PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, noviembre de 2025

Señor (a)
EDISON STEVE RODRIGUEZ FORERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7392428
Coordinador Académico
Centro Agropecuario de Buga
Guadalajara de Buga

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7392428 del año 2025

Camilo Andrés Eslava Cortés, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.022.375.456 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de articulación con la educación media técnica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: : El presupuesto oficial estimado para la presente contratación es la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL DOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/CTE. ($ 47.988.232). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el mes de febrero por valor de TRES MILLONES SEICIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SEICIENTOS NUEVE PESOS M/CTE ($ 3,679,609). b) Diez (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno y c) un tercer pago en el mes de diciembre por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTICUATRO PESOS M/CTE. ($2,913,024).

Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor SENA del programa de articulación con la educación media técnica en las instituciones educativas atendidos por el Centro Agropecuario de Buga para la vigencia 2025.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Brindar FPI a los aprendices en el programa de manera presencial, utilizando las plataformas proporcionadas por la entidad, de acuerdo con el procedimiento establecido para la ejecución de la formación.	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas institucionales. **IE**: Nuestra Señora del Palmar **Ciudad**: Palmira **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 2916255 **Grado:** 11 **Fase:** evaluación **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico **Resultado:** 5. Presentar preparaciones según técnicas, criterios de	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias el cual se encuentra en el mismo archivo.

		calidad y tendencias de los servicios alimentarios. **IE**: La Buitrera **Sede:** Toledo **Ciudad**: Cali **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 3164823 **Grado:** 10 **Competencia:** controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos **Resultado:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización **Fase:** planeación **IE**: La Buitrera **Sede:** Toledo **Ciudad**: Cali **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 2916224 **Grado:** 11 **Fase:** evaluación **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico **Resultado** 4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración	

		IE: Nuestra Señora del Palmar **Sede:** única **Ciudad:** palmira **Programa:** técnico en Servicio de Restaurante y Bar. **Ficha:** 2919526 **Grado:** 11 **Competencia**: preparación de bebidas a solicitud del cliente **Resultado de Aprendizaje:** Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales. **Fase:** evaluación **Acompañamiento técnico pedagógico al Desarrollo Curricular del programa de formación.** IE: NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR Sede: UNICA Ciudad: PALMIRA Programa: Técnico en servicio de restaurante y bar Ficha: 2919526 Acta N°: IE: NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR Sede: UNICA Ciudad: PALMIRA Programa: Técnico en COCINA Ficha: 2916255 Acta N°: IE: LA BUITRERA	

		Sede: TOLEDO Ciudad: CALI Programa: Técnico en COCINA Ficha: 3164823 Acta N°: IE: LA BUITRERA Sede: TOLEDO Ciudad: CALI Programa: Técnico en COCINA Ficha: 2916244 Acta N°:	
2	Colaborar y asistir a reuniones y encuentros de los equipos interdisciplinarios de desarrollo curricular, conformados por programas o redes tecnológicas, con el fin de asegurar la coherencia en la creación de proyectos formativos, la planificación pedagógica, los instrumentos de evaluación, el material de apoyo y otros elementos necesarios para la planificación y ejecución de la formación profesional integral, conforme a los lineamientos institucionales.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.
3	Intervenir en la planificación y desarrollo del proceso de inducción de los aprendices deformación titulada, así como en el reconocimiento de aprendizajes previos, conforme a los lineamientos institucionales y las necesidades del Centro.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.
4	Llevar a cabo el seguimiento de la etapa productiva de los	Se realizo seguimiento a etapa practica a las	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo

	aprendices asignados, conforme a los lineamientos establecidos.	siguientes fichas y aprendices: **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 2916255 **Cantidad de Aprendices:** 24 **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 2916224 **Cantidad de Aprendices:** 8 **Programa:** técnico en Servicio de Restaurante y Bar. **Ficha:** 2919526 **Cantidad de Aprendices:** 26	Anexo 1 Informe de evidencias.
5	Registrar mensualmente las actividades en las plataformas designadas por la entidad para el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificando a través de la gestión del portafolio de evidencias del instructor.	Se realiza la gestión en las plataformas institucionales como Sofía plus, LMS SENA, TEAMS, DRIVE y otras de acuerdo con los lineamientos de la supervisión y necesidades de las fichas en las cuales ha sido programado. Se realiza la revisión y verificación programación mes a mes en Sofía plus garantizando el número de horas registradas	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
6	Entregar los informes mensuales de ejecución en las fechas establecidas por el supervisor del contrato, utilizando los formatos y medios requeridos, así como el informe final de gestión y otros	Se hace entrega de los informes y requerimientos dentro de los tiempos establecidos por la supervisión del contrato y el centro de formación, los cuales están dispuestos en la plataforma SECOP II para	Pantallazo SECOP II mes de abril donde se evidencia cargue de documentos.

	documentos necesarios para la liquidación del contrato.	tal fin de forma organizada y siguiendo los lineamientos dados por la coordinación académica	
7	Brindar apoyo y acompañamiento a las Instituciones Educativas y a la Coordinación Académica del Programa de Articulación con la Educación Media, en la recopilación y revisión de la documentación relacionada con los procesos de matrícula y certificación de cada una de las ofertas de formación de la vigencia.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación
8	Preparar la oferta y alistamiento de formación de los calendarios A y B de la vigencia, según sea necesario.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.
9	Cumplir con los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación
10	Brindar apoyo al centro de formación mes a mes, en la promoción de su portafolio de servicios.	Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación institucionales, ferias, divulgación oferta regular, redes sociales institucionales y de centro. **Fecha**: 28-10-25 **Descripción de la actividad:** oferta formativa **Publicado** en WhatsApp Soporte fotográfico .	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.

		Fecha: 04-11-25 **Descripción de la actividad:** oferta tecnólogo control de calidad de alimentos **Publicado** en WhatsApp Soporte fotográfico .	
11	Gestionar la certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOSFORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO".	Se tiene norma de competencia laboral activa, la norma no cuenta con fecha de vencimiento.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
12	Evaluar los resultados de aprendizaje de los aprendices en formación, de acuerdo con la planificación pedagógica de los programas asignados, y gestionar la documentación correspondiente a cada uno de ellos.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación
13	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	**202125**	Buga-cali-buga	21-10-25	30-10-25
2.	**234025**	Buga-cali-buga	18-11-25	18-11-25
3.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **91032973** de la planilla, MIPLANILLA para el periodo de OCTUBRE de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Cordialmente,

Firma

Camilo Andrés Eslava Cortés

Contratista

C.C. No. 1022375456 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

Firma

Edison Steve Rodriguez Forero

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 7392428 de 2025

Coordinador Académico

PROCESO					
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO					
NOMBRE DEL FORMATO					
ANEXO 1 - EVIDENCIAS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés
Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR. 7392428
Periodo: noviembre de 2025
Supervisor de contrato: Edison Steve Rodríguez Forero

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes de noviembre de 2025:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

Formación profesional integral

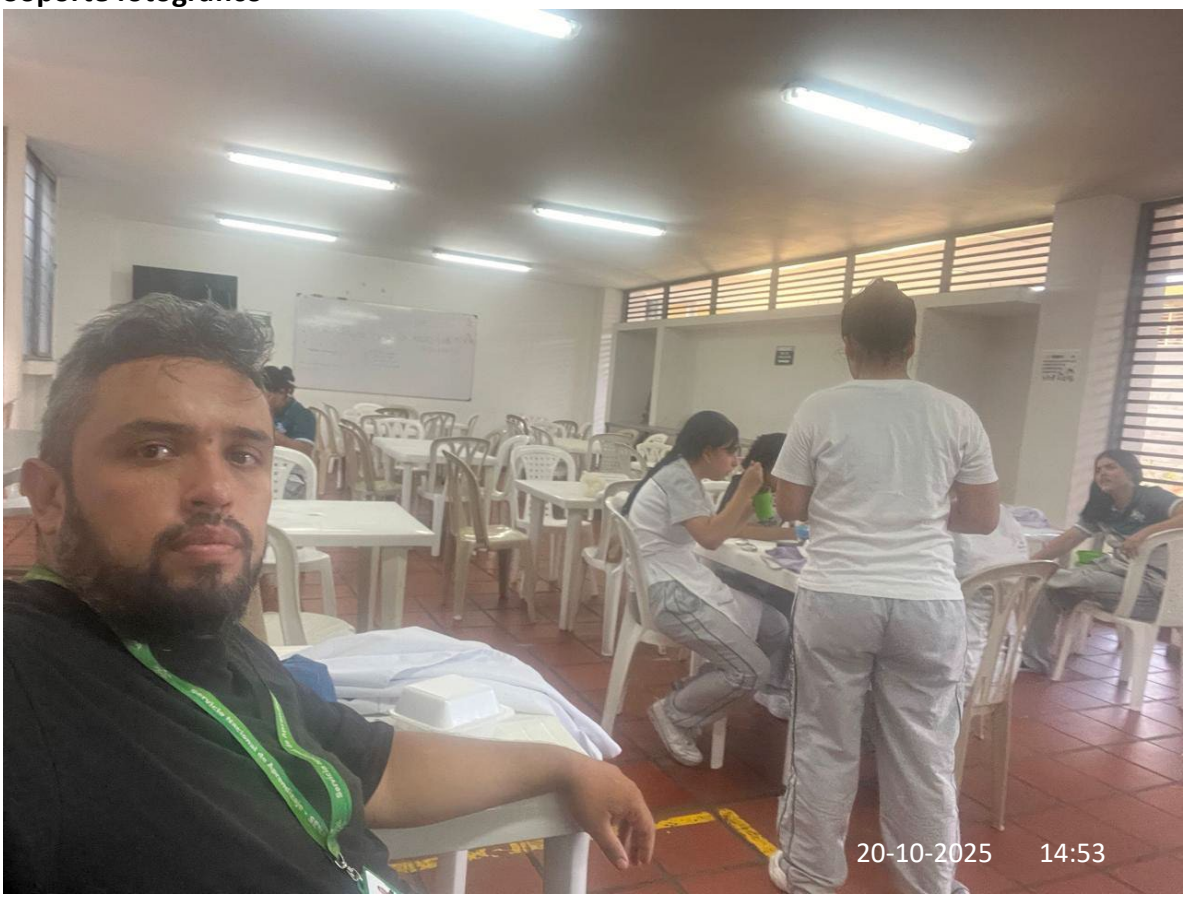
1. Brindar FPI a los aprendices en el programa de manera presencial, utilizando las plataformas proporcionadas por la entidad, de acuerdo con el procedimiento establecido para la ejecución de la formación.

