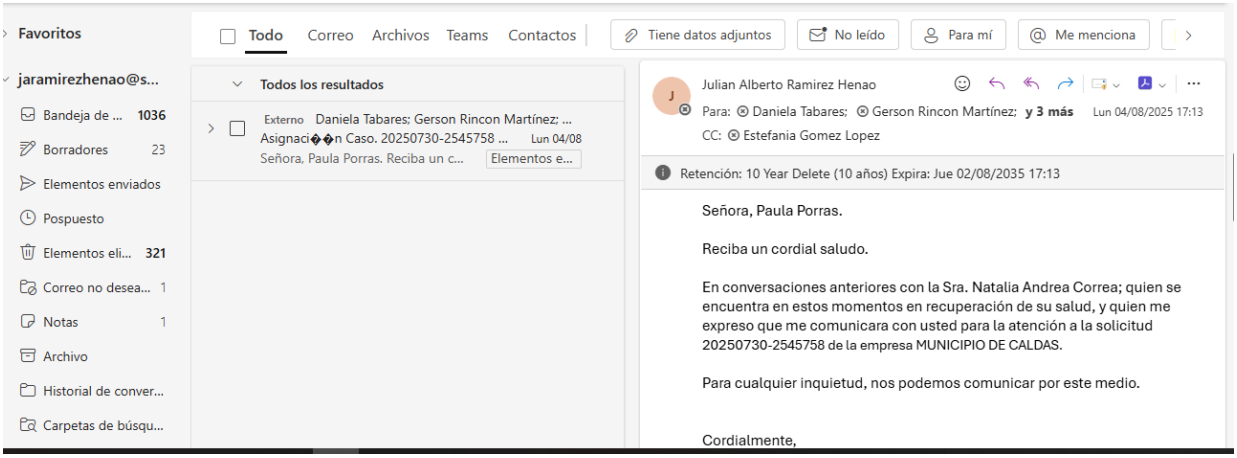
Con la finalidad de dar respuesta al requerimiento, sobre solicitud del curso **PASTELERIA**, modalidad presencial, en Medellín para 25 emprendedores, directamente para la empresa MUNICIPIO DE CALDAS, le informo lo siguiente:

- Los aspirantes deben estar registrados en Sofia Plus.
- Mínimo 25 participantes - Máximo 35 participantes.

- Instructor responsable de contactarse con la empresa para coordinar los horarios y disponibilidad: Julian Ramirez
- Correo: jaramirezhenao@sena.edu.co
- Contacto: 3005987677

Cualquier información adicional favor comunicarse con la Coordinadora académica de Nicolas Espinosa. e-mail: nespinosa@sena.edu.co

Cordialmente,

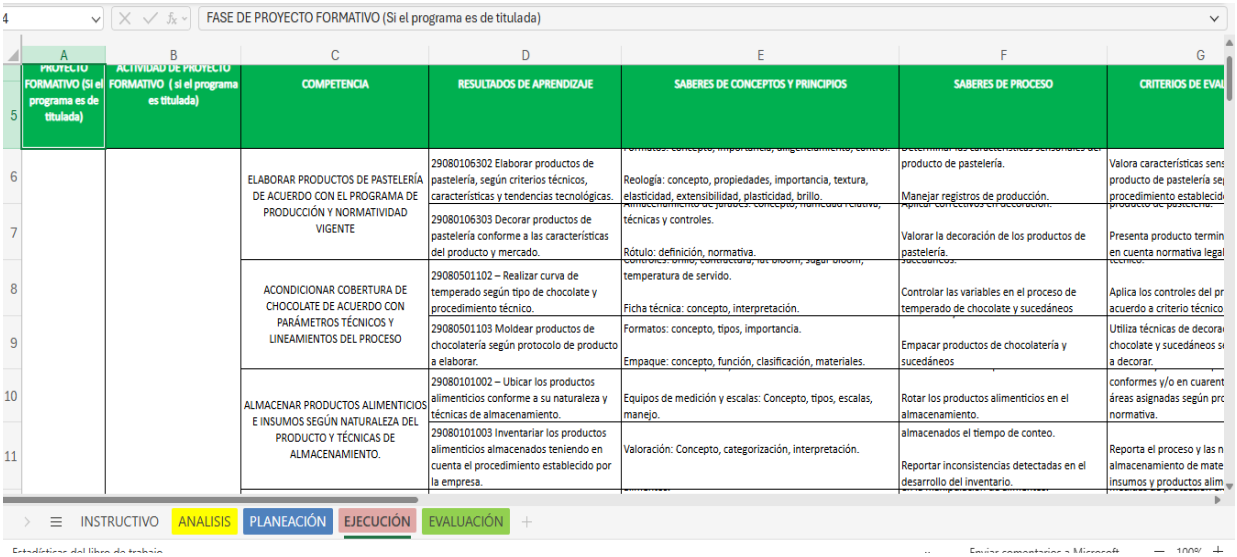


SEGUNDAS EVIDENCIAS

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:

