PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, noviembre de 2025

Señor (a)
RONAL LEONARDO MENA GALVIS
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7342887 DE 2025
Coordinador Académico (E)
Titulada y Complementaria
Aguachica.

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7342887 DE 2025

CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 5084040 de Rio de Oro, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Regular titulada y/o complementaria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

El valor total del presente contrato será de CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS VEINTIÚN PESOS M/CTE ($47.988.221), Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a veinticuatro (24) días del mes de febrero de 2025 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS OCHO PESOS M/CTE ($3.679.608), b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($ $ 4.599.510) cada uno., c) Un (01) último pago correspondiente a diecinueve (19) días del mes de diciembre de 2025, por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTITRÉS PESOS M/CTE ($2.913.023).
Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CIEN PESOS M/CTE ($45.995.100). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a veinticuatro (24) días del

mes de febrero de 2025 por valor de TRES MILLONES SEICIENTOS SENTA Y NUEVE MIL SEICIENTOS OCHO PESOS M/CTE ($3.679.608,00), b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($ 4.599.510) cada uno., c) Un (01) último pago correspondiente a seis (06) días del mes de diciembre de 2025, por valor de NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS DOS PESOS M/CTE ($919.902)

Plazo: Será hasta el 6 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal en los programas de formación REGULAR (titulada y/o complementaria) del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar en modalidad presencial y/o virtual como instructor en el área de PANADERIA Y RESPOSTERIA.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir formación Profesional en el mes de mayo las fichas: **Elaboración de productos panificables de masas dulces.** Cod. de programa: 96151445. Ficha: 3243066 Municipio: San Martin. Fecha inicio: 20/5/2025. Fecha final: 30/5/2025 **COMPETENCIAS.** Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. **RESULTADOS** Verificar las características	Evidencias encontradas en drive. **DESARROLLO DE LA FORMACIÓN** **Fichas:** 3385806, 3385807. Informe de tiempo de actividades de apoyo a la formación https://sena4-my.sharepoint.com/shared?id=%2Fpersonal%2Fcooracademicacae%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DEL%20COORDINADOR%2FF%2EP%2EI%2FEJECUCI%C3%92N%2FPORTAFOLIO%20DEL%20INSTRUCT

		fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente. Elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente. Registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa. Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad.	OR%2FCIRO%20ALFONSO%20SUAREZ%20LEMUS%2F2%2E%20EJECUCION%20DE%20LA%20FORMACION%2FMES%20DE%20NOVIEMBRE&viewid=cb086cb0%2D9d78%2D4afd%2Db822%2D2b047cccb681&login_hint=casuarezl%40sena%2Eedu%2Eco&source=waffle
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Se desarrolló la planeación pedagógica, guías de aprendizaje y planes de trabajo para la ejecución de la formación de los programas. Elaboración artesanal de productos de panificacion.	Asistencia, Guías de aprendizaje, portafolio del Instructor y Drive Supervisión de contratos.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos	Portafolio de evidencias: https://sena4-my.sharepoint.com/shared?id=%2Fpersonal%2Fcooracademicacae%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DEL%20COORDINADOR%2FF%2EP%2EI%2FEJECUCI%C3%92N%2FPORTAFOLIO%20DEL%20INSTRUCTOR%2FC

		institucionales	IRO%20ALFONSO%20SUAREZ%20LEMUS%2F2%2E%20EJECUCION%20DE%20LA%20FORMACION%2FMES%20DE%20NOVIEMBRE&viewid=cb086cb0%2D9d78%2D4afd%2Db822%2D2b047cccb681&login_hint=casuarezl%40sena%2Edu%2Eco&source=waffle
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	***N/A para este periodo***	***N/A para este periodo***
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	***N/A para este periodo***	***N/A para este periodo***
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	***N/A para este periodo***	***N/A para este periodo***
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar a los aprendices en la plataforma Sofía plus para los cursos complementarios. Fichas: 3385806, 3385807.	Desarrollo de la formación de las fichas**:** Captura de la actividad de asociar. https://sena4-my.sharepoint.com/shared?id=%2Fpersonal%2Fcooracademicacae%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DEL%20COORDINADOR%2FF%2EP%2EI%2FEJECUCI%C3%92N%2FPORTAFOLIO%20DEL%20INSTRUCT