Información del proceso formativo según obligaciones

IE: Nuestra Señora del Palmar
Ciudad: Palmira
Programa: técnico en cocina
Ficha: 2916255
Grado: 11
Fase: evaluación

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado: 5. Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.
RAP EVALUADO: NO

Fecha 1: 20/10/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.
Descripción de la sesión: 3. Preparar productos de cocina caliente y fría tales como arroces, entradas, canapes, bebidas y viandas (menús) para la dinámica en ambiente de formación
Soporte fotográfico



Fecha 2: 27/10/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.
Descripción de la sesión: 3. Preparar productos de cocina caliente y fría tales como arroces, entradas, canapes, bebidas y viandas (menús) para la dinámica en ambiente de formación

Soporte fotográfico



Fecha 3: 10/11/2025

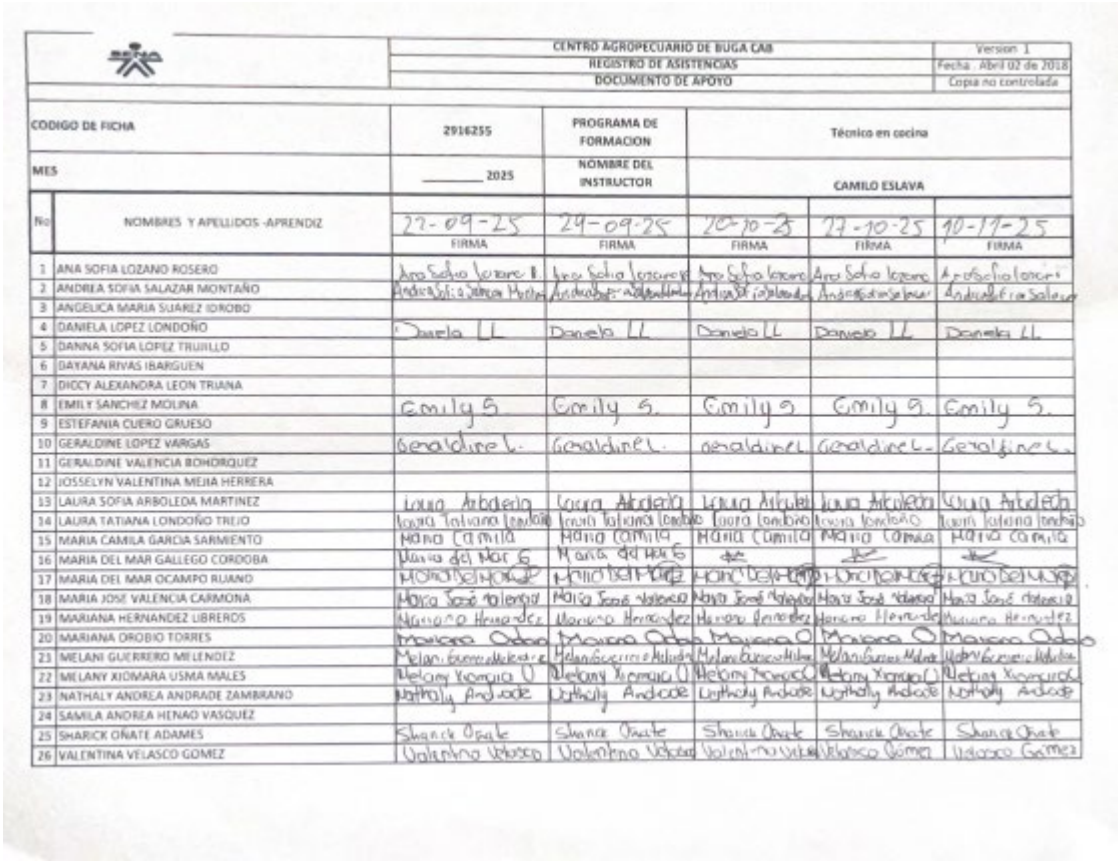
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.

Descripción de la sesión: 3. Preparar productos de cocina caliente y fría tales como arroces, entradas, canapes, bebidas y viandas (menús) para la dinámica en ambiente de formación

Soporte fotográfico



Registro de asistencia



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha : Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA	2916255	PROGRAMA DE FORMACION	Técnico en cocina		
MES	_____ 2025	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ESLAVA		

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	22-09-25 FIRMA	24-09-25 FIRMA	20-10-25 FIRMA	22-10-25 FIRMA	10-17-25 FIRMA
1	ANA SOFIA LOZANO ROSERO	Ana Sofia lozano R.	Ana Sofia lozano R.	Ana Sofia lozano	Ana Sofia lozano	Ana Sofia lozano
2	ANDREA SOFIA SALAZAR MONTAÑO	Andrea Sofia Salazar Montaño	Andrea Sofia Salazar Montaño	Andrea Sofia Salazar	Andrea Sofia Salazar	Andrea Sofia Salazar
3	ANGELICA MARIA SUAREZ IDROBO					
4	DANIELA LOPEZ LONDOÑO	Daniela LL	Daniela LL	Daniela LL	Daniela LL	Daniela LL
5	DANNA SOFIA LOPEZ TRUJILLO					
6	DAYANA RIVAS IBARGUEN					
7	DIOCY ALEXANDRA LEON TRIANA					
8	EMILY SANCHEZ MOLINA	Emily S.	Emily S.	Emily S	Emily S.	Emily S.
9	ESTEFANIA CUERO GRUESO					
10	GERALDINE LOPEZ VARGAS	Geraldine L.	Geraldine L.	geraldine L	Geraldine L.	Geraldine L.
11	GERALDINE VALENCIA BOHORQUEZ					
12	JOSSELYN VALENTINA MEJIA HERRERA					
13	LAURA SOFIA ARBOLEDA MARTINEZ	Laura Arboleda	Laura Arboleda	Laura Arboleda	Laura Arboleda	Laura Arboleda
14	LAURA TATIANA LONDOÑO TREJO	Laura Tatiana Londoño	Laura Tatiana Londoño	Laura Londoño	Laura Londoño	Laura Tatiana Londoño
15	MARIA CAMILA GARCIA SARMIENTO	Maria Camila	Maria Camila	Maria Camila	Maria Camila	Maria Camila
16	MARIA DEL MAR GALLEGO CORDOBA	Maria del Mar G	Maria del Mar G	de	de	de
17	MARIA DEL MAR OCAMPO RUANO	Maria del Mar	Maria del Mar	Maria del Mar	Maria del Mar	Maria del Mar
18	MARIA JOSE VALENCIA CARMONA	Maria José Valencia	Maria José Valencia	Maria José Valencia	Maria José Valencia	Maria José Valencia
19	MARIANA HERNANDEZ LIBREROS	Mariana Hernandez	Mariana Hernandez	Mariana Hernandez	Mariana Hernandez	Mariana Hernandez
20	MARIANA OROBIO TORRES	Mariana Orobio	Mariana Orobio	Mariana O	Mariana O	Mariana Orobio
21	MELANI GUERRERO MELENDEZ	Melani Guerrero Melendez	Melani Guerrero Melendez	Melani Guerrero Melendez	Melani Guerrero Melendez	Melani Guerrero Melendez
22	MELANY XIOMARA USMA MALES	Melany Xiomara U	Melany Xiomara U	Melany Xiomara U	Melany Xiomara U	Melany Xiomara U
23	NATHALY ANDREA ANDRADE ZAMBRANO	Nathaly Andrade	Nathaly Andrade	Nathaly Andrade	Nathaly Andrade	Nathaly Andrade
24	SAMILA ANDREA HENAO VASQUEZ					
25	SHARICK OÑATE ADAMES	Sharick Oñate	Sharick Oñate	Sharick Oñate	Sharick Oñate	Sharick Oñate
26	VALENTINA VELASCO GOMEZ	Valentina Velasco	Valentina Velasco	Valentina Velasco	Velasco Gomez	Velasco Gomez

IE: La Buitrera
Sede: Toledo
Ciudad: Cali
Programa: técnico en cocina
Ficha: 3164823
Grado: 10
Competencia: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
Resultado: Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
Fase: planeación
RAP EVALUADO: NO

Fecha 1: 14/10/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos
Descripción de la sesión: realizan análisis de video sobre contaminantes y en mesa redonda debaten ideas principales y conceptos nuevos y/o desconocidos
Soporte fotográfico



Fecha 2: 21/10/2025

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

Descripción de la sesión: realizan análisis de video sobre contaminantes y en mesa redonda debaten ideas principales y conceptos nuevos y/o desconocidos

Soporte fotográfico



Fecha 3: 28/10/2025

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos
Descripción de la sesión: realizan análisis de video sobre contaminantes y en mesa redonda debaten ideas principales y conceptos nuevos y/o desconocidos
Soporte fotográfico



Fecha 4: 04/11/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos
Descripción de la sesión: realizan análisis de video sobre contaminantes y en mesa redonda debaten ideas principales y conceptos nuevos y/o desconocidos



Soporte fotográfico
Fecha 5: 11/11/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos
Descripción de la sesión: realizan análisis de video sobre contaminantes y en mesa redonda debaten ideas principales y conceptos nuevos y/o desconocidos

Soporte fotográfico



Fecha 6: 18/11/2025

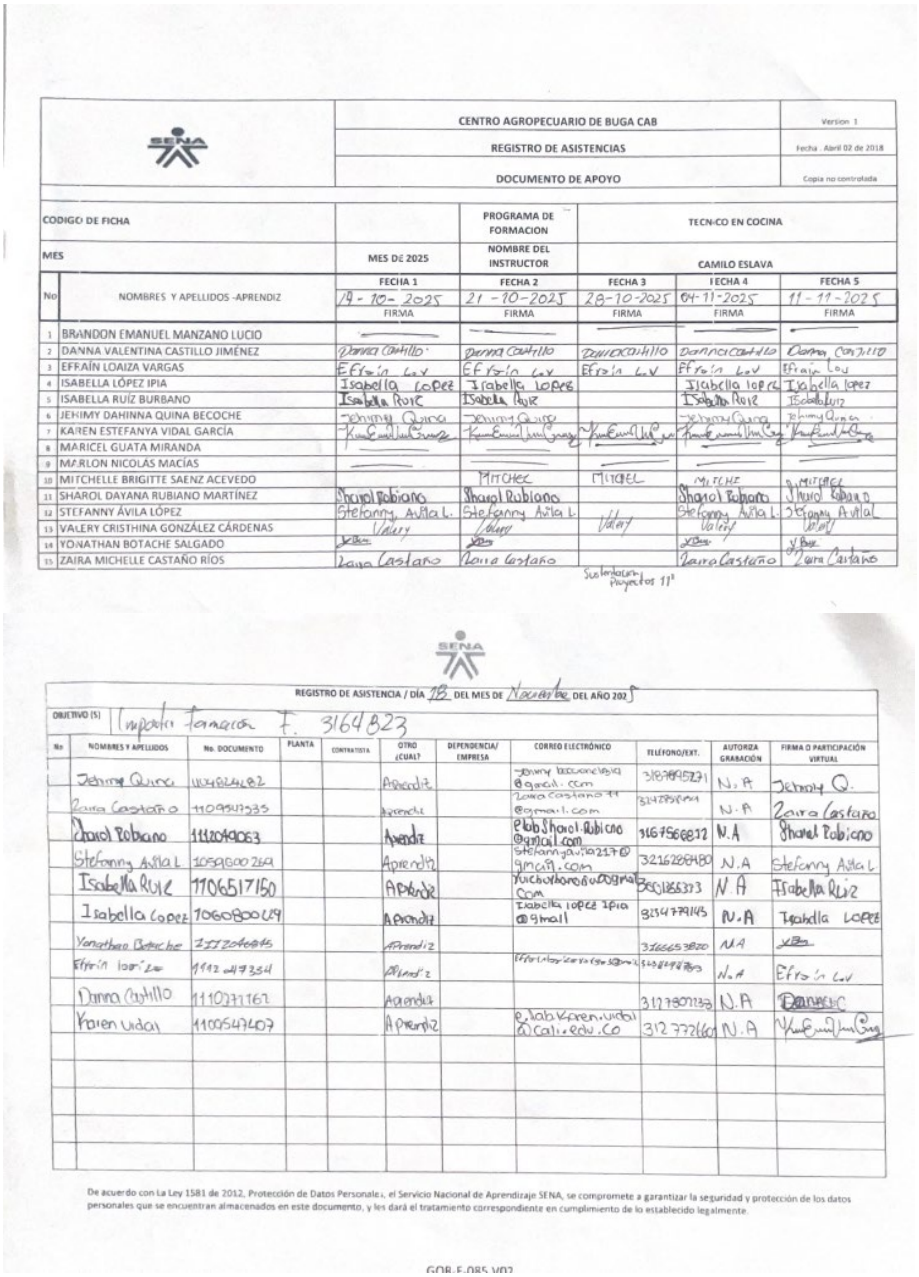
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos

Descripción de la sesión: realizan análisis de video sobre contaminantes y en mesa redonda debaten ideas principales y conceptos nuevos y/o desconocidos

Soporte fotográfico



Registro de asistencia:



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha : Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA		PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES	MES DE 2025	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ESLAVA		

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		14 - 10 - 2025	21 - 10 - 2025	28-10-2025	04-11-2025	11 - 11 - 2025
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	BRANDON EMANUEL MANZANO LUCIO					
2	DANNA VALENTINA CASTILLO JIMÉNEZ	Danna Castillo	Danna Castillo	Danna Castillo	Danna Castillo	Danna Castillo
3	EFRAÍN LOAIZA VARGAS	Efraín L.V	Efraín L.V	Efraín L.V	Efraín L.V	Efraín L.V
4	ISABELLA LÓPEZ IPIA	Isabella Lopez	Isabella Lopez		Isabella Lopez	Isabella Lopez
5	ISABELLA RUÍZ BURBANO	Isabella Ruiz	Isabella Ruiz		Isabella Ruiz	Isabella Ruiz
6	JEHIMY DAHINNA QUINA BECOCHE	Jehimy Quina	Jehimy Quina		Jehimy Quina	Jehimy Quina
7	KAREN ESTEFANYA VIDAL GARCÍA					
8	MARICEL GUATA MIRANDA					
9	MARLON NICOLÁS MACÍAS					
10	MITCHELLE BRIGITTE SAENZ ACEVEDO		MITCHEL	MITCHEL	MITCHE	MITCHEL
11	SHAROL DAYANA RUBIANO MARTÍNEZ	Sharol Rubiano	Sharol Rubiano		Sharol Rubiano	Sharol Rubiano
12	STEFANNY ÁVILA LÓPEZ	Stefanny Avila L.	Stefanny Avila L.		Stefanny Avila L.	Stefanny Avila L.
13	VALERY CRISTHINA GONZÁLEZ CÁRDENAS	Valery	Valery	Valery	Valery	Valery
14	YONATHAN BOTACHE SALGADO					
15	ZAIRA MICHELLE CASTAÑO RÍOS	Zaira Castaño	Zaira Castaño		Zaira Castaño	Zaira Castaño

Se trabajaron Proyectos 11°

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Importar fonaccion F. 3164823

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jehimy Quina	1047824682			Aprendiz		Jehimy beccuenteria @gmail.com	3187845271	N. A	Jehimy Q.
	Zaira Castaño	1109417335			Aprendiz		Zaira Castaño 11 @gmail.com	3142856444	N. A	Zaira Castaño
	Sharol Rubiano	1112049063			Aprendiz		Rbb Sharol Rubiano @gmail.com	3167568872	N. A	Sharol Rubiano
	Stefanny Avila L	1059800269			Aprendiz		Stefanny.avila0227@gmail.com	3216288480	N.A	Stefanny Avila L
	Isabella Ruiz	1706517150			Aprendiz		Ruizchavarro6@gmail.com	3053855373	N A	Isabella Ruiz
	Isabella Lopez	1060800649			Aprendiz		Isabella lopez ipia @gmail	3154779143	N. A	Isabella LOPEZ
	Yonathan Botache	1112046845			Aprendiz			3166653820	NA	
	Efrain loaiza	1112 417354			Aprendiz		Efrainloaizavargas@gmail.com	3148487879	N.A	Efraín L.V
	Danna Castillo	1110771767			Aprendiz			3177807139	N. A	Danna C
	Karen vidal	1100547607			Aprendiz		K.vidal.karen.vidal@cali.edu.co	312 772 7601	N. A	

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.

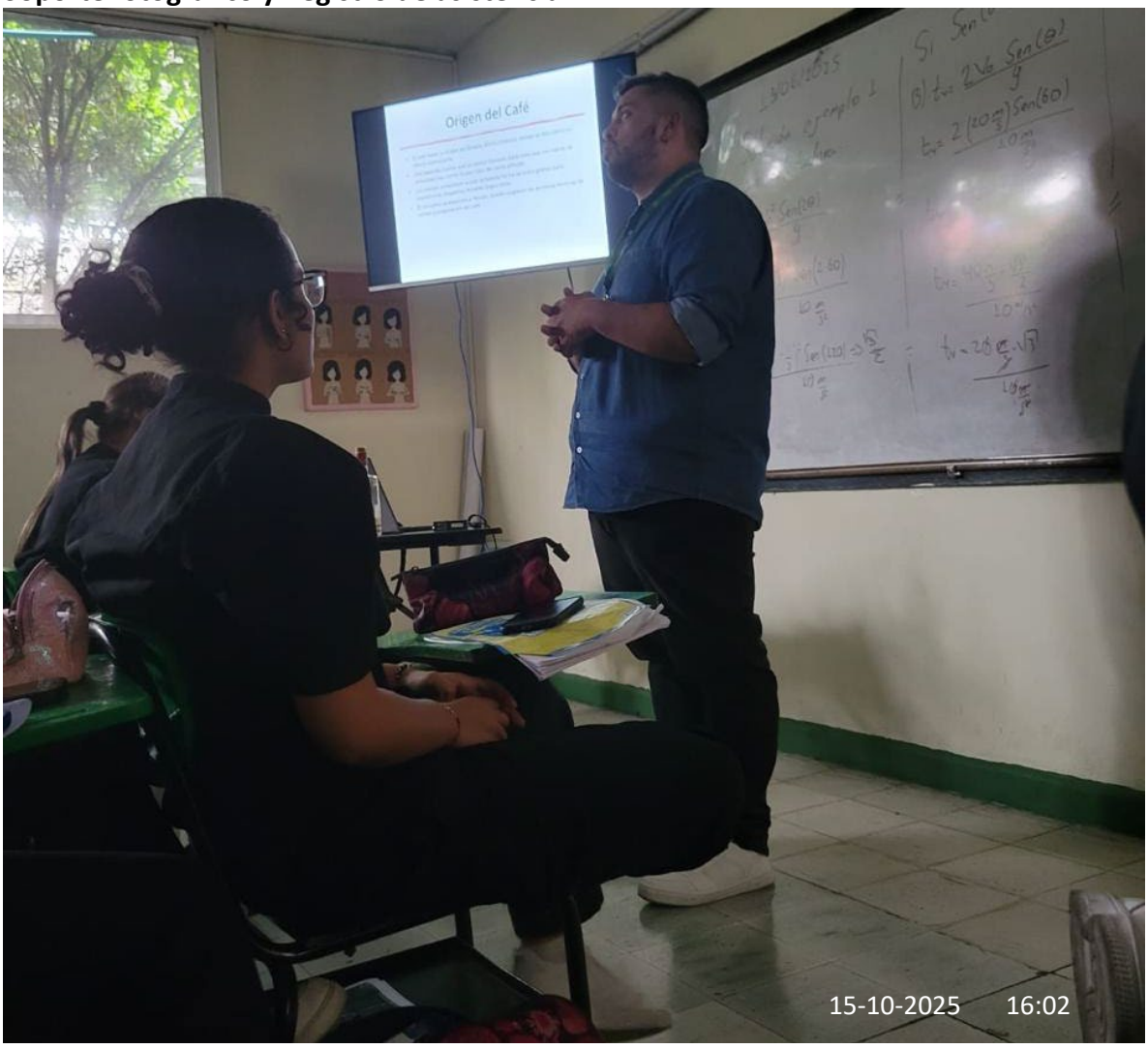
GOR-F-085 V02

IE: Nuestra Señora del Palmar
Sede: única
Ciudad: palmira
Programa: técnico en Servicio de Restaurante y Bar.
Ficha: 2919526
Grado: 11
Competencia: PREPARARACION DE BEBIDAS A SOLICITUD DEL CLIENTE
Resultado de Aprendizaje:

Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales. **Fase:** evaluación

RAP EVALUDO NO

Fecha 1: 15/10/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Clasificar bebidas de acuerdo con los procesos de fabricación.
Descripción de la sesión: Evaluación
Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



Fecha 2: 22/10/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Clasificar bebidas de acuerdo con los procesos de fabricación.

Descripción de la sesión: Preparación de bebidas.
Soporte fotográfico y Registro de asistencia:

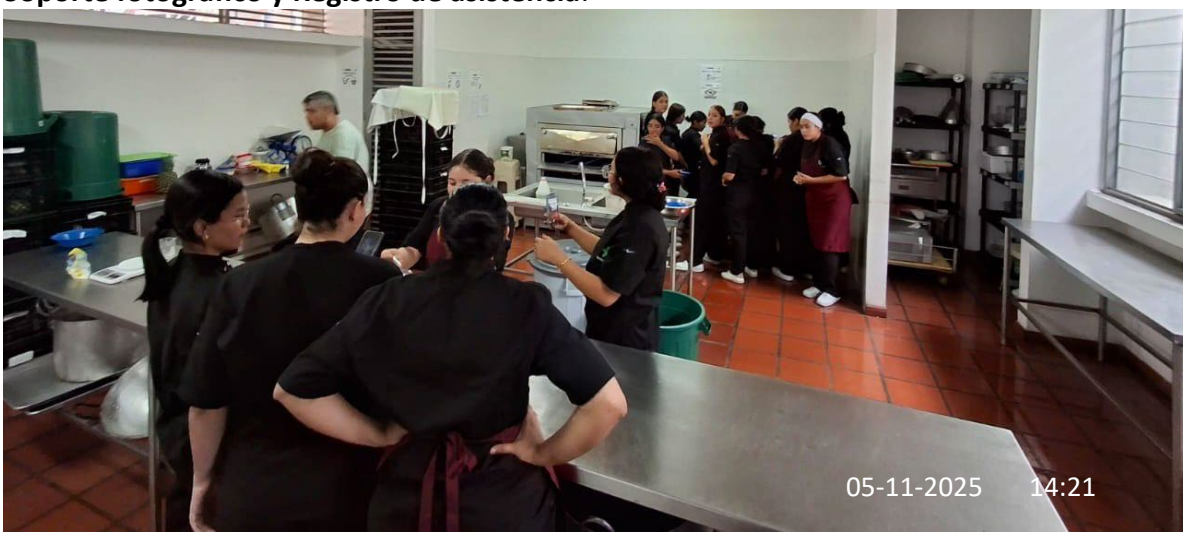


Fecha 3: 29/10/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Clasificar bebidas de acuerdo con los procesos de fabricación.
Descripción de la sesión: Preparación de bebidas.
Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



Fecha 4: 05/11/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Clasificar bebidas de acuerdo con los procesos de fabricación.
Descripción de la sesión: Preparación de bebidas.

Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



Fecha 5: 12/11/2025

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

Descripción de la sesión: Preparación de bebidas.

Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



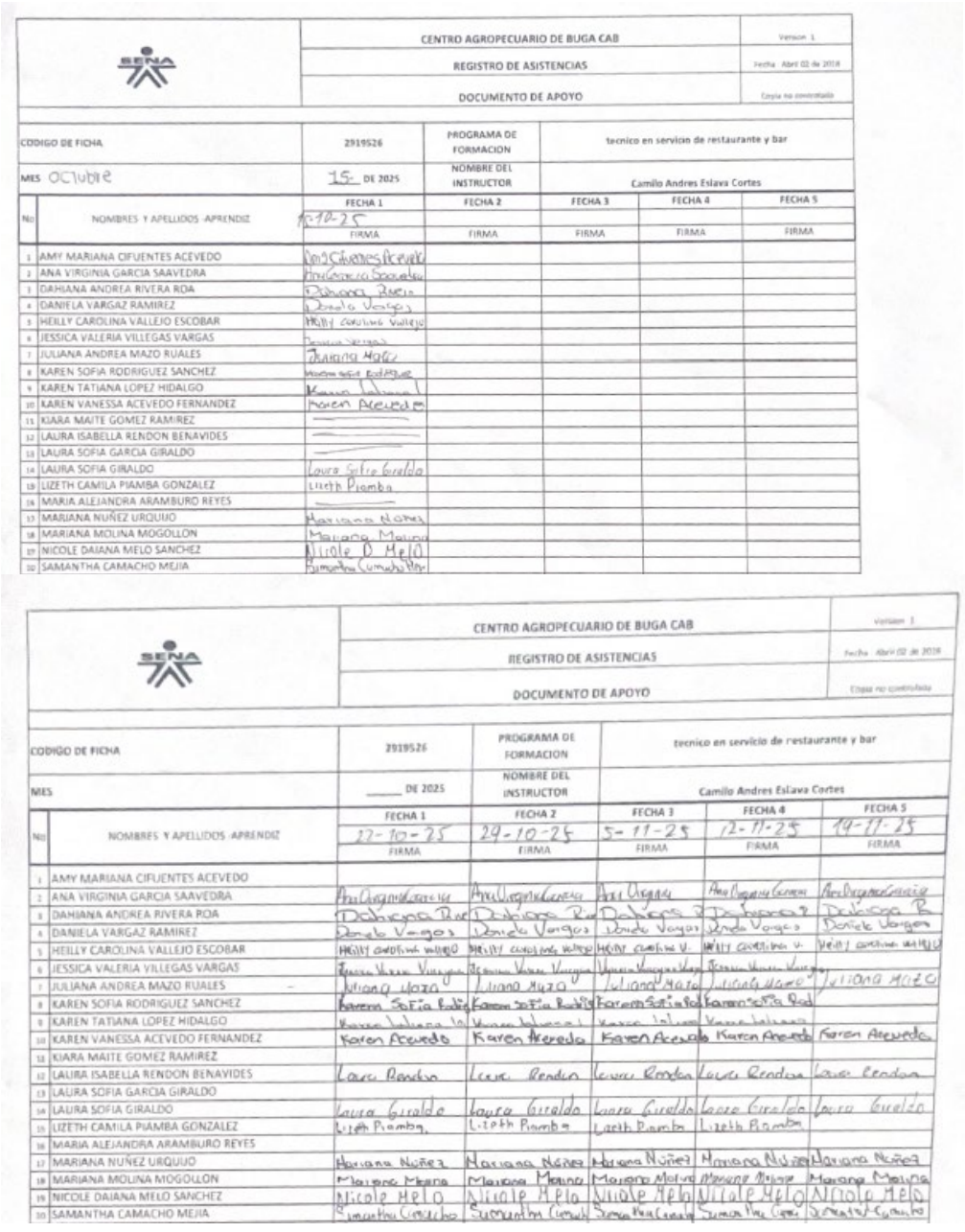
Fecha 6: 19/11/2025

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

Descripción de la sesión: Preparación de bebidas.
Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



Listado de asistencia.



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA	2919526	PROGRAMA DE FORMACION	tecnico en servicio de restaurante y bar
MES Octubre	15 DE 2025	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	Camilo Andres Eslava Cortes

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		16-10-25				
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	AMY MARIANA CIFUENTES ACEVEDO					
2	ANA VIRGINIA GARCIA SAAVEDRA					
3	DAHIANA ANDREA RIVERA ROA					
4	DANIELA VARGAZ RAMIREZ					
5	HEILLY CAROLINA VALLEJO ESCOBAR					
6	JESSICA VALERIA VILLEGAS VARGAS					
7	JULIANA ANDREA MAZO RUALES					
8	KAREN SOFIA RODRIGUEZ SANCHEZ					
9	KAREN TATIANA LOPEZ HIDALGO					
10	KAREN VANESSA ACEVEDO FERNANDEZ					
11	KIARA MAITE GOMEZ RAMIREZ					
12	LAURA ISABELLA RENDON BENAVIDES					
13	LAURA SOFIA GARCIA GIRALDO					
14	LAURA SOFIA GIRALDO					
15	LIZETH CAMILA PIAMBA GONZALEZ					
16	MARIA ALEJANDRA ARAMBURO REYES					
17	MARIANA NUÑEZ URQUIJO					
18	MARIANA MOLINA MOGOLLON					
19	NICOLE DAIANA MELO SANCHEZ					
20	SAMANTHA CAMACHO MEJIA					

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA	2919526	PROGRAMA DE FORMACION	tecnico en servicio de restaurante y bar
MES	____ DE 2025	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	Camilo Andres Eslava Cortes

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		22-10-25	29-10-25	5-11-25	12-11-25	19-11-25
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	AMY MARIANA CIFUENTES ACEVEDO					
2	ANA VIRGINIA GARCIA SAAVEDRA					
3	DAHIANA ANDREA RIVERA ROA					
4	DANIELA VARGAZ RAMIREZ					
5	HEILLY CAROLINA VALLEJO ESCOBAR					
6	JESSICA VALERIA VILLEGAS VARGAS					
7	JULIANA ANDREA MAZO RUALES					
8	KAREN SOFIA RODRIGUEZ SANCHEZ					
9	KAREN TATIANA LOPEZ HIDALGO					
10	KAREN VANESSA ACEVEDO FERNANDEZ					
11	KIARA MAITE GOMEZ RAMIREZ					
12	LAURA ISABELLA RENDON BENAVIDES					
13	LAURA SOFIA GARCIA GIRALDO					
14	LAURA SOFIA GIRALDO					
15	LIZETH CAMILA PIAMBA GONZALEZ					
16	MARIA ALEJANDRA ARAMBURO REYES					
17	MARIANA NUÑEZ URQUIJO					
18	MARIANA MOLINA MOGOLLON					
19	NICOLE DAIANA MELO SANCHEZ					
20	SAMANTHA CAMACHO MEJIA					

IE: La Buitrera
Sede: Toledo
Ciudad: Cali
Programa: técnico en cocina
Ficha: 2916224
Grado: 11
Fase: evaluación

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado 4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración
RAP EVALUADO: NO

Fecha 1: 16/10/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.
Descripción de la sesión: acompañamiento proyectos de sustentación etapa productiva.
Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



Fecha 2: 23/10/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.

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



Fecha 3: 30/10/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.
Descripción de la sesión trabajo y acondicionamiento, almacenamiento y comida internacional.



Fecha 4: 06/11/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.
Descripción de la sesión trabajo y acondicionamiento, almacenamiento y comida internacional.



Fecha 5: 13/11/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar elementos para la preparación de alimentos en cocina.
Descripción de la sesión trabajo y acondicionamiento, almacenamiento y comida internacional.



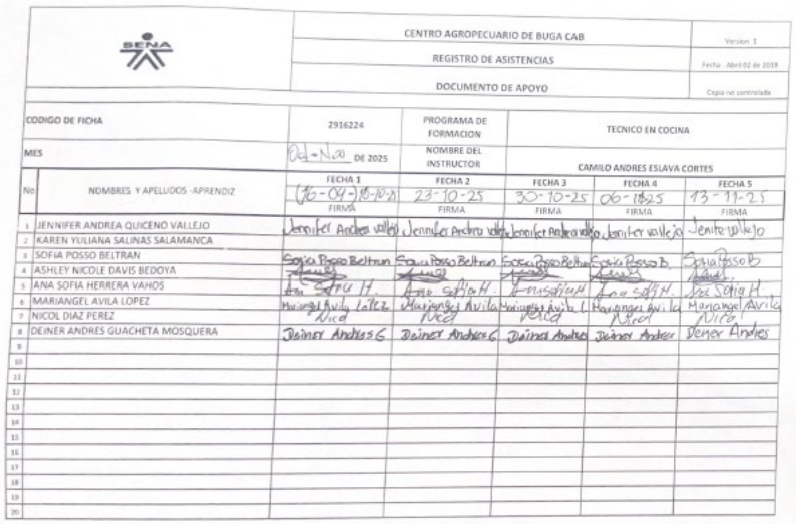
Fecha 6: 20/11/2025

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

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

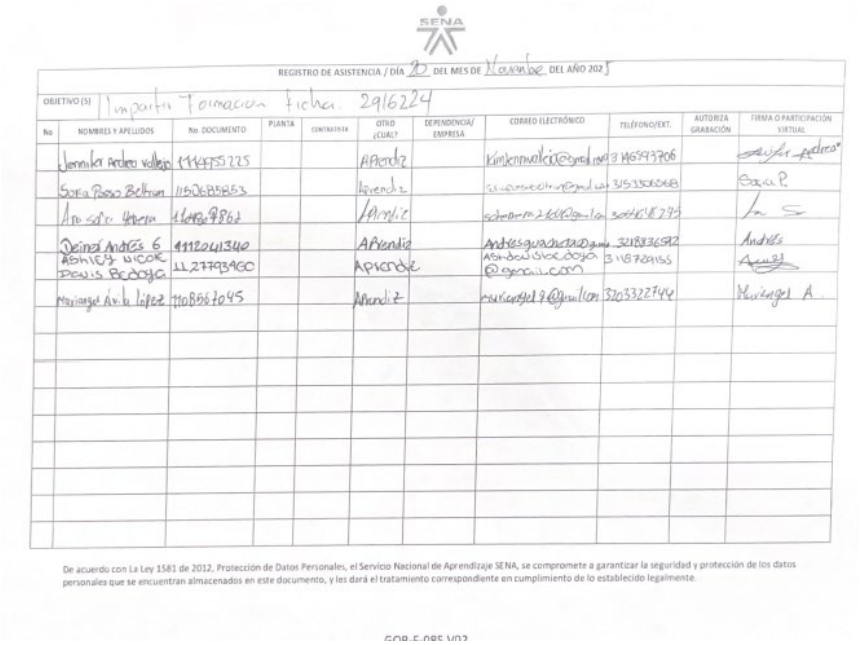


Listado de asistencia.



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB				Version 1
	REGISTRO DE ASISTENCIAS				Fecha Abril 02 de 2019
	DOCUMENTO DE APOYO				Copia no controlada
CODIGO DE FICHA	2916224	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES	Oct-Nov DE 2025	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES		

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		16-04-16-10-25	23-10-25	30-10-25	06-10-25	13-11-25
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	JENNIFER ANDREA QUICENO VALLEJO	Jennifer Andrea Valle	Jennifer Andrea Valle	Jennifer Andrea Valle	Jennifer valleja	Jenifer Valleja
2	KAREN YULIANA SALINAS SALAMANCA					
3	SOFIA POSSO BELTRAN	Sofia Posso Beltran	Sofia Posso Beltran	Sofia Posso Beltran	Sofia Posso B.	Sofia Posso B.
4	ASHLEY NICOLE DAVIS BEDOYA					
5	ANA SOFIA HERRERA VAHOS	Ana Sofia H.	Ana Sofia H.	Ana Sofia H.	Ana Sofia H.	Ana Sofia H.
6	MARIANGEL AVILA LOPEZ	Mariangel Avila Lopez	Mariangel Avila	Mariangel Avila	Mariangel Avila	Mariangel Avila
7	NICOL DIAZ PEREZ	Nicol	Nicol	Nicol	Nicol	Nicol
8	DEINER ANDRES GUACHETA MOSQUERA	Deiner Andres G.	Deiner Andres G.	Deiner Andres	Deiner Andres	Deiner Andres
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 20 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Impartir Formación ficha 2916224

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jennifer Andrea Vallejo	1144155225			Aprendiz		Kimbernavallejo@gmail.com	3167973706		
	Sofia Rosa Beltran	1150635853			Aprendiz		sofiarosa0117@gmail.com	3153306068		
	Angie Valeria	1144179867			Aprendiz		angievalentina2@gmail.com	3004018795		
	Deiner Andres G	1112041340			Aprendiz		Andresguacheta2@gmail.com	3218336542		
	Ashley Nicol Davis Bedoya	1127934960			Aprendiz		ashleynicolbedoya@gmail.com	3118729155		
	Mariangel Avila Lopez	1108667045			Aprendiz		mariangel9@gmail.com	3203327744		

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

Acompañamiento técnico pedagógico al Desarrollo Curricular del programa de formación.
IE: NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR
Sede: UNICA
Ciudad: PALMIRA
Programa: Técnico en servicio de restaurante y bar Ficha: 2919526
Acta N°:



ACTA No. 483

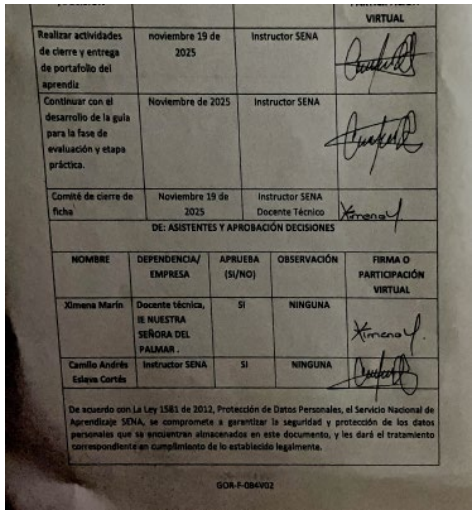
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en servicio de restaurante y bar , Ficha 2919526			
CIUDAD Y FECHA:	palmira, NOVIEMBRE 5 de 2025	HORA INICIO: 01:00 p.m	HORA FIN: 1:00 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quórum.
2. Relación del seguimiento mensual al estado de formación y estrategias a desarrollar con los aprendices para el cumplimiento del programa de formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico a la ficha 2919526, programa de formación Técnico en servicio de restaurante y bar, correspondiente al mes de octubre de acuerdo con lo establecido en el Manual de Articulación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Verificación Del Quórum.**
   Se realizó la verificación del quórum para poder realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.



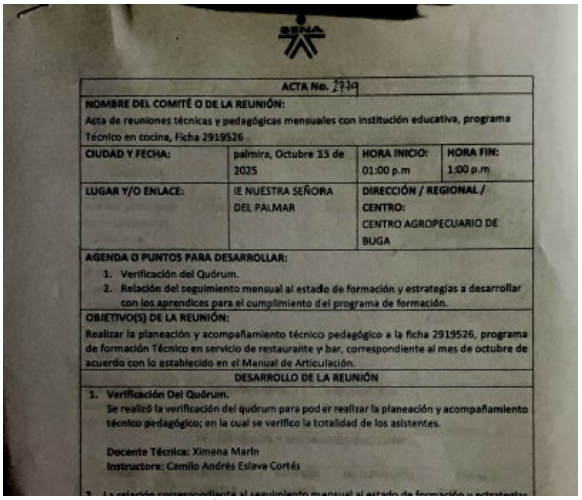
			VIRTUAL
Realizar actividades de cierre y entrega de portafolio del aprendiz	noviembre 19 de 2025	Instructor SENA	
Continuar con el desarrollo de la guia para la fase de evaluación y etapa práctica.	Noviembre de 2025	Instructor SENA	
Comité de cierre de ficha	Noviembre 19 de 2025	Instructor SENA Docente Técnico	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Ximena Marín	Docente técnica, IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR .	SI	NINGUNA	
Camilo Andrés Esleva Cortés	Instructor SENA	SI	NINGUNA	

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-084V02



ACTA No. 2739

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en cocina, Ficha 2919526			
CIUDAD Y FECHA:	palmira, Octubre 15 de 2025	**HORA INICIO:** 01:00 p.m	**HORA FIN:** 1:00 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quórum.
2. Relación del seguimiento mensual al estado de formación y estrategias a desarrollar con los aprendices para el cumplimiento del programa de formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico a la ficha 2919526, programa de formación Técnico en servicio de restaurante y bar, correspondiente al mes de octubre de acuerdo con lo establecido en el Manual de Articulación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Verificación Del Quórum.**
   Se realizó la verificación del quórum para poder realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.

   Docente Técnica: Ximena Marin
   Instructora: Camilo Andrés Eslava Cortés



Continuar con el desarrollo de la guia para la fase de evaluación y etapa práctica.	Octubre y Noviembre de 2025	Instructor SENA	
Comité de acompañamiento técnico pedagógico	Noviembre 05 de 2025	Instructor SENA Docente Técnico	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Ximena Marin	Docente técnica, IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR .	SI	NINGUNA	
Camilo Andrés Eslava Cortés	Instructor SENA	SI	NINGUNA	

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

GOR-F-084V02

IE: NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR
Sede: UNICA
Ciudad: PALMIRA
Programa: Técnico en COCINA
Ficha: 2916255
Acta N°:



ACTA No. 2786

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en servicio de restaurante y bar , Ficha 2916255			
CIUDAD Y FECHA:	palmira, NOVIEMBRE 10 de 2025	**HORA INICIO:** 01:00 p.m	**HORA FIN:** 1:00 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quórum.
2. Relación del seguimiento mensual al estado de formación y estrategias a desarrollar con los aprendices para el cumplimiento del programa de formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico a la ficha 2916255, programa de formación Técnico en servicio de restaurante y bar, correspondiente al mes de octubre de acuerdo con lo establecido en el Manual de Articulación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Verificación Del Quórum.**
   Se realizó la verificación del quórum para poder realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.

   Docente Técnica: Gustavo Mallorquin
   Instructora: Camilo Andrés Eslava Cortés



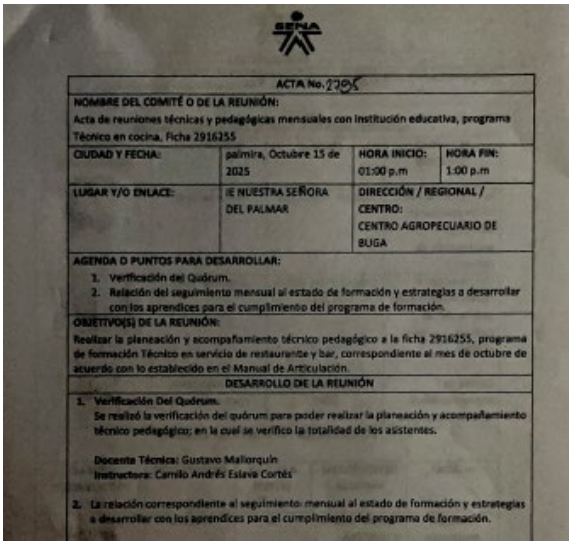
de portafolio del aprendiz			
Continuar con el desarrollo de la guia para la fase de evaluación y etapa práctica.	Noviembre de 2025	Instructor SENA	
Comité de cierre de ficha	Noviembre 19 de 2025	Instructor SENA Docente Técnico	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Gustavo Mallorquin	Docente técnico, IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR .	SI	NINGUNA	
Camilo Andrés Eslava Cortés	Instructor SENA	SI	NINGUNA	

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-084V02



ACTA No. 2905

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en cocina, Ficha 2916255			
CIUDAD Y FECHA:	palmira, Octubre 15 de 2025	HORA INICIO: 01:00 p.m	HORA FIN: 1:00 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quórum.
2. Relación del seguimiento mensual al estado de formación y estrategias a desarrollar con los aprendices para el cumplimiento del programa de formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico a la ficha 2916255, programa de formación Técnico en servicio de restaurante y bar, correspondiente al mes de octubre de acuerdo con lo establecido en el Manual de Articulación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación Del Quórum.
Se realizó la verificación del quórum para poder realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.

Docente Técnica: Gustavo Mallorquín
Instructora: Camilo Andrés Eslava Cortés

2. La relación correspondiente al seguimiento mensual al estado de formación y estrategias a desarrollar con los aprendices para el cumplimiento del programa de formación.



técnico para presentación de proyectos			
Continuar con el desarrollo de la guía para la fase de evaluación y etapa práctica.	Octubre y Noviembre de 2025	Instructor SENA	
Comité de acompañamiento técnico pedagógico	Noviembre 05 de 2025	Instructor SENA Docente Técnico	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Gustavo Mallorquín	Docente técnico, IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR .	SI	NINGUNA	
Camilo Andrés Eslava Cortés	Instructor SENA	SI	NINGUNA	

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.

GOR-F-084V02

IE: LA BUITRERA
Sede: TOLEDO
Ciudad: CALI
Programa: Técnico en COCINA
Ficha: 3164823
Acta N°:



ACTA No. 2930

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en cocina, Ficha 3164823			
CIUDAD Y FECHA:	Cali, Octubre 15 de 2025	HORA INICIO: 01:00 p.m	HORA FIN: 1:00 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	IE LA BUITRERA	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

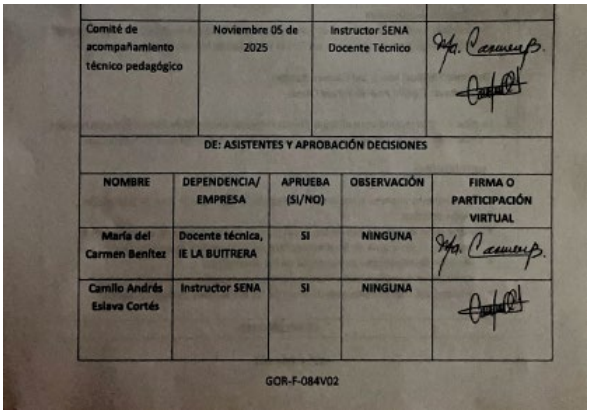
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quórum.
2. Relación del seguimiento mensual al estado de formación y estrategias a desarrollar con los aprendices para el cumplimiento del programa de formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico a la ficha 3164823, programa de formación Técnico en cocina, correspondiente al mes de octubre de acuerdo con lo establecido en el Manual de Articulación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación Del Quórum.
Se realizó la verificación del quórum para poder realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.

Docente Técnica: Maria del Carmen Benitez
Instructora: Camilo Andrés Eslava Cortés



Comité de acompañamiento técnico pedagógico	Noviembre 05 de 2025	Instructor SENA Docente Técnico		

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
María del Carmen Benítez	Docente técnica, IE LA BUITRERA	SI	NINGUNA	
Camilo Andrés Eslava Cortés	Instructor SENA	SI	NINGUNA	

GOR-F-084V02



ACTA No. 2931

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en cocina, Ficha 2916224			
CIUDAD Y FECHA:	Cali, Noviembre 06 de 2025	**HORA INICIO:** 01:00 p.m	**HORA FIN:** 1:00 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	IE LA BUITRERA	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quórum.
2. Relación del seguimiento mensual al estado de formación y estrategias a desarrollar con los aprendices para el cumplimiento del programa de formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico a la ficha 2916224, programa de formación Técnico en cocina, correspondiente al mes de octubre de acuerdo con lo establecido en el Manual de Articulación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Verificación Del Quórum.**
   Se realizó la verificación del quórum para poder realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.

   Docente Técnica: Maria del Carmen Benitez
   Instructora: Camilo Andrés Eslava Cortés

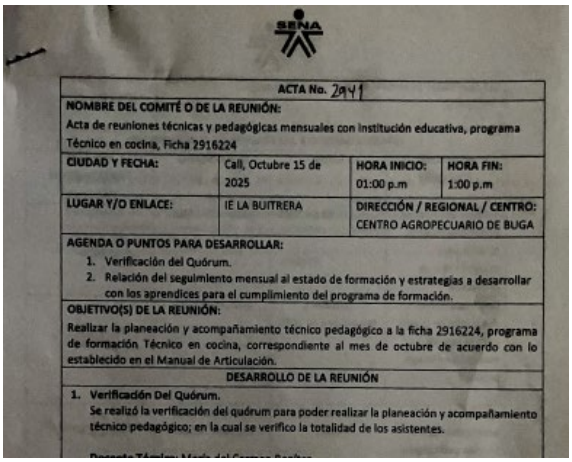


evaluación y etapa práctica.			
Comité de acompañamiento técnico pedagógico	Noviembre 20 de 2025	Instructor SENA Docente Técnico	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
María del Carmen Benitez	Docente técnica, IE LA BUITRERA	SI	NINGUNA	
Camilo Andrés Eslava Cortés	Instructor SENA	SI	NINGUNA	

IE: LA BUITRERA
Sede: TOLEDO
Ciudad: CALI
Programa: Técnico en COCINA
Ficha: 2916224
Acta N°:



ACTA No. 2941

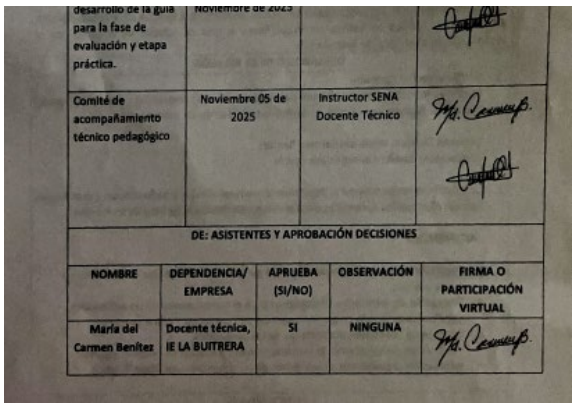
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en cocina, Ficha 2916224			
CIUDAD Y FECHA:	Cali, Octubre 15 de 2025	**HORA INICIO:** 01:00 p.m	**HORA FIN:** 1:00 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	IE LA BUITRERA	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quórum.
2. Relación del seguimiento mensual al estado de formación y estrategias a desarrollar con los aprendices para el cumplimiento del programa de formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico a la ficha 2916224, programa de formación Técnico en cocina, correspondiente al mes de octubre de acuerdo con lo establecido en el Manual de Articulación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

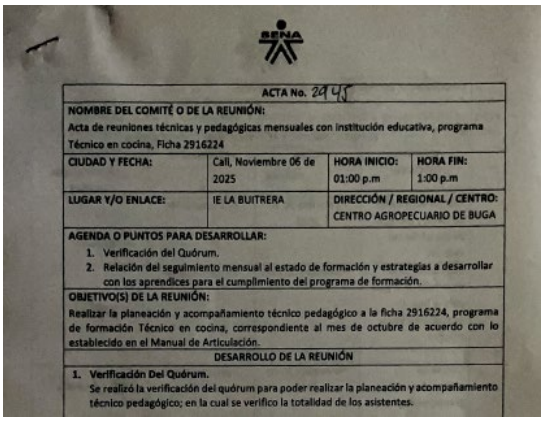
1. **Verificación Del Quórum.**
   Se realizó la verificación del quórum para poder realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.



desarrollo de la guía para la fase de evaluación y etapa práctica.	Noviembre de 2025		
Comité de acompañamiento técnico pedagógico	Noviembre 05 de 2025	Instructor SENA Docente Técnico	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
María del Carmen Benitez	Docente técnica, IE LA BUITRERA	SI	NINGUNA	



ACTA No. 2945

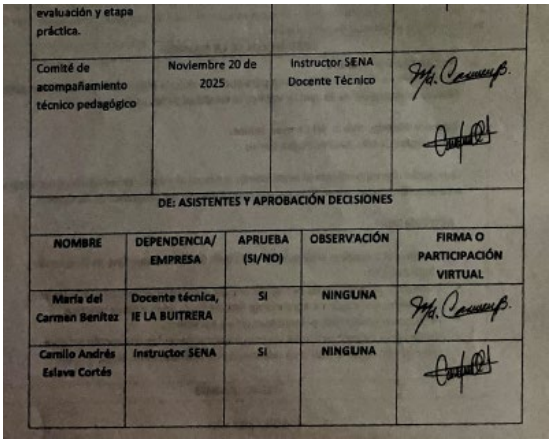
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en cocina, Ficha 2916224			
CIUDAD Y FECHA:	Cali, Noviembre 06 de 2025	HORA INICIO: 01:00 p.m	HORA FIN: 1:00 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	IE LA BUITRERA	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quórum.
2. Relación del seguimiento mensual al estado de formación y estrategias a desarrollar con los aprendices para el cumplimiento del programa de formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico a la ficha 2916224, programa de formación Técnico en cocina, correspondiente al mes de octubre de acuerdo con lo establecido en el Manual de Articulación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación Del Quórum.
Se realizó la verificación del quórum para poder realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.



evaluación y etapa práctica.			
Comité de acompañamiento técnico pedagógico	Noviembre 20 de 2025	Instructor SENA Docente Técnico	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
María del Carmen Benítez	Docente técnica, IE LA BUITRERA	SI	NINGUNA	
Camilo Andrés Eslava Cortés	Instructor SENA	SI	NINGUNA	

2. Colaborar y asistir a reuniones y encuentros de los equipos interdisciplinarios de desarrollo curricular, conformados por programas o redes tecnológicas, con el fin de asegurar la coherencia en la creación de proyectos formativos, la planificación pedagógica, los instrumentos de evaluación, el material de apoyo y otros elementos necesarios para la planificación y ejecución de la formación profesional integral, conforme a los lineamientos institucionales.

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

3. Intervenir en la planificación y desarrollo del proceso de inducción de los aprendices deformación titulada, así como en el reconocimiento de aprendizajes previos, conforme a los lineamientos institucionales y las necesidades del Centro.

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

4. Llevar a cabo el seguimiento de la etapa productiva de los aprendices asignados, conforme a los lineamientos establecidos.

Programa: técnico en cocina
Ficha: 2916255
Cantidad de Aprendices: 24

REGISTRO SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION: 31 octubre de 2025		
PROGRAMA: Técnico en cocina		
N° FICHA: 2916255		
INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA		
FASE DEL PROYECTO:	Planeacion Ejecucion Evaluacion X	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	Inicio	Finalizacion
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	01/08/2024	30/11/2025
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
MARIANA HERNANDEZ LIBREROS	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANNA SOFIA LOPEZ TRUJILLO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA DEL MAR OCAMPO RUANO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SHARICK OÑATE ADAMES	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANIELA LOPEZ LONDOÑO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA OROBIO TORRES	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANA SOFIA LOZANO ROSERO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA CAMILA GARCIA SARMIENTO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA JOSE VALENCIA CARMONA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

GERALDINE LOPEZ VARGAS	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANDREA SOFIA SALAZAR MONTAÑO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOSSELYN VALENTINA MEJIA HERRERA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA VELASCO GOMEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MELANI GUERRERO MELENDEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA SOFIA ARBOLEDA MARTINEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
EMILY SANCHEZ MOLINA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA TATIANA LONDOÑO TREJO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NATHALY ANDREA ANDRADE ZAMBRANO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MELANY XIOMARA USMA MALES	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANGELICA MARIA SUAREZ IDROBO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA DEL MAR GALLEGO CORDOBA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ESTEFANIA CUERO GRUESO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

Programa: técnico en cocina
Ficha: 2916224
Cantidad de Aprendices: 8

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

FECHA DE ELABORACION: 31 octubre de 2025		
PROGRAMA: Tecnico en cocina		
N° FICHA:2916224		
INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA		
FASE DEL PROYECTO:	Planeacion Ejecucion Evaluacion X	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA BUITRERA	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	Inicio	Finalizacion
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	01/08/2024	30/11/2025
Nombres y apellidos del aprendiz	Actividad	Avance de cumplimiento
ANA SOFIA HERRERA VAHOS	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN YULIANA SALINAS SALAMANCA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANGEL AVILA LOPEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DEINER ANDRÉS GUACHETA MOSQUERA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOL DIAZ PEREZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JENNIFER ANDREA QUICENO VALLEJO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ASHLEY NICOLE DAVIS BEDOYA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SOFIA POSSO BELTRAN	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

Programa: técnico en
Servicio de Restaurante y Bar.
Ficha: 2919526
Cantidad de Aprendices: 26

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION: 31 octubre de 2025		
PROGRAMA: Tecnico en servicio de restaurante y bar		
N° FICHA:2919526		
INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA		
FASE DEL PROYECTO:	Planeacion Ejecucion Evaluacion X	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	Inicio	Finalizacion
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	01/08/2024	30/11/2025
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
SARA MICHELLE BONILLA VASQUEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA VILLEGAS GÓMEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KIARA MAITE GOMEZ RAMIREZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN VANESSA ACEVEDO FERNANDEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LIZETH CAMILA PIAMBA GONZALEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLE DAIANA MELO SÁNCHEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA MOLINA MOGOLLON	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
AMY MARIANA CIFUENTES ACEVEDO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JULIANA ANDREA MAZO RUALES	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA NÚÑEZ URQUIJO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

SARAY RODRIGUEZ ANGULO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
HEILLY CAROLINA VALLEJO ESCOBAR	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA ALEJANDRA ARAMBURO REYES	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN TATIANA LOPEZ HIDALGO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA SOFIA GIRALDO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANA VIRGINIA GARCIA SAAVEDRA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA SOFIA GARCIA GIRALDO	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
TATIANA GIRALDO MINA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERY GIRALDO HINA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SARAY CUSPOCA RODRIGUEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JESSICA VALERIA VILLEGAS VARGAS	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANIELA VARGAZ RAMIREZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ISABELLA ESCOBAR CRUZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA ISABELLA RENDÓN BENAVIDES	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SAMANTHA CAMACHO MEJIA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN SOFIA RODRIGUEZ SANCHEZ	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

VALERIA GARCIA ZAPATA	Ejecuta procesos de preparación de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

Programa: técnico en
Servicio de Restaurante y Bar.
Ficha: 3164823
Cantidad de Aprendices: 15

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION: 31 octubre de 2025		
PROGRAMA: técnico en cocina		
N° FICHA:3164823		
INSTRUCTOR: CAMILO ESLAVA		
FASE DEL PROYECTO:	PlaneacionX Ejecucion Evaluacion	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA BUITRERA	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	Inicio	Finalizacion
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	01/08/2025	30/11/2026
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
STEFANNY AVILA LOPEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARICEL GUATA MIRANDA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ISABELLA LOPEZ IPIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	teniendo en cuenta programa, procedimientos	
MARLON NICOLÁS MACÍAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JEHIMY DAHIANNA QUINA BECOCHE	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ISABELLA RUIZ BURBANO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN ESTEFANIA VIDAL GARCIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ZAIRA MICHELLE CASTAÑO RIOS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERY CRISTHINA GONZALEZ CÁRDENAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANNA VALENTINA CASTILLO JIMENEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

YONATHAN BOTACHE SALGADO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
EFRAIN LOAIZA VARGAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SHAROL DAYANA RUBIANO MARTINEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MITCHELLE BRIGITTE SAENZ ACEVEDO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
BRANDON EMANUEL MANZANO LUCIO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

5. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas designadas por la entidad para el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificando a través de la gestión del portafolio de evidencias del instructor.

Se adjunta soporte fotográfico del informe del tiempo del instructor – SOFIA PLUS del mes de octubre

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/10/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3164823 - COCINA.

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

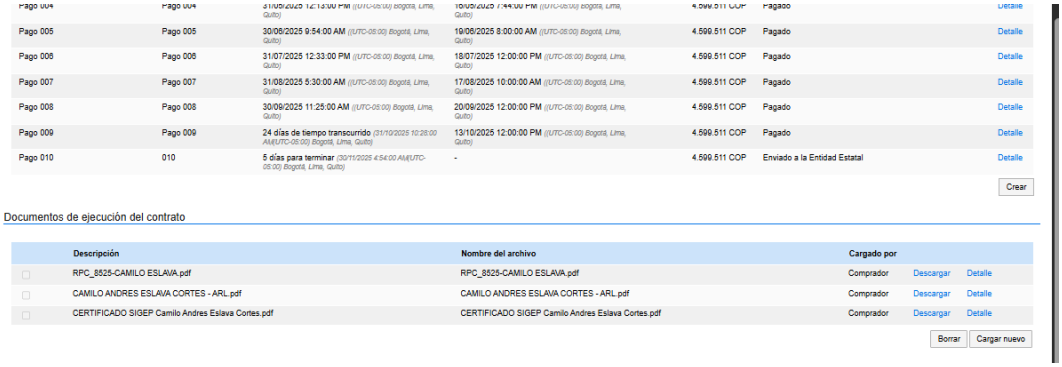
ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

6. Entregar los informes mensuales de ejecución en las fechas establecidas por el supervisor del contrato, utilizando los formatos y medios requeridos, así como el informe final de gestión y otros documentos necesarios para la liquidación del contrato.

Se realizó cargue de información en la plataforma SECOP del mes OCTUBRE de 2025, correspondiente a la cuenta de cobro



Pago 005	Pago 005	30/06/2025 9:54:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	19/06/2025 8:00:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	4.599.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 006	Pago 006	31/07/2025 12:33:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	18/07/2025 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	4.599.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 007	Pago 007	31/08/2025 5:30:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	17/08/2025 10:00:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	4.599.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 008	Pago 008	30/09/2025 11:25:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	20/09/2025 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	4.599.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 009	Pago 009	24 días de tiempo transcurrido (31/10/2025 10:28:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	13/10/2025 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	4.599.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 010	010	5 días para terminar (30/11/2025 4:54:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	-	4.599.511 COP	Enviado a la Entidad Estatal	Detalle

Crear

Documentos de ejecución del contrato

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

Borrar Cargar nuevo

7. Brindar apoyo y acompañamiento a las Instituciones Educativas y a la Coordinación Académica del Programa de Articulación con la Educación Media, en la recopilación y revisión de la documentación relacionada con los procesos de matrícula y certificación de cada una de las ofertas de formación de la vigencia.

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

8. Preparar la oferta y alistamiento de formación de los calendarios A y B de la vigencia, según sea necesario.

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

9. Cumplir con los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Se realiza encuesta de morbilidad de la dirección general, solicitada por la subdirección de centro



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

Fecha: 28-10-25
Descripción de la actividad: oferta formativa
Publicado en WhatsApp
Soporte fotográfico .



Fecha: 04-11-25
Descripción de la actividad: oferta tecnólogo control de calidad de alimentos
Publicado en WhatsApp
Soporte fotográfico .



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

Se evidencia desarrollo y actualización de la norma.



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

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

CAMILO ANDRÉS ESLAVA CORTÉS

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1022375456

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 2

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

Firmado Digitalmente por



2468435 - 24/07/2025
No Y FECHA REGISTRO

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

---

12. Evaluar los resultados de aprendizaje de los aprendices en formación, de acuerdo con la planificación pedagógica de los programas asignados, y gestionar la documentación correspondiente a cada uno de ellos.

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

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

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