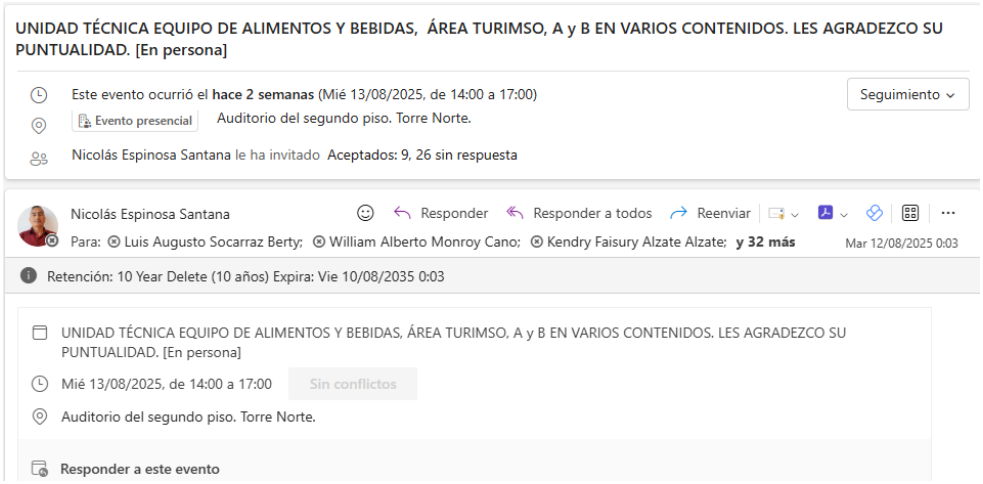


PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVA
		ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD 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. Manejar registros de producción.	Valora características sens producto de pastelería se procedimiento establecid
			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
		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
			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.
		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.
			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

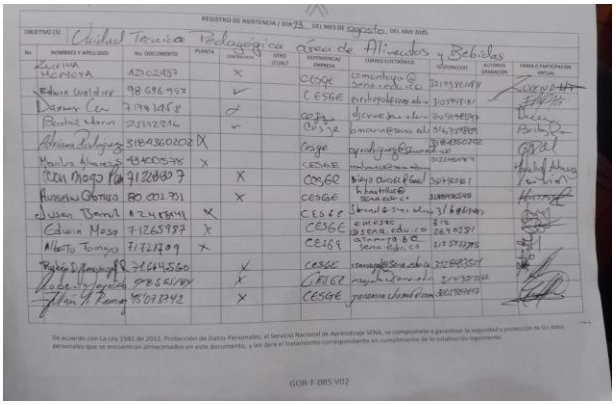
2	Participar en las jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y del Centro de formación según los lineamientos institucionales.

Evidencia:

Para este mes se programo desde la coordinación de alimentos y bebidas, una cita con el equipo de instructores para tratar contenidos, respecto a la unidad técnica para unificar los criterios







REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 23 DEL MES DE agosto DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Ciudad Teresa Pedagogica área de Alimentos y Bebidas

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CEL	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	Lucelma Montoya	42062437		X		CESGE	cmontoya@sena.edu.co	3193584458		
2	Edwin Usuriaga	98696957		✓		CESGE	einhegoleeno@sena.edu.co	3103941161		
3	Darwin Cen	7179458		✓		CESGE	dcruz@sena.edu.co	3159481643		
4	Beatriz Marin	25132246		✓		CESGE	cmarin@sena.edu.co	3147778853		
5	Adriana Pedraza	51843602	X			CESGE	apedraza@sena.edu.co	3124860202		
6	Monica Alvarez	43455545	X			CESGE	malvarez@sena.edu.co	3124860679		
7	Cesar Mosquera	91228837		X		CESGE	bajo contrato@sena.edu.co	3017936581		
8	Hussein Gustavo	80.001.791		X		CESGE	hhastitie@sena.edu.co	3108956549		
9	Juan David	1245844	X			CESGE	Jdmedina@sena.edu.co	3176881443		
10	Edwin Mesa	71265987	X			CESGE	emesa@sena.edu.co	3176893581		
11	Alberto Tamayo	7727709	X			CESGE	atamayo@sena.edu.co	3175771785		
12	Pedro Diaz	71644560		X		CESGE	[illegible]	3126835571		
13	Jader Vergara	9785611		X		CESGE	[illegible]	3147337144		
14	Alan Ramos	75073742		X		CESGE	[illegible]	3017894473		

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 la totalidad legislativo

GOR-F-085 V02

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 3141164 y la Ficha 3169084





La ficha 3169084 se encuentra recibiendo formacion teorica,hasta que todos cuenten con su uniforme completo



Se imparte formación a las fichas 3141164 y a la ficha 3169084 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:

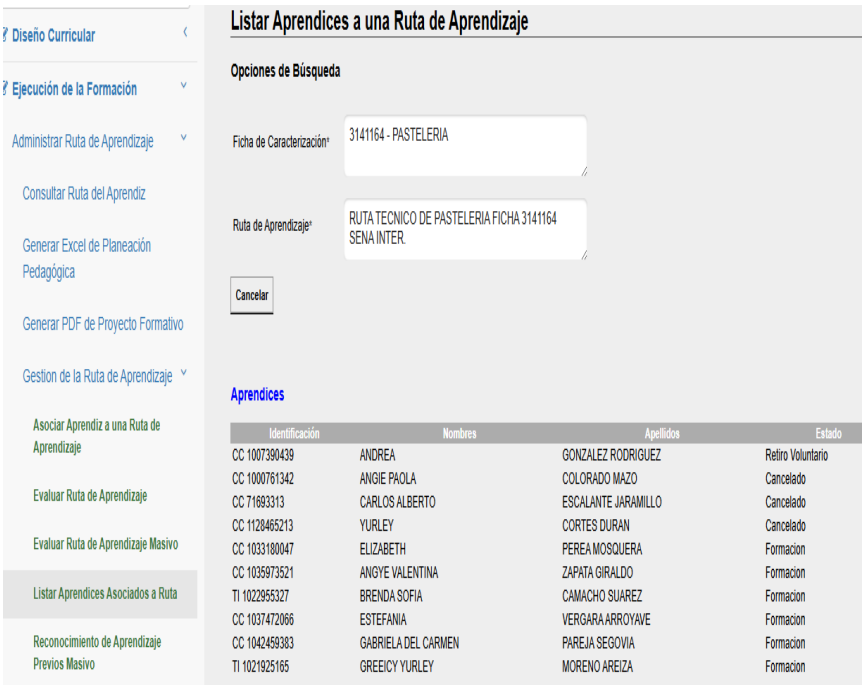
Se ve reflejada en el aplicativo de sofia plus, al igual que por medio del reporte de tiempo de actividad de apoyo a la formación que se carga mes a mes en el DRVE y que se le comparte a Daniela Tabares (apoyo a Coordinación)

https://drive.google.com/drive/folders/1Oqy081QmKNvpdCLHfzrxvXKLFmVoeiM1?usp=drive_link

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 verifica el estado de los aprendices de la ficha: 3141164 - técnico en pasteleria



Se verifica el estado de los aprendices de la ficha: 3169084 - técnico en pasteleria

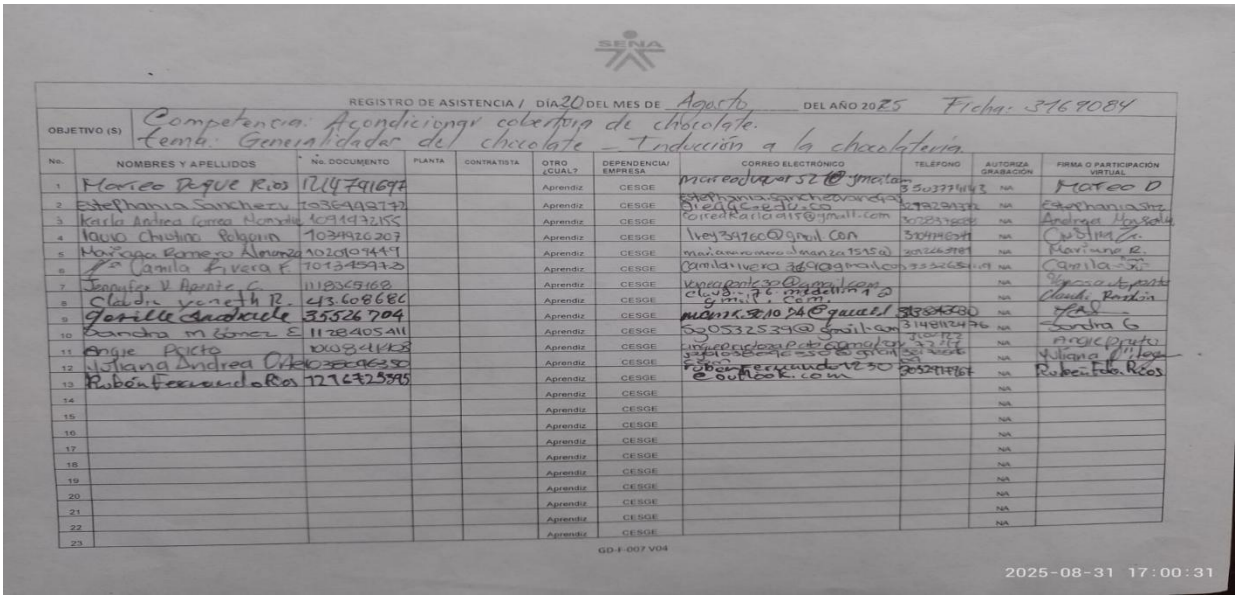


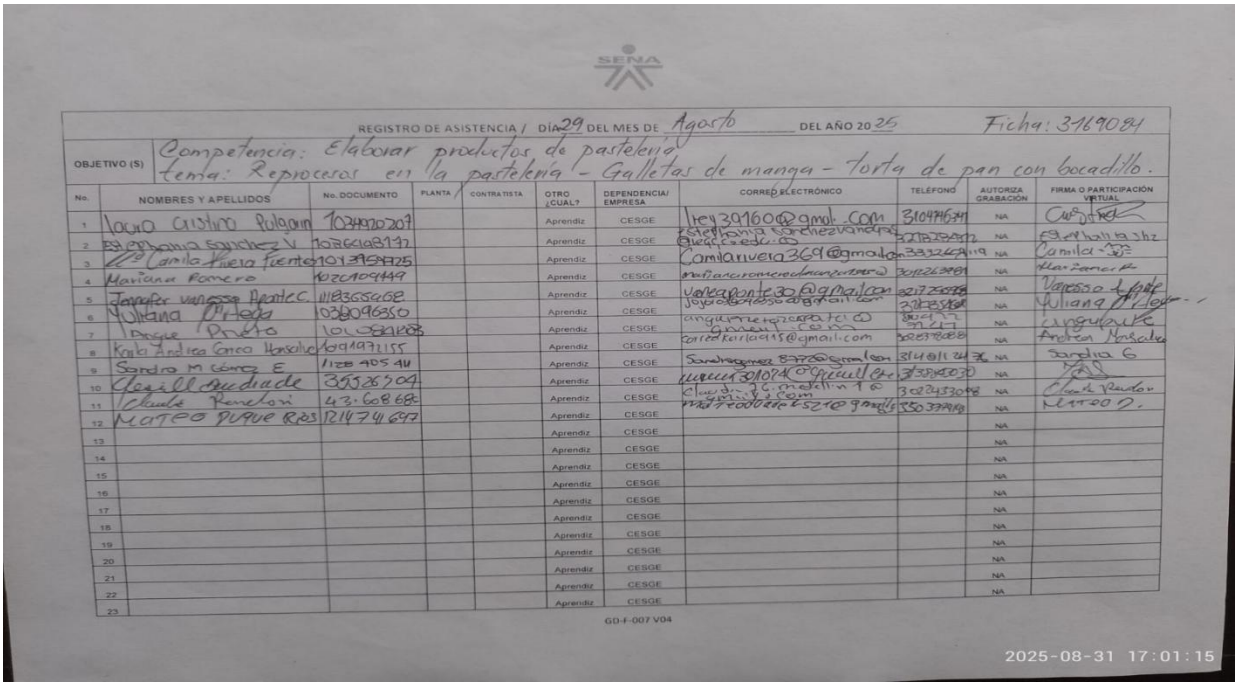
8	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

Evidencia:

Listas de asistencia de las fichas de pasteleria

Ficha 3169084 - Técnico en Pasteleria





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2025 Ficha: 3169084

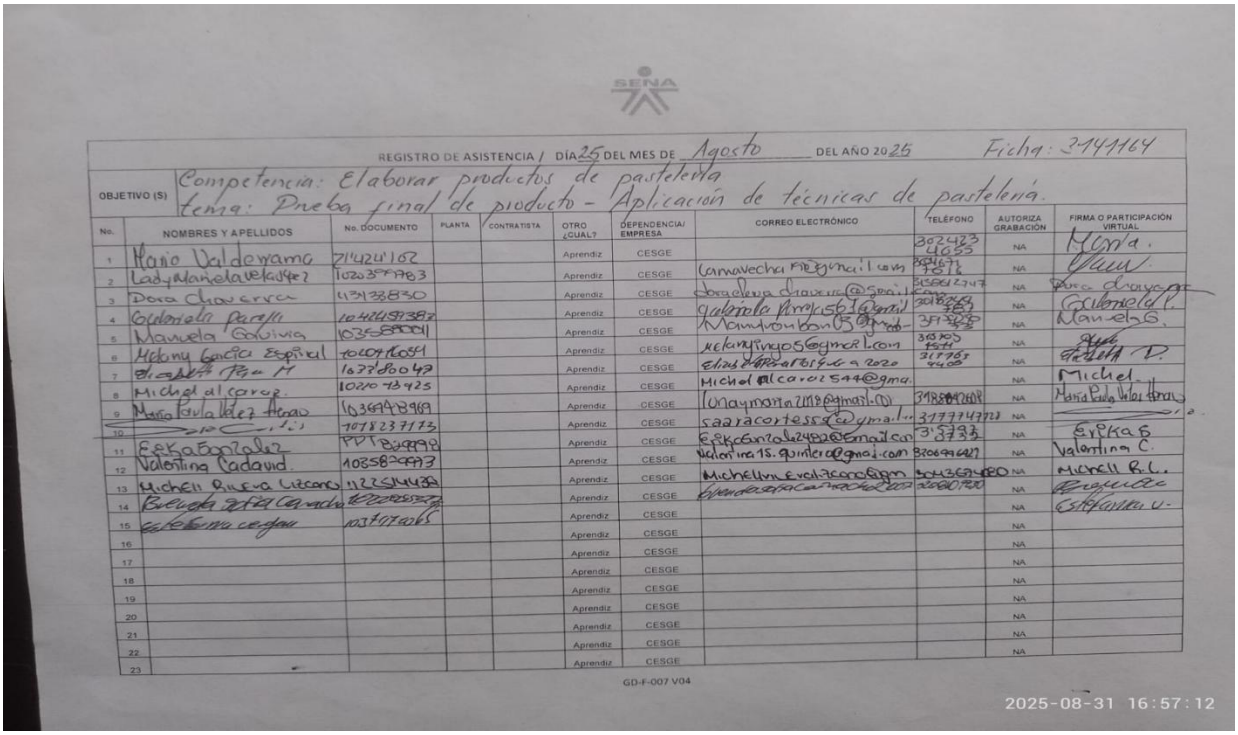
OBJETIVO (S): Competencia: Elaborar productos de pastelería
Tema: Reproceras en la pastelería - Galletas de manga - Torta de pan con bocadillo.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jocio Cristino Pulgarin	1024020207			Aprendiz	CESGE			NA	
2					Aprendiz	CESGE			NA	
3					Aprendiz	CESGE			NA	
4	Mariana Romero	1022109449			Aprendiz	CESGE			NA	
5					Aprendiz	CESGE			NA	
6					Aprendiz	CESGE			NA	
7					Aprendiz	CESGE			NA	
8					Aprendiz	CESGE			NA	
9					Aprendiz	CESGE			NA	
10					Aprendiz	CESGE			NA	
11					Aprendiz	CESGE			NA	
12					Aprendiz	CESGE			NA	
13					Aprendiz	CESGE			NA	
14					Aprendiz	CESGE			NA	
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

2025-08-31 17:01:15

Ficha 3141164 - Técnico en Pasteleria



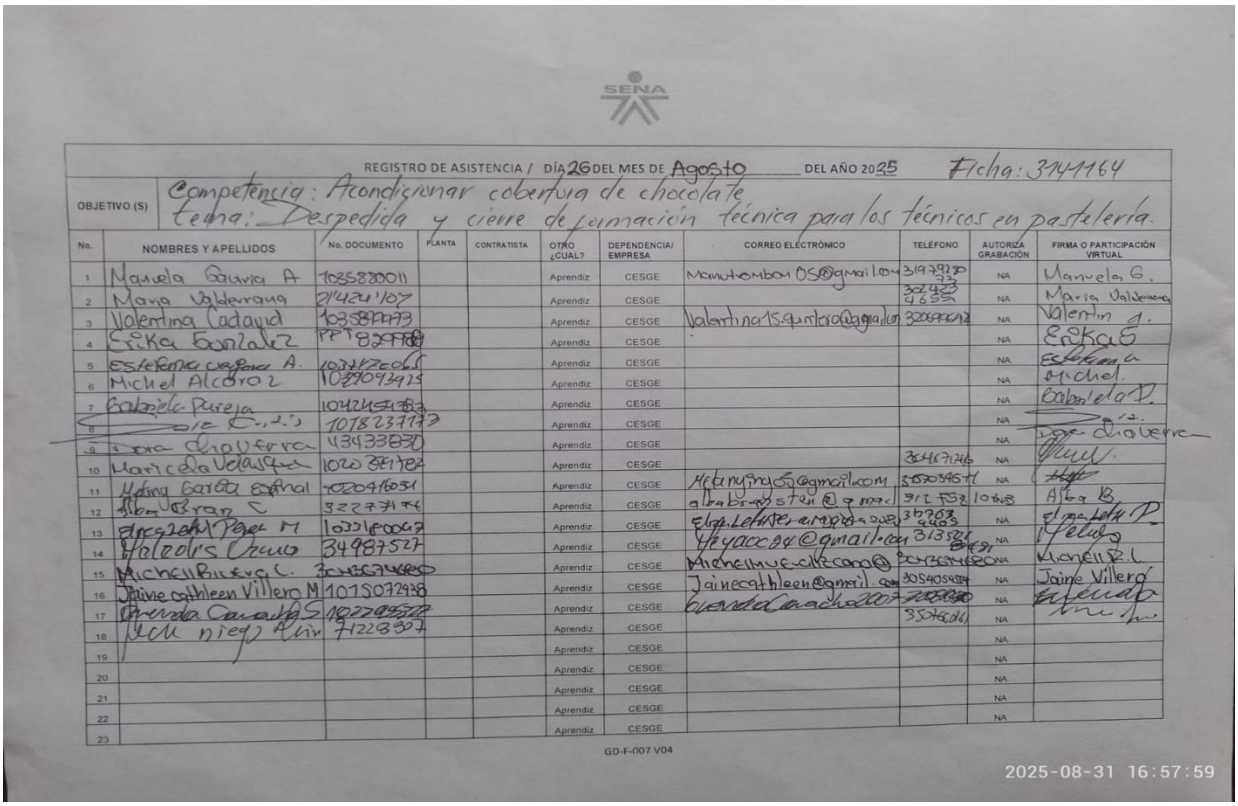
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2025 Ficha: 3141164

OBJETIVO (S): Competencia: Elaborar productos de pastelería
Tema: Prueba final de producto - Aplicación de técnicas de pastelería.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Mario Valderrama	71424162			Aprendiz	CESGE			NA	
2					Aprendiz	CESGE			NA	
3					Aprendiz	CESGE			NA	
4					Aprendiz	CESGE			NA	
5					Aprendiz	CESGE			NA	
6					Aprendiz	CESGE			NA	
7					Aprendiz	CESGE			NA	
8					Aprendiz	CESGE			NA	
9					Aprendiz	CESGE			NA	
10					Aprendiz	CESGE			NA	
11					Aprendiz	CESGE			NA	
12					Aprendiz	CESGE			NA	
13					Aprendiz	CESGE			NA	
14					Aprendiz	CESGE			NA	
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

2025-08-31 16:57:12



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2025 Ficha: 3141164

OBJETIVO (S) Competencia: Acondicionar cobertura de chocolate
Tema: Despedida y cierre de formación técnica para los técnicos en pastelería.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Manuela Gaviria A	1085880011			Aprendiz	CESGE	Manuelombon05@gmail.com	3197930	NA	Manuela G.
2	Maria Valderrama	1042611107			Aprendiz	CESGE		322423 4635	NA	Maria Valderrama
3	Valentina Cadavid	1038777473			Aprendiz	CESGE	valentina15.quintero@gmail.com	3206	NA	Valentina g.
4	Erika Gonzalez	PPT 82			Aprendiz	CESGE			NA	Erika G
5	Estefania Cespedes A.	1037726065			Aprendiz	CESGE			NA	Estefania c
6	Michel Alcaraz	1038093915			Aprendiz	CESGE			NA	Michel.
7	Gabriela Pareja	1042451887			Aprendiz	CESGE			NA	Gabriela P.
8	[illegible]	1018237779			Aprendiz	CESGE			NA	[illegible]
9	[illegible]	1134338			Aprendiz	CESGE			NA	[illegible]
10	Maricela Valencia	1020			Aprendiz	CESGE		3146	NA	[illegible]
11	Yohany Garcia Espinal	1020416031			Aprendiz	CESGE	Yohanygarcia05@gmail.com	3505	NA	[illegible]
12	[illegible]	322			Aprendiz	CESGE	albabrand5tar@gmail.com	317	10	Alba B.
13	[illegible]	1037			Aprendiz	CESGE	[illegible]	3172	NA	[illegible]
14	Yoleidis Chavez	34987527			Aprendiz	CESGE	Yeyacc84@gmail.com	313	NA	[illegible]
15	Michell Bilbao C.	3			Aprendiz	CESGE	Michellmuebles@gmail.com	3	NA	Michell B. C
16	Jaine Kathleen Villero M	1075037438			Aprendiz	CESGE	Jainecathleen@gmail.com	3054	NA	Jaine Villero
17	Brenda Cavadia S	1027			Aprendiz	CESGE	brendacavadia		NA	[illegible]
18	[illegible]	7228			Aprendiz	CESGE		3504	NA	[illegible]
19					Aprendiz	CESGE			NA	
20					Aprendiz	CESGE			NA	
21					Aprendiz	CESGE			NA	
22					Aprendiz	CESGE			NA	
23					Aprendiz	CESGE				

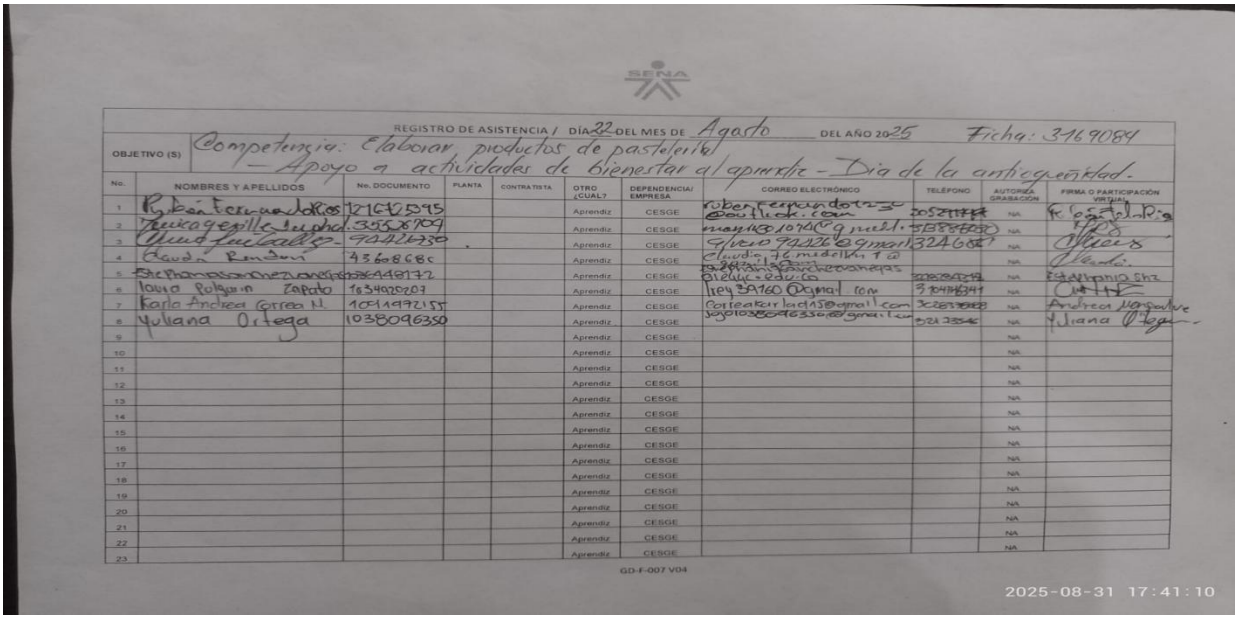
GD-F-007 V04

2025-08-31 16:57:59

10	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, de acuerdo con la programación.

Evidencia:

Se cumple con la participación de producción de centros, cuya programación esta ya definida por el líder del área de alimentos y bebidas. Y a su vez, se participa de la celebración del día de la antioqueñidad.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2025 Ficha: 3169084

OBJETIVO (S): Competencia: Elaborar productos de pastelería — Apoyo a actividades de bienestar al aprendiz - Día de la antigüedad.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ruben Fernando Rios	1216045975			Aprendiz	CESGE			NA	
2	Jessica Castillo Bernal	1055870109			Aprendiz	CESGE			NA	
3	Angie Lucia Castillo	1004276350			Aprendiz	CESGE			NA	
4	Claudia Renteria	43608680			Aprendiz	CESGE			NA	
5	Stephanie Sanchez Zapata	1000449172			Aprendiz	CESGE			NA	
6	Tania Polanco Zapata	1034929209			Aprendiz	CESGE			NA	
7	Karla Andrea Correa N.	1014197155			Aprendiz	CESGE			NA	
8	Yuliana Ortega	1038096350			Aprendiz	CESGE			NA	
9					Aprendiz	CESGE			NA	
10					Aprendiz	CESGE			NA	
11					Aprendiz	CESGE			NA	
12					Aprendiz	CESGE			NA	
13					Aprendiz	CESGE			NA	
14					Aprendiz	CESGE			NA	
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

2025-08-31 17:41:10

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

Evidencia:

Se participa del evento : presente , pasado y futuro de la unidad técnico pedagógica

RV: Indicaciones para el evento del 28 de agosto -Presente, pasado y futuro de la unidad técnica Pública Clasificada

Cordial saludo apreciados instructores lideres apoyo a la coordinación académica de Nicolas:

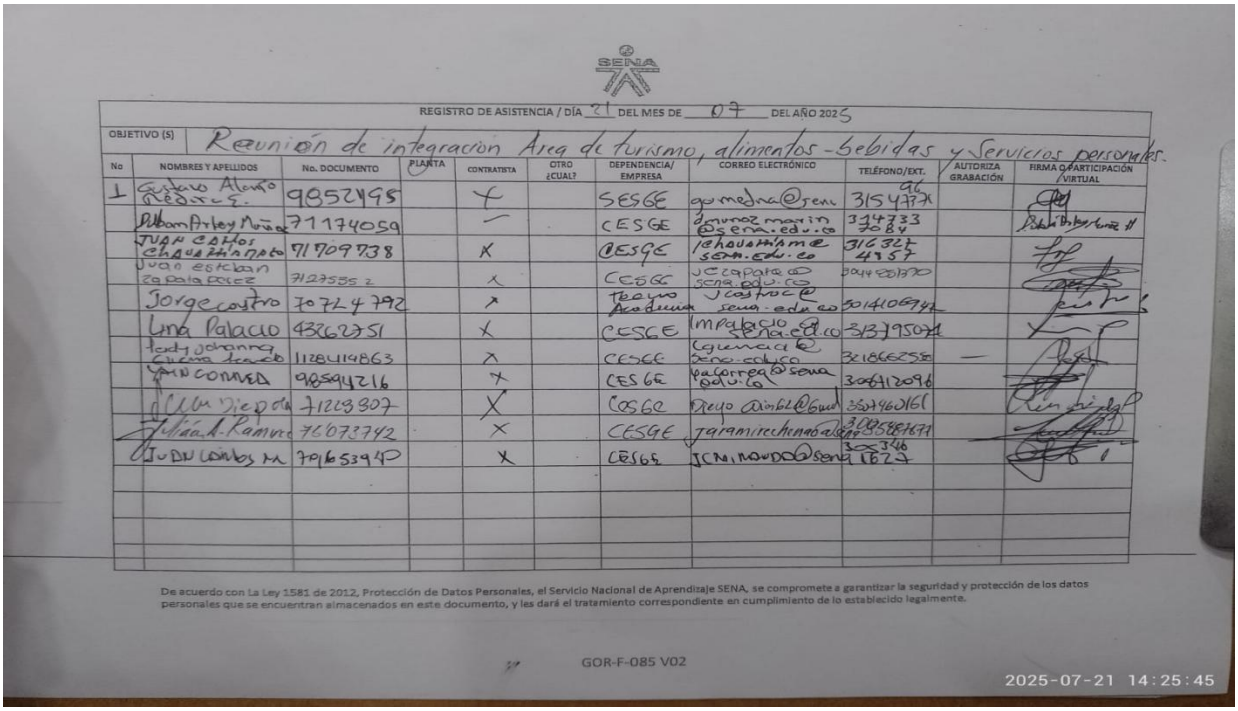
De acuerdo con las aclaraciones recibidas por parte del equipo organizador del evento presente, pasado y futuro de la unidad técnico pedagógica para el 28 de agosto, les recomendamos tener en cuenta:

1. Cada instructor con su grupo en formación para el día 28 de agosto se conecta a facebook de la regional Antioquia al "en vivo", en el ambiente de aprendizaje presencial y los instructores que no tienen grupo asignado los invitamos a que se dirijan a un ambiente físico donde se este ejecutando formación, de manera que participen activamente y en conjunto con los aprendices, de la transmisión y de las actividades de aprendizaje propuestas en la guía del evento , de las cuales surge el **entregable que es un video de 30 segundos** , el video tendrá como insumo los siguientes aspectos:

- De la "Charla inaugural o inicial" tomen nota de 3 datos curiosos
- Del "panel sobre El pasado" recopile 3 aspectos de los que se enteraron con esta charla.
- Del "foro del presente", escriba 3 retos que enfrenta el SENA.

2. Posteriormente y antes de las 2:00 pm, enviar el video de 30 segundos al whatsapp ,así:

Alexandra: áreas de turismo y gastronomía
Ana Lucía: Servicios personales y mesa y bar



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Reunión de integración Area de turismo, alimentos - bebidas y servicios personales.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Gustavo Alonso Quiroz S.	9852495		X		SESGE	gomedina@sena	3154777		
	Alban Arley Muñoz	71174059		—		CESGE	amunozmarin@sena.edu.co	3114733 7084		
	Juan Carlos Chaustre Nieto	9709738		X		CESGE	jchaustrem@sena.edu.co	316 327 4357		
	Juan Esteban Zapata Perez	71273552		X		CESGE	JEzapata@sena.edu.co	3044201770		
	Jorge castro	7072792		X		Tecnico Academico	Jcastroc@sena.edu.co	3014106942		
	Lina Palacio	43262751		X		CESGE	linapalacio@sena.edu.co	3137950742		
	Yady Johanna Cuervo Isaza	1128414863		X		CESGE	cguervoi@sena.edu.co	3218662550	—	
	YAIN CORREA	98594216		X		CESGE	yacorrea@sena.edu.co	3044120960		
	Cesar Diego	71213307		X		COSGE	Diego.cano6@sena.edu.co	3104460161		
	Julian A. Ramirez	76073742		X		CESGE	jaramirezhenao@sena.edu.co	3005887671		
	Juan Camilo M	79653947		X		CESGE	JCMinaudo@sena.edu.co	3003461827		

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

2025-07-21 14:25:45

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 hace la solicitud al área de contrato de aprendizaje por medio de correo electrónico, para agendar un espacio donde se le da charla a la ficha 3169084 técnicos en pasteleria.

Esta charla es muy importante para que los aprendices tengan la información necesaria y luego; las empresas los puedan visualizar en la plataforma.



Myller Lay Henao Moná

Hola Caro. Por favor nos apoyas con la solicitud de ... Vie 08/08/2025 16:1

J

Julian Alberto Ramirez Henao

Para: Myller Lay Henao Moná

CC: Nicolás Espinosa Santana

Vie 22/08/2025 11:5

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 20/08/2035 11:55

Buenas tardes Sra. Myller Lay

¡Reciba usted, un cordial saludo!

Le pido muy amablemente, el apoyo a la solicitud realizada para ficha 3169084 de técnico en pastelería, la cual ha estado solicitando la charla de contrato de aprendizaje. Dicha solicitud, se hiso desde el 4 de agosto del 2025