			OR%2FCIRO%20ALFONSO%20SUAREZ%20LEMUS%2F2%2E%20EJECUCION%20DE%20LA%20FORMACION%2FMES%20DE%20NOVIEMBRE&viewid=cb086cb0%2D9d78%2D4afd%2Db822%2D2b047cccb681&login_hint=casuarezl%40sena%2Eedu%2Eco&source=waffle
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Emitir y reportar los juicios de evaluación de las Se realizó los juicios evaluativos en el aplicativo institucional de las fichas: 3385806, 3385807.	Juicios evaluativos Sofía plus, y drive Desarrollo de la formación de las fichas Capture de los juicios evaluativos.
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Aaplicativo Sofía Plus., drive, fomentar el uso de la Biblioteca virtual de la institución	Plataformas Secop II, si contratista y Sofía plus. Desarrollo formativo de las fichas: 3385806, 3385807. Ver captura del ingreso y/o uso de plataforma Sofia plus.
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	***N/A para este periodo***	***N/A para este periodo***
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	***N/A para este periodo***	***N/A para este periodo***

12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	***N/A para este periodo***	***N/A para este periodo***
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Presentar el Informe mensual de actividades, compuesto por el informe mensual de actividades, planilla de pago, autoliquidación de seguridad social, N° 8390960655 Reporte de horas del aplicativo Sofía Plus	Informe mensual, Planilla de pago seguridad social N° 8390960655 del mes de octubre de 2025 Informe de tiempo de actividades de apoyo a la formación, listado de asistencia, registro de matrícula y anexos con fotografías fechas y actividades.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Actualizar el portafolio con las guías de aprendizaje de los programas de complementarios en ejecución.	Portafolio del Instructor. Mes de NOVIEMBRE.
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	***N/A para este periodo***.	***N/A para este periodo***
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	***N/A para este periodo***	***N/A para este periodo***
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y	***N/A para este periodo***	***N/A para este periodo***

	apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	. ***N/A para este periodo***	**N/A para este periodo**
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Divulgación de la oferta complementaria del centro agro empresarial	Redes sociales, perifoneo, radio local y atendiendo llamados de la red de amigos para apoyarlos en los procesos de inscripción. Ver imagen capturada de la divulgación de los cursos.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	***N/A para este periodo.***	. ***N/A para este periodo***
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informe mensual con los soportes correspondientes.	Ver en el GC informe mensual de actividades. Informe subido al SECOPII
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógico.	Realizar oportunamente solicitud de ambientes cuando el caso lo amerite.	Solicitud en correo institucional a quien corresponda o al coordinador.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de	Se incorpora tecnologías y pedagogías en las fichas de	Ver anexo al informe

	gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	cursos complementarios.	
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Se utilizan y ordenan adecuadamente los recursos dispuestos.	Ver anexo al informe.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	***N/A para este periodo.***	***N/A para este periodo.***
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Realizar informe mensual de las actividades. Reporte de horas.	Ver en el GC Evidencia en el informe. Capture de correos enviado a tiempo.
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	NORMA 240201056. Orientar formación presencial de acuerdo a procedimientos técnicos y normatividad.	Imagen capturada del proceso de certificación.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

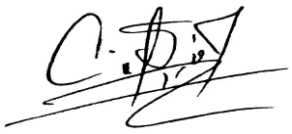
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No 8390960655 de la planilla, operador COMPENSAR y periodo del mes de octubre 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

Evidencias siete (7) folios.

Cordialmente.



Firma.
CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS
Contratista
C.C. No. 5084040

Recibí a satisfacción:

Firma
RONAL LEONARDO MENA GALVIS
Supervisor(a) Contrato. No CO1.PCCNTR. 7342887 **DE 2025**
Coordinador Académico (E)

SE ORIENTO FORMACION EN EL PROGRAMA DE COMPLEMENTARIA ELABORACION DE PANES CON MASA MADRE, CODIGO 63520002 Y FICHAS 3385806 y 3385807

EVIDENCIAS MES DE SEPTIEMBRE DE 2025
FORMACION FICHA: 3385806 y 3385807
OBLIGACIÓN 1
ELABORACION DE PANES CON MASA MADRE, CODIGO 63520002 Y FICHAS 3385806 y 3385807

Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.

Impartir formación del programa con **FICHA: 3385806 y 3385807**
Elaboración artesanal de productos de panificacion.

Cód. De programa: 96151453
Ficha: **3385806**
Municipio de Rio de Oro.
Fecha inicio: 04/10/2025
Fecha final: 16/10/2025

Ficha: **3385807**
Municipio de Rio de Oro.
Fecha inicio: 04/10/2025
Fecha final: 17/10/2025

COMPETENCIA.

Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.

RESULATADOS.

Alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso. Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas Registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa. Elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso.
Se desarrolló la planeación pedagógica, guías de aprendizaje y planes de trabajo para la ejecución de la formación de los programas. Elaboración artesanal de productos de panificación.



DIAGRAMA DE HORARIO EN TIEMPO DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.

OBLIGACIÓN 2:

FICHA 3385806 y 3385807.

Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (actividades de aprendizaje, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).



OBLIGACIÓN 7.

FICHA: 3385806 y 3385807

Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.

Se asociaron los respectivos aprendices a su ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional Sofía Plus para las FICHAS. **3385806 y 3385807**

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3385806
Programa de Formación	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

Identificación	Nombre
CC - 1091667209	ANDREA RIOS RODRIGUEZ
CC - 1007949669	ANYI LIBETH RUEDAS CONTRERAS
CC - 5083815	CIRO ALFONSO CARVAJALINO ROJAS
CC - 1091671720	DANILO RUEDAS CARRASCAL
CC - 1064836814	DANWIL HERRERA NORIEGA
CC - 1064842610	DIANA CECILIA TRUJILLOS DUEÑAS
CC - 1064842781	DIEGO SEBASTIAN SANCHEZ PEREZ
CC - 1004857782	DIGNA LUZ CHOGO CUADROS
CC - 1064837328	DONAR EVELIO BLANCO CHACON
CC - 26862828	ENITH NIZ SANCHEZ
CC - 1064843149	FRANK JOSE GOMEZ NIZ
CC - 18903523	FRANKLIN GOMEZ
CC - 1064838099	ISABELLY DAYANA RIOS RODRIGUEZ
CC - 1064839128	JAVIER ALONSO HERNANDEZ CARVAJALINO
CC - 1064840460	JEHOSHUA ANDRES PEDROZA ASCANIO
CC - 1091654674	JHONNY ALVEIRO RINCON MANOSALVA
CC - 1064837541	JORGE LUIS GUTIERREZ CABRALES
CC - 1064841442	LUIS MIGUEL IBAÑEZ URIBE
CC - 1064841892	MARIA RAFAELA TRILLOS MANOSALVA
CC - 10238454	PEDRO JOSE GAVIRIA MARTINEZ
CC - 1064840284	SARA STEFANY ANGARITA BARBOSA
CC - 26863660	TANIA LICETH GOMEZ OSORIO

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3385807
Programa de Formación	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

Identificación	Nombre
CC - 1004899257	ADRIAN JOSE NAVARRO GUERRERO
CC - 36458230	ANA ROSENDA CADENA
CC - 1004897634	ANGIE CAROLINA ORTIZ ASCANIO
CC - 79302584	CESAR FIDELIGNO RUIZ
CC - 1098670482	DIANA CAROLINA QUINTERO MESA
CC - 37324575	ELBA ROSA ROMERO
CC - 1063620876	ELIZABETH ANGARITA JAIMES
CC - 88284268	EUCLIDES BAYONA VEGA
CC - 88278959	JAIRO CARVAJALINO VEGA
CC - 1065602114	JONATAN DAVID PORTILLO PEREA
CC - 1066062107	JULIO ALBERTO CAMPO QUINTERO
CC - 13176630	LEONARDO VERGEL CASTILLO
CC - 1064837987	LESLY KATHERINE CARVAJALINO SALCEDO
CC - 37315392	LILIAN SALCEDO DE CARVAJALINO
CC - 1064837245	LILIAN SOFIA CARVAJALINO SALCEDO
CC - 1098723873	LILIFET HERRERA URIBE
CC - 1065243599	MAYRA ALEJANDRA LIZCANO CORREAL
CC - 1098634769	MAYRA ALEJANDRA VALERO CONTRERAS

OBLIGACIÓN 8.

FICHAS. 3385806 y 3385807.

Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.

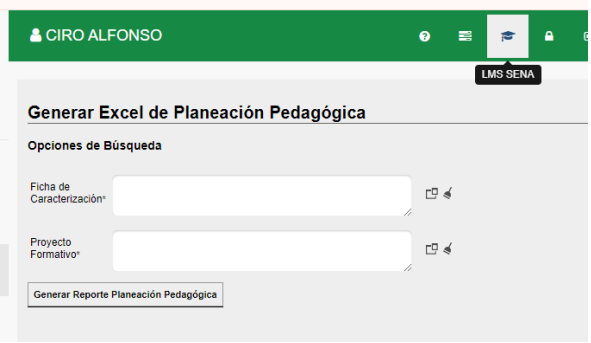
POR EVALUAR.

OBLIGACIÓN 9.

FICHA 3385806 y 3385807.

Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.

Se gestionó y utilizó las plataformas tecnológicas digitales de apoyo académico como lo es el aplicativo de Sofia Plus.



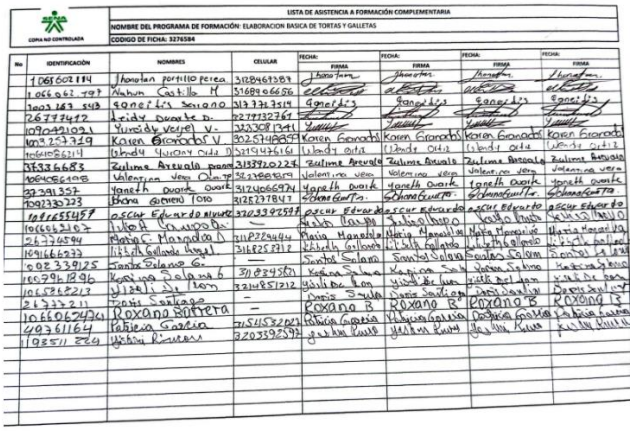
OBLIGACIÓN 12.

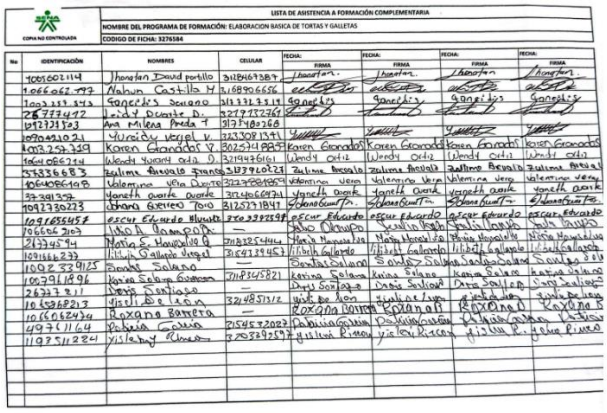
FICHA 3385806 y 3385807.

Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.

OBLIGACION 13

Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.





LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS

CODIGO DE FICHA: 3276584

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	1001602114	Jhonatan David portillo	3118467387	Jhonatan.	Jhonatan.	Jhonatan	Jhonatan
	1066662793	Nahun Castillo M	3168906656				
	1093259342	Yanetzis Soriano	3133737519	Yanetzis	Yanetzis	Yanetzis	Yanetzis
	26777477	Leidy Duarte D.	3217737269				
	1192731923	Ana Milena Pineda T	3137480268				
	1070491021	Yuriorley Vergel M	3233081391				
	1093259329	Karen Granados R	3025741997	Karen Granados	Karen Granados	Karen Granados	Karen Granados
	1064066744	Wendy Yuranny ortiz O	3219476161	Wendy ortiz	Wendy ortiz	Wendy ortiz	Wendy ortiz
	55336683	Zulima Arevalo franco	3137960223	Zulima Arevalo	Zulima Arevalo	Zulima Arevalo	Zulima Arevalo
	1064086198	Valentina vera Duarte	3227881054	Valentina Vera	Valentina Vera	Valentina Vera	Valentina Vera
	33391334	Yaneth duarte duarte	3124868434	Yaneth duarte	Yaneth duarte	Yaneth duarte	Yaneth duarte
	1093230223	Johan Arevalo Toro	3127371847	Johan Arevalo To.	Johan Arevalo To.	Johan Arevalo To.	Johan Arevalo To.
	1091656453	oscar Eduardo Hurtado	3503392897	oscar Eduardo	oscar Eduardo	oscar Eduardo	oscar Eduardo
	106655203	Julio A. Ocampo P.	—	Julio Ocampo	Julio Ocampo	Julio Ocampo	Julio Ocampo
	21734594	Maria E. Hernandez G	3118254464	Maria Hernandez	Maria Hernandez	Maria Hernandez	Maria Hernandez
	1091666277	Liliana Gallardo Vergel	3154139453	Liliana Gallardo	Liliana Gallardo	Liliana Gallardo	Liliana Gallardo
	1092339125	Daniel Solano	—	Daniel Solano	Daniel Solano	Daniel Solano	Daniel Solano
	1067916896	Karen Salazar Guevara	3118345821	Karen Salazar	Karen Salazar	Karen Salazar	Karen Salazar
	26737811	Dary Santiago	—	Dary Santiago	Dary Santiago	Dary Santiago	Dary Santiago
	1064086213	Yuri De Leon	3124857312	Yuri De leon	Yuri De leon	Yuri De leon	Yuri De leon
	1064064824	Roxana Barrera	—	ROXANA BARRERA	ROXANA	ROXANA	ROXANA
	1093611164	Patricia Gasca	3154573093	Patricia Gasca	Patricia Gasca	Patricia Gasca	Patricia Gasca
	1192511284	Yisleny Rivera	3203829597	Yisleny Rivera	Yisleny Rivera	Yisleny Rivera	Yisleny Rivera

NO APLICA PARA EL PERIODO

OBLIGACIÓN 14.

FICHA 3385806 y 3385807.

Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.

Se lleva actualizado el portafolio en la carpeta creada a mi nombre según los requisitos requerido en el programa complementario.

OBLIGACIÓN 19.

Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.

OBLIGACIÓN 23.

FICHA 3385806 y 3385807.

Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.

OBLIGACIÓN 24.

FICHA 3385806 y 3385807.

Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.

OBLIGACIÓN 25.

Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de

Desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.

NO APLICA EN EL PERIODO

OBLIGACIÓN 27.

Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2024, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha**.**

CERTIFICADO.



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 5084040

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en PIEDECUESTA. A los veintidos (22) días del mes de Abril de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por

2328555 22/04/2025
No Y FECHA REGISTRO

JHON EDISON JIMENEZ MARTINEZ
Subdirector (E) CENTRO DE ATENCIÓN AL SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL SANTANDER

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 91220024020105625 2CCS084040C.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/11/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3385806 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3371591 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3385807 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3371593 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 96,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL