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.7434434
Coordinador Académico
Centro Agropecuario de Buga
Guadalajara de Buga

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7434434 del año 2025

Ricardo Gutiérrez Quintero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 94473747 de Buga, 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: Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL SESENTA PESOS M/CTE ($ 46,301,743).. 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 UN MILLON NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL CIENTO Y VEINTIUN PESOS M/C ($1.993.121).. B. Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL Y QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($ 4.599.511) cada uno. C. Un último pago por el mes de diciembre por DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTITRÉS PESOS M/CTE ($ 2.913.023).

ADICION EN VALOR: **$ 1.993.121**

VALOR TOTAL CON ADICIÓN: **$ 46.455.060**

Adición en días:13

Del 07 de diciembre al 19 de diciembre de 2025.

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**: Humberto Raffo Rivera **Ciudad**: Palmira **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 2916245	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias el cual se encuentra en el mismo archivo.

		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. **IE**: Humberto Raffo Rivera **Ciudad**: Palmira **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 3166503 **Grado:** 10 **Fase:** planeación **Competencia:** Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos **Resultado:** Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos **I.E** : Rosa Zarate de Peña **Sede**: única **Ciudad:** Yumbo **Programa**: técnico en servicio de restaurante y bar **Ficha**: 2916258 **Grado**: 11 **Fase:** evaluación **Competencia**: preparación de bebidas a solicitud del cliente **Resultado de Aprendizaje:**	

		Operar la caja del establecimiento de acuerdo con políticas y procedimientos. **IE:** Rosa Zarate de Peña **Sede:** única **Ciudad:** Yumbo **Programa:** técnico en servicio de restaurante y bar **Ficha: 3168652** **Grado:** 10 **Fase:** planeación **Competencia:** SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS **Resultado:** Brindar información acerca de productos y servicios en lengua inglesa de acuerdo con los requerimientos del servicio. **ACOMPAÑAMIENTO TÉCNICO PEDAGOGICO** IE: ROSA ZARATE DE PEÑA Sede: UNICA Ciudad: YUMBO Programa: Técnico en servicio de restaurante y bar Ficha: 3168652 Acta N°: IE: ROSA ZARATE DE PEÑA Sede: UNICA Ciudad: YUMBO Programa: Técnico en servicio de restaurante y bar Ficha:2916258 Acta N°: IE: Humberto Raffo Rivera Sede: UNICA Ciudad: Palmira	

		Programa: Técnico en cocina Ficha: 2916245 Acta N°: IE: Humberto Raffo Rivera Sede: UNICA Ciudad: Palmira Programa: Técnico en cocina Ficha: 3166503 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 aprendices asignados, conforme a los lineamientos establecidos.	Se realizo seguimiento a etapa practica a las siguientes fichas y aprendices: **IE**: Humberto Raffo Rivera **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 2916249	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.

		Aprendices: 23 **I.E** : Rosa Zarate de Peña **Ciudad:** Yumbo **Programa**: técnico en servicio de restaurante y bar **Ficha**: 2916258 **Aprendices**: 19 **IE**: Humberto Raffo Rivera **Programa**: técnico en cocina **Ficha**: 3166503 **Aprendices:** 20 **I.E** : Rosa Zarate de Peña **Programa**: técnico en servicio de restaurante y bar **Ficha**: 3168652 **Aprendices:** 20	
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	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.

	documentos necesarios para la liquidación del contrato.	plataforma SECOP II para 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.	Se realiza tamizaje de morbilidad solicitado por la SUB DIRECCION	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
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**: 24-11-2025 **Descripción de la actividad**: flash informativo **Medio de comunicación**: WhatsApp Soporte fotográfico	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.

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 realiza gestión para poder ingresar al proceso de certificación.	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.	205825	Buga-palmira -buga	20-10-25	29-10-25
2.	235025	Buga-palmira -buga	19-11-25	19-11-25
3.	XX	XX	XX	XX

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. **91007330** de la planilla, miplanilla para el periodo de OCTUBRE de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Cordialmente,

Firma

Ricardo Gutiérrez Quintero

Contratista

C.C. No. 94473747 de Buga

Recibí a satisfacción:

Firma

EDISON STEVE RODRIGIEZ FORERO

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 7434434 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: Ricardo Gutiérrez Quintero
Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR. 7434434
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: Humberto Raffo Rivera
Ciudad: Palmira
Programa: técnico en cocina
Ficha: 2916245
Grado: 11
Fase: evaluacion

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: efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
Descripción de la sesión: Preparación de alimentos
Soporte fotográfico (evidencias)



Fecha 2: 27-10-2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
Descripción de la sesión: Pruebas IPO
Soporte fotográfico (evidencias)



Fecha 3: 10-11-2025

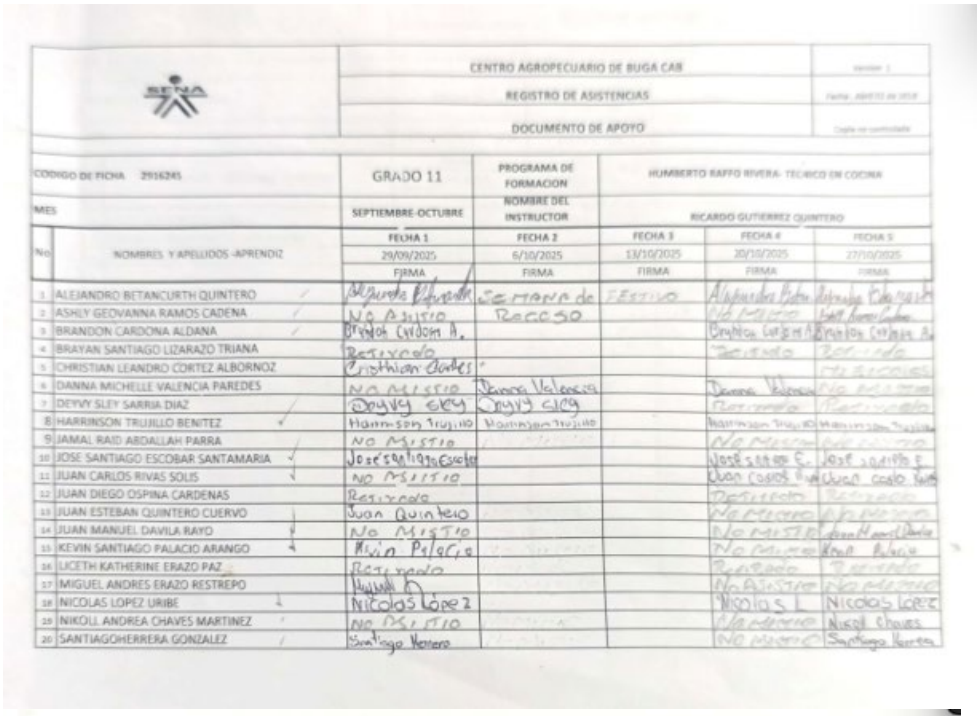
Actividad de Aprendizaje desarrollada: efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

Descripción de la sesión: Preparación de alimentos

Soporte fotográfico (evidencias)



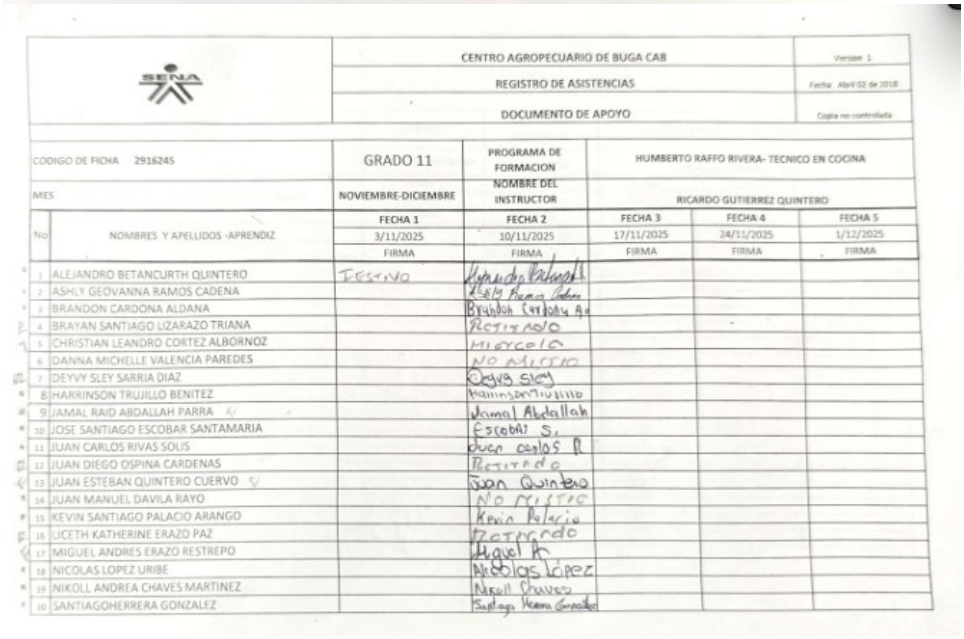
Listados de asistencia.



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB		
	REGISTRO DE ASISTENCIAS		
	DOCUMENTO DE APOYO		

CODIGO DE FICHA 2916245	GRADO 11	PROGRAMA DE FORMACION	HUMBERTO RAFFO RIVERA- TECNICO EN COCINA
MES	SEPTIEMBRE-OCTUBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	RICARDO GUTIERREZ QUINTERO

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		29/09/2025	6/10/2025	13/10/2025	20/10/2025	27/10/2025
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ALEJANDRO BETANCURTH QUINTERO					
2	ASHLY GEOVANNA RAMOS CADENA					
3	BRANDON CARDONA ALDANA					
4	BRAYAN SANTIAGO LIZARAZO TRIANA					
5	CHRISTIAN LEANDRO CORTEZ ALBORNOZ					
6	DANNA MICHELLE VALENCIA PAREDES					
7	DEYVY SLEY SARRIA DIAZ					
8	HARRINSON TRUJILLO BENITEZ					
9	JAMAL RAID ABDALLAH PARRA					
10	JOSE SANTIAGO ESCOBAR SANTAMARIA					
11	JUAN CARLOS RIVAS SOLIS					
12	JUAN DIEGO OSPINA CARDENAS					
13	JUAN ESTEBAN QUINTERO CUERVO					
14	JUAN MANUEL DAVILA RAYO					
15	KEVIN SANTIAGO PALACIO ARANGO					
16	LICETH KATHERINE ERAZO PAZ					
17	MIGUEL ANDRES ERAZO RESTREPO					
18	NICOLAS LOPEZ URIBE					
19	NIKOLL ANDREA CHAVES MARTINEZ					
20	SANTIAGOHERRERA GONZALEZ					



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

CODIGO DE FICHA 2916245	GRADO 11	PROGRAMA DE FORMACION	HUMBERTO RAFFO RIVERA- TECNICO EN COCINA
MES	NOVIEMBRE-DICIEMBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	RICARDO GUTIERREZ QUINTERO

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		3/11/2025	10/11/2025	17/11/2025	24/11/2025	1/12/2025
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ALEJANDRO BETANCURTH QUINTERO	FESTIVO				
2	ASHLY GEOVANNA RAMOS CADENA					
3	BRANDON CARDONA ALDANA					
4	BRAYAN SANTIAGO LIZARAZO TRIANA		RETIRADO			
5	CHRISTIAN LEANDRO CORTEZ ALBORNOZ		MIERCOLE			
6	DANNA MICHELLE VALENCIA PAREDES		NO MISTIO			
7	DEYVY SLEY SARRIA DIAZ		Deyvy Sley			
8	HARRINSON TRUJILLO BENITEZ		Harrinson Trujillo			
9	JAMAL RAID ABDALLAH PARRA		Jamal Abdallah			
10	JOSE SANTIAGO ESCOBAR SANTAMARIA		Escobar S.			
11	JUAN CARLOS RIVAS SOLIS		Juan carlos R			
12	JUAN DIEGO OSPINA CARDENAS		Retirado			
13	JUAN ESTEBAN QUINTERO CUERVO		Juan Quintero			
14	JUAN MANUEL DAVILA RAYO		NO MISTIO			
15	KEVIN SANTIAGO PALACIO ARANGO		Kevin Palacio			
16	LICETH KATHERINE ERAZO PAZ		Retirado			
17	MIGUEL ANDRES ERAZO RESTREPO		Miguel A.			
18	NICOLAS LOPEZ URIBE		Nicolas Lopez			
19	NIKOLL ANDREA CHAVES MARTINEZ		Nikoll Chaves			
20	SANTIAGOHERRERA GONZALEZ		Santiago Herrera Gonzalez			

I.E : Rosa Zarate de Peña
Sede: única
Ciudad: Yumbo

Programa: técnico en servicio de restaurante y bar
Ficha: 2916258
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. 14/10/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Clasificar bebidas de acuerdo con los procesos de fabricación.
Descripción de la sesión: Realice una lista de los tipos de bebidas que conoce o cree se encuentran en un establecimiento de Alimentos y Bebidas, mencione mínimo 20.
Soporte fotográfico y Registro de asistencia:



Fecha 2. 21/10/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Clasificar bebidas de acuerdo con los procesos de fabricación.

Descripción de la sesión: Realice una lista de los tipos de bebidas que conoce o cree se encuentran en un establecimiento de Alimentos y Bebidas, mencione mínimo 20.
Soporte fotográfico:



Fecha 3. 28/10/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Clasificar bebidas de acuerdo con los procesos de fabricación.
Descripción de la sesión: Realice una lista de los tipos de bebidas que conoce o cree se encuentran en un establecimiento de Alimentos y Bebidas, mencione mínimo 20.
Soporte fotográfico:



Fecha 4. 4/11/2025

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

Descripción de la sesión: Ejecutar en el mundo productivo los conocimientos y destrezas adquiridos en el proceso de formación de acuerdo con los estándares de la empresa.

Soporte fotográfico



Fecha 5. 11/11/2025

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

Descripción de la sesión: Ejecutar en el mundo productivo los conocimientos y destrezas adquiridos en el proceso de formación de acuerdo con los estándares de la empresa.

Soporte fotográfico



Fecha 6. 18/11/2025

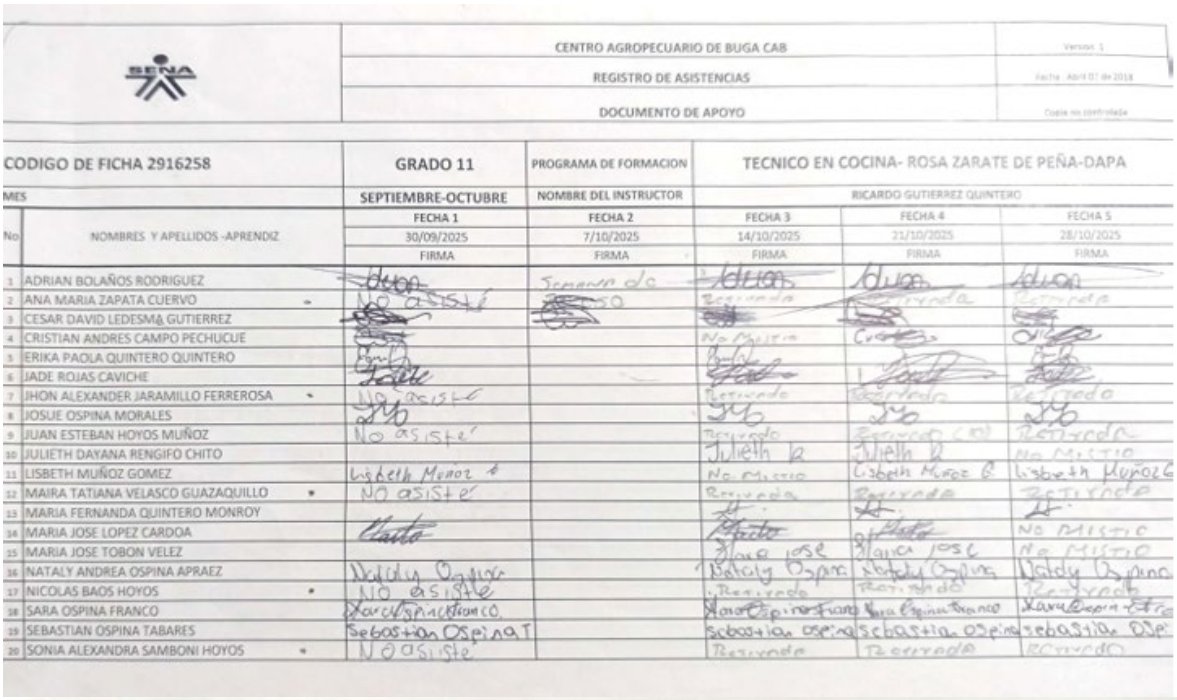
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Clasificar bebidas de acuerdo con los procesos de fabricación.

Descripción de la sesión: Ejecutar en el mundo productivo los conocimientos y destrezas adquiridos en el proceso de formación de acuerdo con los estándares de la empresa.

Soporte fotográfico

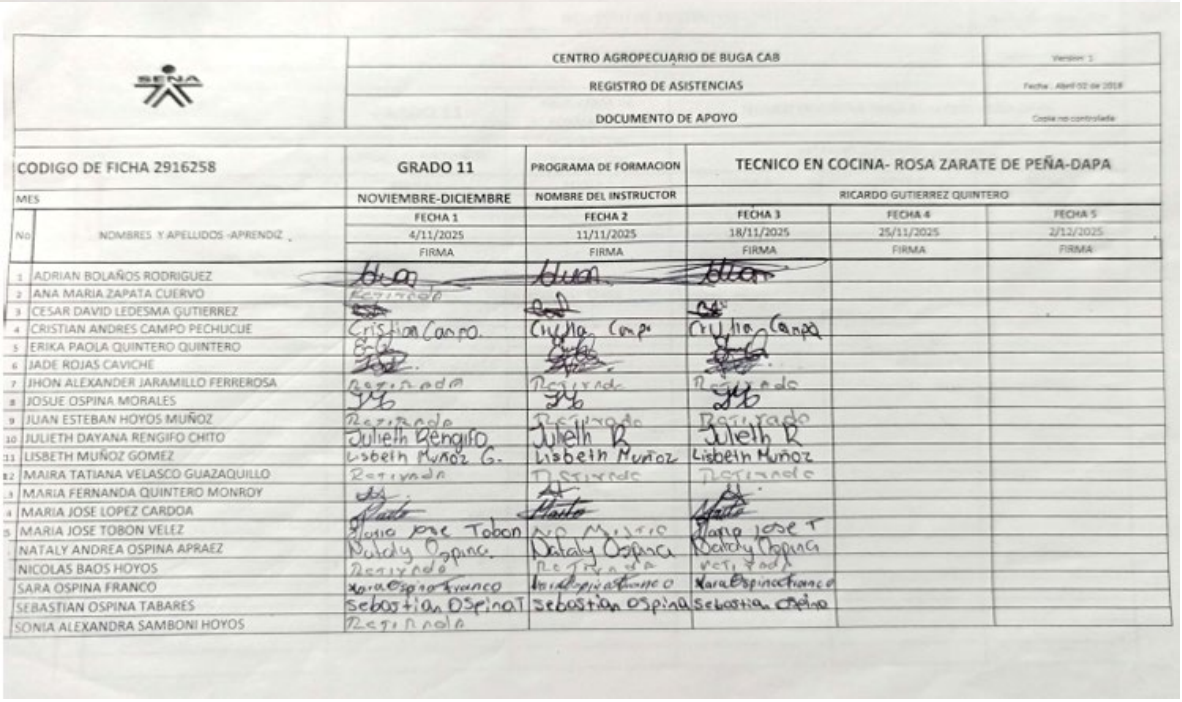


Listado de asistencia



CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB
REGISTRO DE ASISTENCIAS
DOCUMENTO DE APOYO

CODIGO DE FICHA 2916258	GRADO 11	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA- ROSA ZARATE DE PEÑA-DAPA		
MES	SEPTIEMBRE-OCTUBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	RICARDO GUTIERREZ QUINTERO		
No. NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1 30/09/2025 FIRMA	FECHA 2 7/10/2025 FIRMA	FECHA 3 14/10/2025 FIRMA	FECHA 4 21/10/2025 FIRMA	FECHA 5 28/10/2025 FIRMA
1 ADRIAN BOLAÑOS RODRIGUEZ					
2 ANA MARIA ZAPATA CUERVO	NO ASISTE				
3 CESAR DAVID LEDESMA GUTIERREZ					
4 CRISTIAN ANDRES CAMPO PECHUCUE					
5 ERIKA PAOLA QUINTERO QUINTERO					
6 JADE ROJAS CAVICHE					
7 JHON ALEXANDER JARAMILLO FERREROSA	NO ASISTE				
8 JOSUE OSPINA MORALES					
9 JUAN ESTEBAN HOYOS MUÑOZ	NO ASISTE				
10 JULIETH DAYANA RENGIFO CHITO					
11 LISBETH MUÑOZ GOMEZ					
12 MAIRA TATIANA VELASCO GUAZAQUILLO	NO ASISTE				
13 MARIA FERNANDA QUINTERO MONROY					
14 MARIA JOSE LOPEZ CARDOA					
15 MARIA JOSE TOBON VELEZ					
16 NATALY ANDREA OSPINA APRAEZ					
17 NICOLAS BAOS HOYOS	NO ASISTE				
18 SARA OSPINA FRANCO					
19 SEBASTIAN OSPINA TABARES					
20 SONIA ALEXANDRA SAMBONI HOYOS	NO ASISTE				



CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB
REGISTRO DE ASISTENCIAS
DOCUMENTO DE APOYO

CODIGO DE FICHA 2916258	GRADO 11	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA- ROSA ZARATE DE PEÑA-DAPA		
MES	NOVIEMBRE-DICIEMBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	RICARDO GUTIERREZ QUINTERO		
No. NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1 4/11/2025 FIRMA	FECHA 2 11/11/2025 FIRMA	FECHA 3 18/11/2025 FIRMA	FECHA 4 25/11/2025 FIRMA	FECHA 5 2/12/2025 FIRMA
1 ADRIAN BOLAÑOS RODRIGUEZ					
2 ANA MARIA ZAPATA CUERVO					
3 CESAR DAVID LEDESMA GUTIERREZ					
4 CRISTIAN ANDRES CAMPO PECHUCUE					
5 ERIKA PAOLA QUINTERO QUINTERO					
6 JADE ROJAS CAVICHE					
7 JHON ALEXANDER JARAMILLO FERREROSA					
8 JOSUE OSPINA MORALES					
9 JUAN ESTEBAN HOYOS MUÑOZ					
10 JULIETH DAYANA RENGIFO CHITO					
11 LISBETH MUÑOZ GOMEZ					
12 MAIRA TATIANA VELASCO GUAZAQUILLO					
13 MARIA FERNANDA QUINTERO MONROY					
14 MARIA JOSE LOPEZ CARDOA					
15 MARIA JOSE TOBON VELEZ					
16 NATALY ANDREA OSPINA APRAEZ					
17 NICOLAS BAOS HOYOS					
18 SARA OSPINA FRANCO					
19 SEBASTIAN OSPINA TABARES					
20 SONIA ALEXANDRA SAMBONI HOYOS					

I.E: Rosa Zarate de Peña
Sede: única
Ciudad: Yumbo
Programa: técnico en servicio de restaurante y bar

Ficha: 3168652
Grado: 10
Competencia: SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Resultado: Brindar información acerca de productos y servicios en lengua inglesa de acuerdo con los requerimientos del servicio.
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 (evidencias)



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 (evidencias)



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



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



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



Fecha 6. 18-11-2025

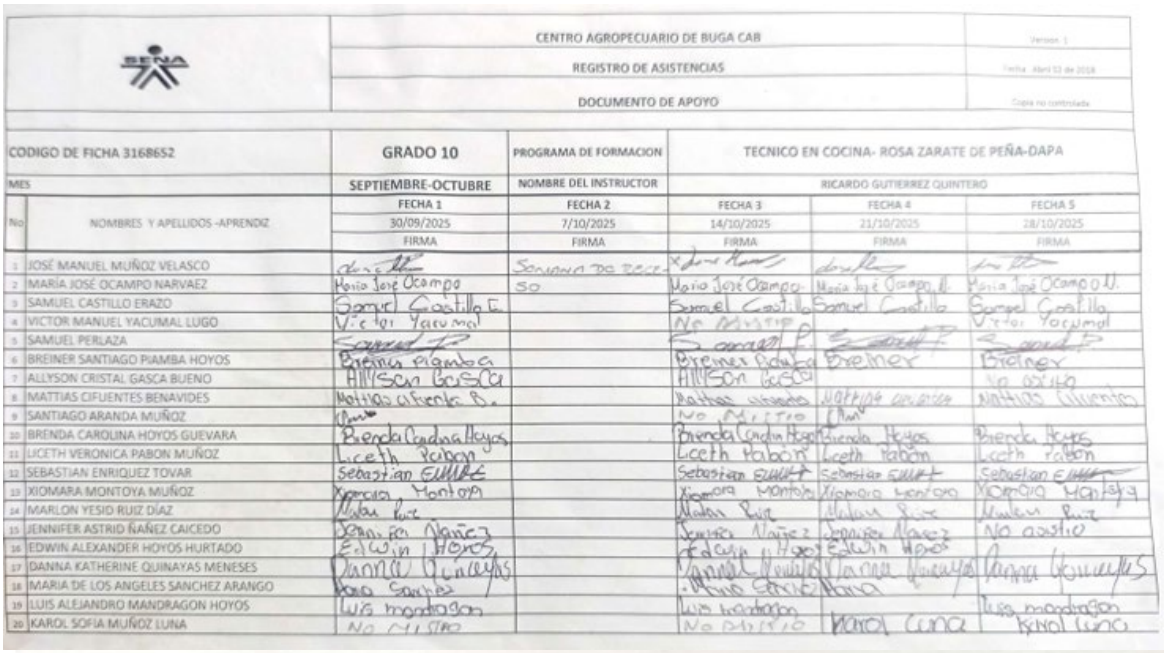
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos

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 (evidencias)



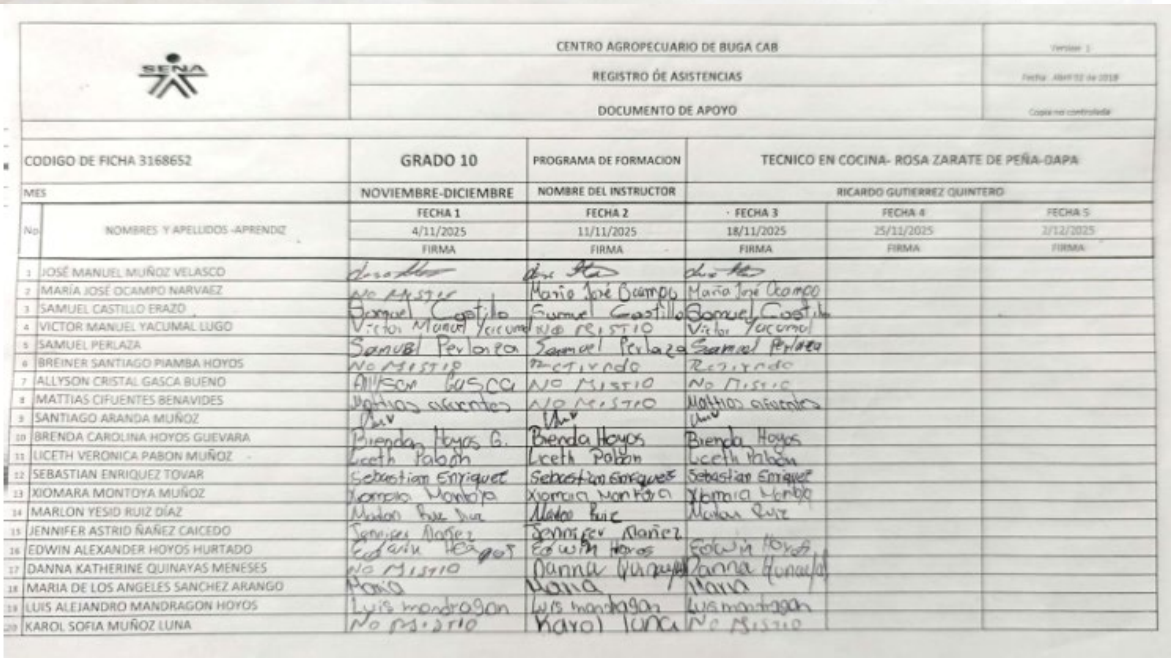
LISTA DE ASISTENCIA



CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB
REGISTRO DE ASISTENCIAS
DOCUMENTO DE APOYO

CODIGO DE FICHA 3168652	GRADO 10	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA- ROSA ZARATE DE PEÑA-DAPA		
MES	SEPTIEMBRE-OCTUBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	RICARDO GUTIERREZ QUINTERO		

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		30/09/2025	7/10/2025	14/10/2025	21/10/2025	28/10/2025
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	JOSÉ MANUEL MUÑOZ VELASCO					
2	MARIA JOSÉ OCAMPO NARVAEZ					
3	SAMUEL CASTILLO ERAZO					
4	VICTOR MANUEL YACUMAL LUGO					
5	SAMUEL PERLAZA					
6	BREINER SANTIAGO PIAMBA HOYOS					
7	ALLYSON CRISTAL GASCA BUENO					
8	MATTIAS CIFUENTES BENAVIDES					
9	SANTIAGO ARANDA MUÑOZ					
10	BRENDA CAROLINA HOYOS GUEVARA					
11	LICETH VERONICA PABON MUÑOZ					
12	SEBASTIAN ENRIQUEZ TOVAR					
13	XIOMARA MONTOYA MUÑOZ					
14	MARLON YESID RUIZ DÍAZ					
15	JENNIFER ASTRID ÑAÑEZ CAICEDO					
16	EDWIN ALEXANDER HOYOS HURTADO					
17	DANNA KATHERINE QUINAYAS MENESES					
18	MARIA DE LOS ANGELES SANCHEZ ARANGO					
19	LUIS ALEJANDRO MANDRAGON HOYOS					
20	KAROL SOFIA MUÑOZ LUNA					



CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB
REGISTRO DE ASISTENCIAS
DOCUMENTO DE APOYO

CODIGO DE FICHA 3168652	GRADO 10	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA- ROSA ZARATE DE PEÑA-DAPA		
MES	NOVIEMBRE-DICIEMBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	RICARDO GUTIERREZ QUINTERO		

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		4/11/2025	11/11/2025	18/11/2025	25/11/2025	2/12/2025
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	JOSÉ MANUEL MUÑOZ VELASCO					
2	MARIA JOSÉ OCAMPO NARVAEZ					
3	SAMUEL CASTILLO ERAZO					
4	VICTOR MANUEL YACUMAL LUGO					
5	SAMUEL PERLAZA					
6	BREINER SANTIAGO PIAMBA HOYOS					
7	ALLYSON CRISTAL GASCA BUENO					
8	MATTIAS CIFUENTES BENAVIDES					
9	SANTIAGO ARANDA MUÑOZ					
10	BRENDA CAROLINA HOYOS GUEVARA					
11	LICETH VERONICA PABON MUÑOZ					
12	SEBASTIAN ENRIQUEZ TOVAR					
13	XIOMARA MONTOYA MUÑOZ					
14	MARLON YESID RUIZ DÍAZ					
15	JENNIFER ASTRID ÑAÑEZ CAICEDO					
16	EDWIN ALEXANDER HOYOS HURTADO					
17	DANNA KATHERINE QUINAYAS MENESES					
18	MARIA DE LOS ANGELES SANCHEZ ARANGO					
19	LUIS ALEJANDRO MANDRAGON HOYOS					
20	KAROL SOFIA MUÑOZ LUNA					

IE: Humberto Raffo Rivera
Ciudad: Palmira
Programa: técnico en cocina
Ficha: 3166503
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: 15-10-2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocer y clasificar las materias primas de acuerdo con características organolépticas, fisicoquímicas y grupos de inventario.
Descripción de la sesión: De acuerdo a sus conocimientos previos defina los conceptos que se encuentran en la tabla N°1 en la columna "Aprendiz". Posteriormente, en una de las visitas que realizará en un punto de venta pregúntele a uno de los empleados la información requerida de la columna "Empleado"
Soporte fotográfico (evidencias)



Fecha 2: 22-10-2025

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocer y clasificar las materias primas de acuerdo con características organolépticas, fisicoquímicas y grupos de inventario.
Descripción de la sesión: De acuerdo a sus conocimientos previos defina los conceptos que se encuentran en la tabla N°1 en la columna “Aprendiz”. Posteriormente, en una de las visitas que realizará en un punto de venta pregúntele a uno de los empleados la información requerida de la columna “Empleado”
Soporte fotográfico (evidencias)



Fecha 3: 29-10-2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocer y clasificar las materias primas de acuerdo con características organolépticas, fisicoquímicas y grupos de inventario.
Descripción de la sesión: De acuerdo a sus conocimientos previos defina los conceptos que se encuentran en la tabla N°1 en la columna “Aprendiz”. Posteriormente, en una de las visitas que realizará en un punto de venta pregúntele a uno de los empleados la información requerida de la columna “Empleado”
Soporte fotográfico (evidencias)



Fecha 4: 5-11-2025

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocer y clasificar las materias primas de acuerdo con características organolépticas, fisicoquímicas y grupos de inventario.

Descripción de la sesión: De acuerdo a sus conocimientos previos defina los conceptos que se encuentran en la tabla N°1 en la columna “Aprendiz”. Posteriormente, en una de las visitas que realizará en un punto de venta pregúntele a uno de los empleados la información requerida de la columna “Empleado”

Soporte fotográfico (evidencias)



Fecha 5: 12-11-2025

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocer y clasificar las materias primas de acuerdo con características organolépticas, fisicoquímicas y grupos de inventario.

Descripción de la sesión: De acuerdo a sus conocimientos previos defina los conceptos que se encuentran en la tabla N°1 en la columna “Aprendiz”. Posteriormente, en una de las visitas que realizará en un punto de venta pregúntele a uno de los empleados la información requerida de la columna “Empleado”

Soporte fotográfico (evidencias)



Fecha 6: 19-11-2025

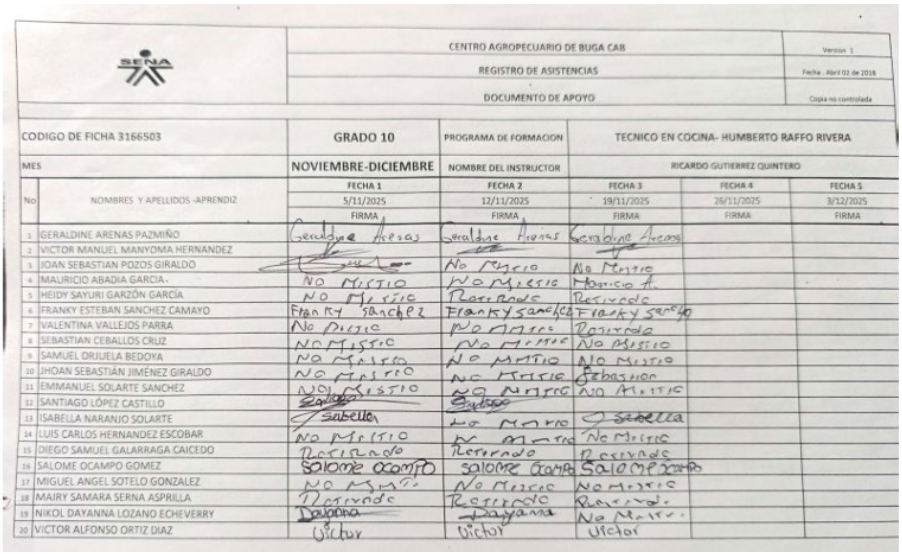
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocer y clasificar las materias primas de acuerdo con características organolépticas, fisicoquímicas y grupos de inventario.

Descripción de la sesión: De acuerdo a sus conocimientos previos defina los conceptos que se encuentran en la tabla N°1 en la columna “Aprendiz”. Posteriormente, en una de las visitas que realizará en un punto de venta pregúntele a uno de los empleados la información requerida de la columna “Empleado”

Soporte fotográfico (evidencias)



LISTA DE ASISTENCIA

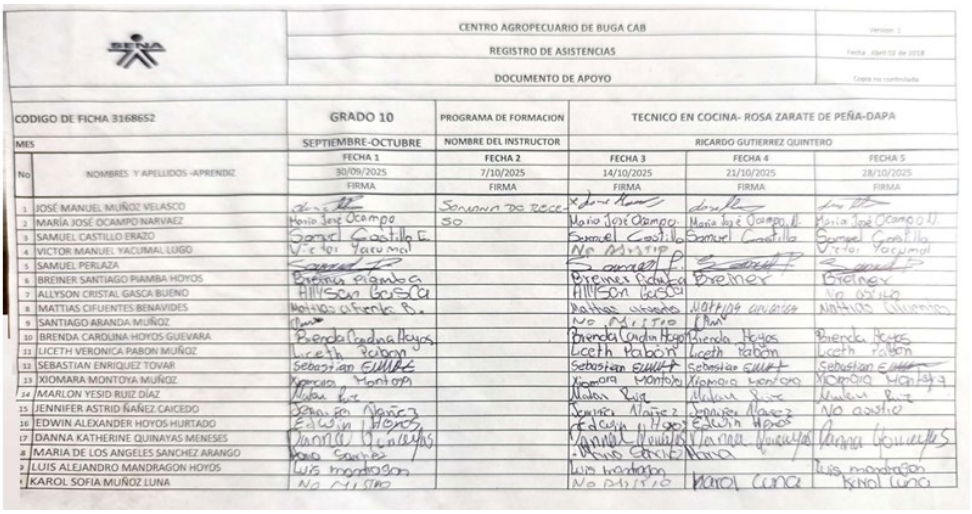


CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB — REGISTRO DE ASISTENCIAS — DOCUMENTO DE APOYO

Version 1 | Fecha: Abril 02 de 2018 | Copia no controlada

CODIGO DE FICHA 3166503	GRADO 10	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA- HUMBERTO RAFFO RIVERA
MES	NOVIEMBRE-DICIEMBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	RICARDO GUTIERREZ QUINTERO

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1 5/11/2025 FIRMA	FECHA 2 12/11/2025 FIRMA	FECHA 3 19/11/2025 FIRMA	FECHA 4 26/11/2025 FIRMA	FECHA 5 3/12/2025 FIRMA
1	GERALDINE ARENAS PAZMIÑO	Geraldine Arenas	Geraldine Arenas	Geraldine Arenas		
2	VICTOR MANUEL MANYOMA HERNANDEZ					
3	JOAN SEBASTIAN POZOS GIRALDO		No Marcio	No Marcio		
4	MAURICIO ABADIA GARCIA.	No Marcio	No Marcio	Mauricio A.		
5	HEIDY SAYURI GARZÓN GARCÍA	No Marcio	Retirada	Retirada		
6	FRANKY ESTEBAN SANCHEZ CAMAYO	Franky Sanchez	Franky sanchez	Franky sanchez		
7	VALENTINA VALLEJOS PARRA	No Marcio	No Marcio	Retirada		
8	SEBASTIAN CEBALLOS CRUZ	No Marcio	No Marcio	No Marcio		
9	SAMUEL ORJUELA BEDOYA	No Marcio	No Marcio	No Marcio		
10	JHOAN SEBASTIÁN JIMÉNEZ GIRALDO	No Marcio	No Marcio	Sebastian		
11	EMMANUEL SOLARTE SANCHEZ	No Marcio	No Marcio	No Marcio		
12	SANTIAGO LÓPEZ CASTILLO	Santiago	Santiago			
13	ISABELLA NARANJO SOLARTE	Isabella	No Marcio	Isabella		
14	LUIS CARLOS HERNANDEZ ESCOBAR	No Marcio	No Marcio	No Marcio		
15	DIEGO SAMUEL GALARRAGA CAICEDO	Retirado	Retirado	Retirado		
16	SALOME OCAMPO GOMEZ	Salome ocampo	Salome Ocampo	Salome Ocampo		
17	MIGUEL ANGEL SOTELO GONZALEZ	No Marcio	No Marcio	No Marcio		
18	MAIRY SAMARA SERNA ASPRILLA	Retirada	Retirada	Retirada		
19	NIKOL DAYANNA LOZANO ECHEVERRY	Dayanna	Dayanna	No Marcio		
20	VICTOR ALFONSO ORTIZ DIAZ	Victor	Victor	Victor		



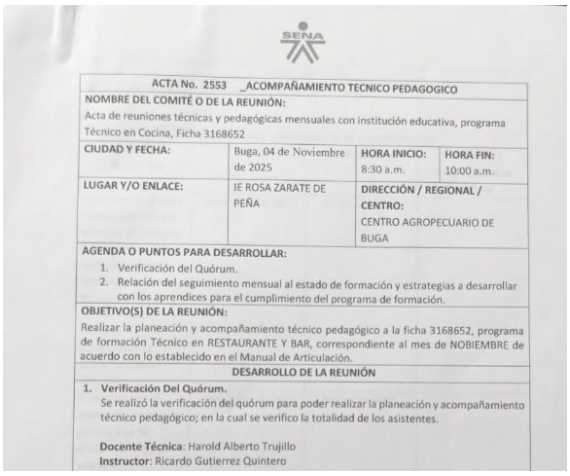
CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB
REGISTRO DE ASISTENCIAS
DOCUMENTO DE APOYO

CODIGO DE FICHA 3168652	GRADO 10	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA- ROSA ZARATE DE PEÑA-DAPA		
MES	SEPTIEMBRE-OCTUBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	RICARDO GUTIERREZ QUINTERO		

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1 30/09/2025 FIRMA	FECHA 2 7/10/2025 FIRMA	FECHA 3 14/10/2025 FIRMA	FECHA 4 21/10/2025 FIRMA	FECHA 5 28/10/2025 FIRMA
1	JOSÉ MANUEL MUÑOZ VELASCO		Semana de rece			
2	MARÍA JOSÉ OCAMPO NARVAEZ		so			
3	SAMUEL CASTILLO ERAZO					
4	VICTOR MANUEL YACUMAL LUGO					
5	SAMUEL PERLAZA					
6	BREINER SANTIAGO PIAMBA HOYOS					
7	ALLYSON CRISTAL GASCA BUENO					
8	MATTIAS CIFUENTES BENAVIDES					
9	SANTIAGO ARANDA MUÑOZ					
10	BRENDA CAROLINA HOYOS GUEVARA					
11	LICETH VERONICA PABON MUÑOZ					
12	SEBASTIAN ENRIQUEZ TOVAR					
13	XIOMARA MONTOYA MUÑOZ					
14	MARLON YESID RUIZ DIAZ					
15	JENNIFER ASTRID ÑAÑEZ CAICEDO					
16	EDWIN ALEXANDER HOYOS HURTADO					
17	DANNA KATHERINE QUINAYAS MENESES					
18	MARIA DE LOS ANGELES SANCHEZ ARANGO					
19	LUIS ALEJANDRO MANDRAGON HOYOS					
20	KAROL SOFIA MUÑOZ LUNA					

Acompañamiento técnico pedagógico

IE: ROSA ZARATE DE PEÑA
Sede: UNICA
Ciudad: YUMBO
Programa: Técnico en servicio de restaurante y bar
Ficha: 3168652
Acta N°: 2551-2553



ACTA No. 2553 _ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en Cocina, Ficha 3168652

CIUDAD Y FECHA:	Buga, 04 de Noviembre de 2025	HORA INICIO: 8:30 a.m.	HORA FIN: 10:00 a.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	IE ROSA ZARATE DE PEÑA	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

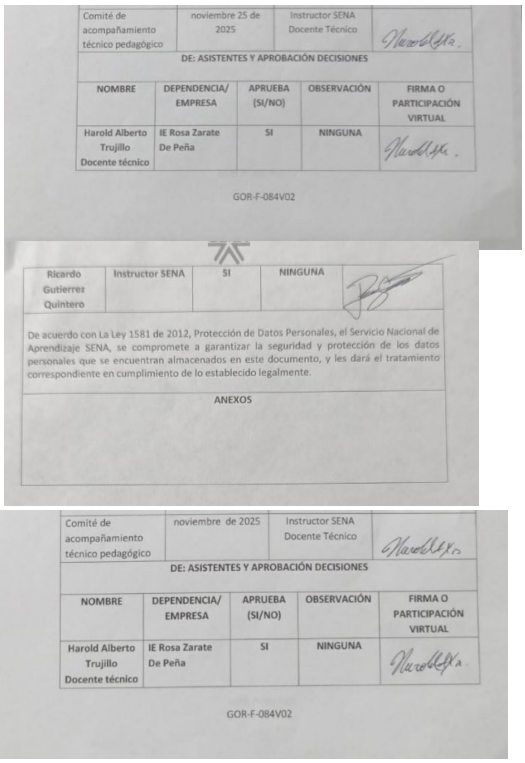
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quórum.
2. Relación del seguimiento mensual al estado de formación y estrategias a desarrollar con los aprendices para el cumplimiento del programa de formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico a la ficha 3168652, programa de formación Técnico en RESTAURANTE Y BAR, correspondiente al mes de NOBIEMBRE 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: Harold Alberto Trujillo
Instructor: Ricardo Gutierrez Quintero



Comité de acompañamiento técnico pedagógico	noviembre 25 de 2025	Instructor SENA Docente Técnico	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Harold Alberto Trujillo Docente técnico	IE Rosa Zarate De Peña	SI	NINGUNA	

GOR-F-084V02

Ricardo Gutierrez Quintero	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.

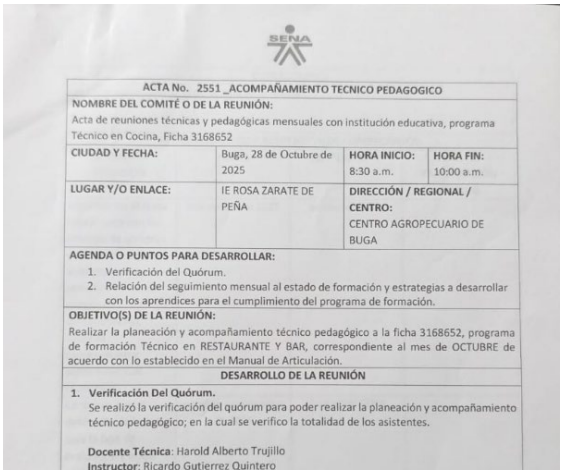
ANEXOS

Comité de acompañamiento técnico pedagógico	noviembre de 2025	Instructor SENA Docente Técnico	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Harold Alberto Trujillo Docente técnico	IE Rosa Zarate De Peña	SI	NINGUNA	

GOR-F-084V02



ACTA No. 2551 _ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en Cocina, Ficha 3168652

CIUDAD Y FECHA:	Buga, 28 de Octubre de 2025	HORA INICIO: 8:30 a.m.	HORA FIN: 10:00 a.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	IE ROSA ZARATE DE PEÑA	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

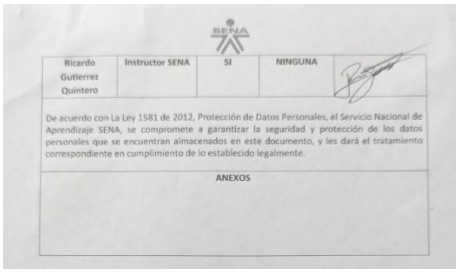
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quórum.
2. Relación del seguimiento mensual al estado de formación y estrategias a desarrollar con los aprendices para el cumplimiento del programa de formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico a la ficha 3168652, programa de formación Técnico en 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: Harold Alberto Trujillo
Instructor: Ricardo Gutierrez Quintero

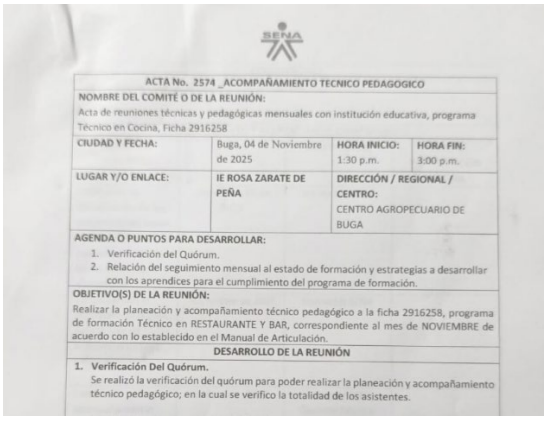


Ricardo Gutierrez Quintero	Instructor SENA	SI	NINGUNA	

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.

ANEXOS

IE: ROSA ZARATE DE PEÑA
Sede: UNICA
Ciudad: YUMBO
Programa: Técnico en servicio de restaurante y bar
Ficha:2916258
Acta N°: 2364-2374



ACTA No. 2574 _ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en Cocina, Ficha 2916258

CIUDAD Y FECHA:	Buga, 04 de Noviembre de 2025	HORA INICIO: 1:30 p.m.	HORA FIN: 3:00 p.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	IE ROSA ZARATE DE PEÑA	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 2916258, programa de formación Técnico en RESTAURANTE Y BAR, correspondiente al mes de NOVIEMBRE 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.



CONCLUSIONES
Las planteadas durante el desarrollo de la reunión.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

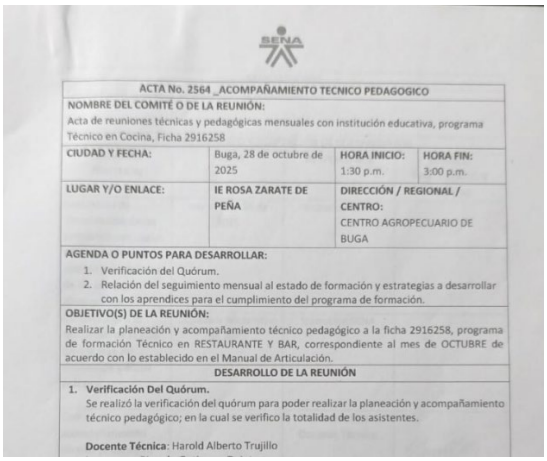
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Evaluación de presentación de las preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.	noviembre 25 de 2025	Instructor SENA	
Continuar con el desarrollo de la guía para la fase de evaluación y etapa práctica.	noviembre de 2025	Instructor SENA	
Comité de acompañamiento técnico pedagógico	noviembre 2025	Instructor SENA Docente Técnico	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Harold Alberto Trujillo Docente técnico	IE Rosa Zarate de Peña	SI	NINGUNA	
Ricardo Gutierrez Quintero	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



ACTA No. 2564 _ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en Cocina, Ficha 2916258			
CIUDAD Y FECHA:	Buga, 28 de octubre de 2025	**HORA INICIO:** 1:30 p.m.	**HORA FIN:** 3:00 p.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	**IE ROSA ZARATE DE PEÑA**	**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 2916258, programa de formación Técnico en 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: Harold Alberto Trujillo



CONCLUSIONES

Las planteadas durante el desarrollo de la reunión.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

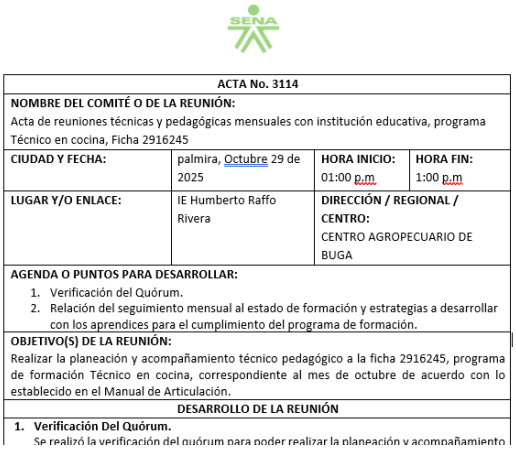
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Evaluación de presentación de las preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.	noviembre 18 de 2025	Instructor SENA	
Continuar con el desarrollo de la guía para la fase de evaluación y etapa práctica.	octubre y noviembre de 2025	Instructor SENA	
Comité de acompañamiento técnico pedagógico	noviembre 2025	Instructor SENA Docente Técnico	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Harold Alberto Trujillo Docente técnico	IE Rosa Zarate de Peña	SI	NINGUNA	
Ricardo Gutierrez Quintero	Instructor SENA	SI	NINGUNA	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de

IE: Humberto Raffo Rivera
Sede: UNICA
Ciudad: Palmira
Programa: Técnico en cocina Ficha: 2916245
Acta N°:



ACTA No. 3114			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en cocina, Ficha 2916245			
CIUDAD Y FECHA:	palmira, Octubre 29 de 2025	**HORA INICIO:** 01:00 p.m	**HORA FIN:** 1:00 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	IE Humberto Raffo Rivera	**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 2916245, 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



Instructor SENA
Instructor SENA

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Harold Trujillo Docente Técnico	IE Humberto Raffo Rivera	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Ricardo Gutierrez Quintero	Sena CAB	SI		

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.

ANEXOS

ACTA No. 3115			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en cocina, Ficha 2916245			
CIUDAD Y FECHA:	palmira, Noviembre 04 de 2025	**HORA INICIO:** 01:00 p.m	**HORA FIN:** 1:00 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	IE Humberto Raffo Rivera	**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 2916245, 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.			



Instructor SENA
Instructor SENA

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Harold Trujillo Docente Técnico	IE Humberto Raffo Rivera	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Ricardo Gutierrez Quintero	Sena CAB	SI		

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.

ANEXOS

IE: Humberto Raffo Rivera
Sede: UNICA
Ciudad: Palmira
Programa: Técnico en cocina
Ficha: 3166503
Acta N°:

ACTA No. 3116			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en cocina, Ficha 3166503			
CIUDAD Y FECHA:	palmira, Noviembre 04 de 2025	**HORA INICIO:** 01:00 p.m	**HORA FIN:** 1:00 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	IE Humberto Raffo Rivera	**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 3166503, 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.			



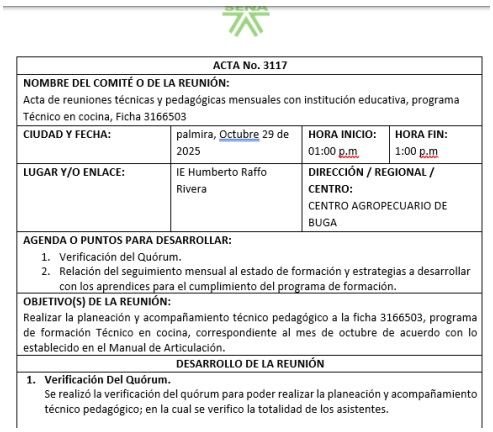
Instructor SENA
Instructor SENA

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Harold Trujillo Docente Técnico	IE Humberto Raffo Rivera	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Ricardo Gutierrez Quintero	Sena CAB	SI		

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.

ANEXOS



ACTA No. 3117			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de reuniones técnicas y pedagógicas mensuales con institución educativa, programa Técnico en cocina, Ficha 3166503			
CIUDAD Y FECHA:	palmira, Octubre 29 de 2025	**HORA INICIO:** 01:00 p.m	**HORA FIN:** 1:00 p.m
LUGAR Y/O ENLACE:	IE Humberto Raffo Rivera	**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 3166503, 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.			



			Instructor SENA	
			Instructor SENA	
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Harold Trujillo Docente Técnico	IE Humberto Raffo Rivera	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Ricardo Gutierrez Quintero	Sena CAB	SI		

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.

IE: Humberto Raffo Rivera
Programa:técnico en cocina
Ficha: 2916245
Aprendices: 23

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

FECHA DE ELABORACION: 31 octubre de 2025		
PROGRAMA: Tecnico en cocina		
N° FICHA:2916245		
INSTRUCTOR: RICARDO GUTIERREZ		
FASE DEL PROYECTO:	Planeacion Ejecucion Evaluacion X	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	HUMBERTO RAFFO RIVERA	
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**
BRAYAN SANTIAGO LIZARAZO TRIANA	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
THALIANA VALENTINA PABON RIVERA	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN ESTEBAN QUINTERO CUERVO	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN MANUEL DAVILA RAYO	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ALEJANDRO BETANCURTH QUINTERO	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLAS LOPEZ URIBE	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN DIEGO OSPINA CARDENAS	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CHRISTIAN LEANDRO CORTEZ ALBORNOZ	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DEYVY SLEY SARRIA DIAZ	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KEVIN SANTIAGO PALACIO ARANGO	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SANTIAGO HERRERA GONZALEZ	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

ASHLY GEOVANNA RAMOS CADENA	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NIKOLL ANDREA CHAVES MARTINEZ	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN CARLOS RIVAS SOLIS	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LICETH KATHERINE ERAZO PAZ	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
BRANDON CARDONA ALDANA	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MIGUEL ANDRES ERAZO RESTREPO	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANNA MICHELLE VALENCIA PAREDES	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERIE QUINTERO RODRIGUEZ	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOSE SANTIAGO ESCOBAR SANTAMARIA	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
HARRINSON TRUJILLO BENITEZ	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SANTIAGO NORATO SARRIA	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JAMAL RAID ABDALLAH PARRA	Ejecuta procesos de preparacion de alimentos, según procesos establecidos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

I.E : Rosa Zarate de Peña
Ciudad: Yumbo
Programa: técnico en servicio de restaurante y bar
Ficha: 2916258
Aprendices: 19

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION: 31 octubre de 2025		
PROGRAMA: Tecnico en servicio de restaurante y bar		
N° FICHA: 2916258		
INSTRUCTOR: RICARDO GUTIERREZ		
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**
ERIKA PAOLA QUINTERO QUINTERO	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SONIA ALEXANDRA SAMBONI HOYOS	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CRISTIAN ANDRES CAMPO PECHUCUE	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA CASTILLO MUSSE	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NATALY ANDREA OSPINA APRAEZ	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SARA OSPINA FRANCO	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA FERNANDA QUINTERO MONROY	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA JOSE TOBON VELEZ	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN ESTEBAN HOYOS MUÑOZ	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERI REY MUÑOZ	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

NICOLAS BAOS HOYOS	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JULIETH DAYANA RENGIFO CHITO	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JADE ROJAS CAVICHE	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA CORDOBA PORTILLO	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LISBETH MUÑOZ GOMEZ	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MAIRA TATIANA VELASCO GUAZAQUILLO	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CESAR DAVID LEDESMA GUTIERREZ	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ADRIAN BOLAÑOS RODRIGUEZ	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOSUE OSPINA MORALES	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SEBASTIAN OSPINA TABARES	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JHON ALEXANDER JARAMILLO FERREROSA	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA JOSE LOPEZ CARDOA	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANA MARIA ZAPATA CUERVO	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecido	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

IE: Humberto Raffo Rivera

Programa: técnico en cocina
Ficha: 3166503
Aprendices: 20

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION: 31 octubre de 2025		
PROGRAMA: técnico en cocina		
N° FICHA: 3166503		
INSTRUCTOR: RICARDO GUTIERREZ		
FASE DEL PROYECTO:	Planeacion X Ejecucion Evaluacion	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	HUMBERTO RAFFO RIVERA	
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**
NIKOL DAYANNA LOZANO ECHEVERRY	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
MAIRY SAMARA SERNA ASPRILLA	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
MIGUEL ANGEL SOTELO GONZALEZ	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
SALOME OCAMPO GOMEZ	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
DIEGO SAMUEL GALARRAGA CAICEDO	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
LUIS CARLOS HERNANDEZ ESCOBAR	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 NARANJO SOLARTE	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
SANTIAGO LÓPEZ CASTILLO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
EMMANUEL SOLARTE SANCHEZ	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
JHOAN SEBASTIÁN JIMÉNEZ GIRALDO	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
SAMUEL ORJUELA BEDOYA	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
SEBASTIAN CEBALLOS CRUZ	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
VALENTINA VALLEJOS PARRA	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
FRANKY ESTEBAN SANCHEZ CAMAYO	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
HEIDY SAYURI GARZÓN GARCÍA	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
MAURICIO ABADIA 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
JOAN SEBASTIAN POZOS GIRALDO	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
VICTOR MANUEL MANYOMA HERNANDEZ	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
GERALDINE ARENAS PAZMIÑO	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
VICTOR ALFONSO ORTIZ DIAZ	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

I.E : Rosa Zarate de Peña
Ciudad: Yumbo

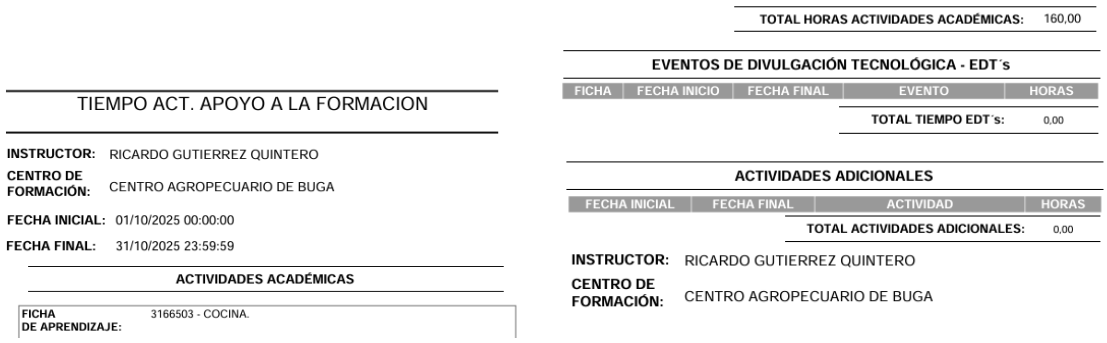
Programa: técnico en servicio de restaurante y bar
Ficha: 3168652
Aprendices: 20

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION: 31 de octubre de 2025		
PROGRAMA: Tecnico en servicio de restaurante y bar		
N° FICHA:3168652		
INSTRUCTOR: RICARDO GUTIERREZ		
FASE DEL PROYECTO:	Planeacion X Ejecucion Evaluacion	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ROSA ZARATE DE PEÑA	
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**
VICTOR MANUEL YACUMAL LUGO	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
SEBASTIAN ENRIQUEZ TOVAR	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
LICETH VERONICA PABON MUÑOZ	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
MATTIAS CIFUENTES BENAVIDES	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
MARIA DE LOS ANGELES SANCHEZ ARANGO	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
ALLYSON CRISTAL GASCA BUENO	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
BREINER SANTIAGO PIAMBA HOYOS	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 KATHERINE QUINAYAS MENESES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
SAMUEL CASTILLO ERAZO	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
EDWIN ALEXANDER HOYOS HURTADO	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
MARLON YESID RUIZ DÍAZ	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
LUIS ALEJANDRO MANDRAGON HOYOS	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
SAMUEL PERLAZA	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
XIOMARA MONTOYA MUÑOZ	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
BRENDA CAROLINA HOYOS GUEVARA	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
MARÍA JOSÉ OCAMPO NARVAEZ	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
SANTIAGO ARANDA MUÑOZ	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
KAROL SOFIA MUÑOZ LUNA	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
JOSÉ MANUEL MUÑOZ VELASCO	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
JENNIFER ASTRID ÑAÑEZ CAICEDO	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 realizo la revisión y verificación de la programación en Sofia Plus del mes anterior.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: RICARDO GUTIERREZ QUINTERO
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 DE APRENDIZAJE: 3166503 - 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

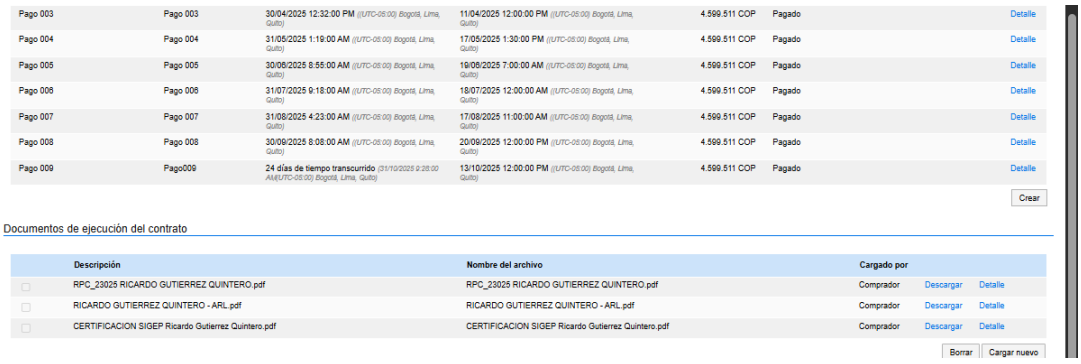
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: RICARDO GUTIERREZ QUINTERO
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

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 003	Pago 003	30/04/2025 12:32:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	11/04/2025 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	4.599.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 004	Pago 004	31/05/2025 1:19:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	17/05/2025 1:30:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	4.599.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 005	Pago 005	30/06/2025 8:55:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	19/06/2025 7:00:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	4.599.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 006	Pago 006	31/07/2025 9:18:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	18/07/2025 12:00:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	4.599.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 007	Pago 007	31/08/2025 4:23:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	17/08/2025 11:00:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	4.599.511 COP	Pagado	Detalle
Pago 008	Pago 008	30/09/2025 8:08:00 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	Pago009	24 días de tiempo transcurrido (31/10/2025 9:28:00 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

Crear

Documentos de ejecución del contrato

Descripción	Nombre del archivo	Cargado por		
RPC_23025 RICARDO GUTIERREZ QUINTERO.pdf	RPC_23025 RICARDO GUTIERREZ QUINTERO.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
RICARDO GUTIERREZ QUINTERO - ARL.pdf	RICARDO GUTIERREZ QUINTERO - ARL.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
CERTIFICACION SIGEP Ricardo Gutierrez Quintero.pdf	CERTIFICACION SIGEP Ricardo Gutierrez Quintero.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.

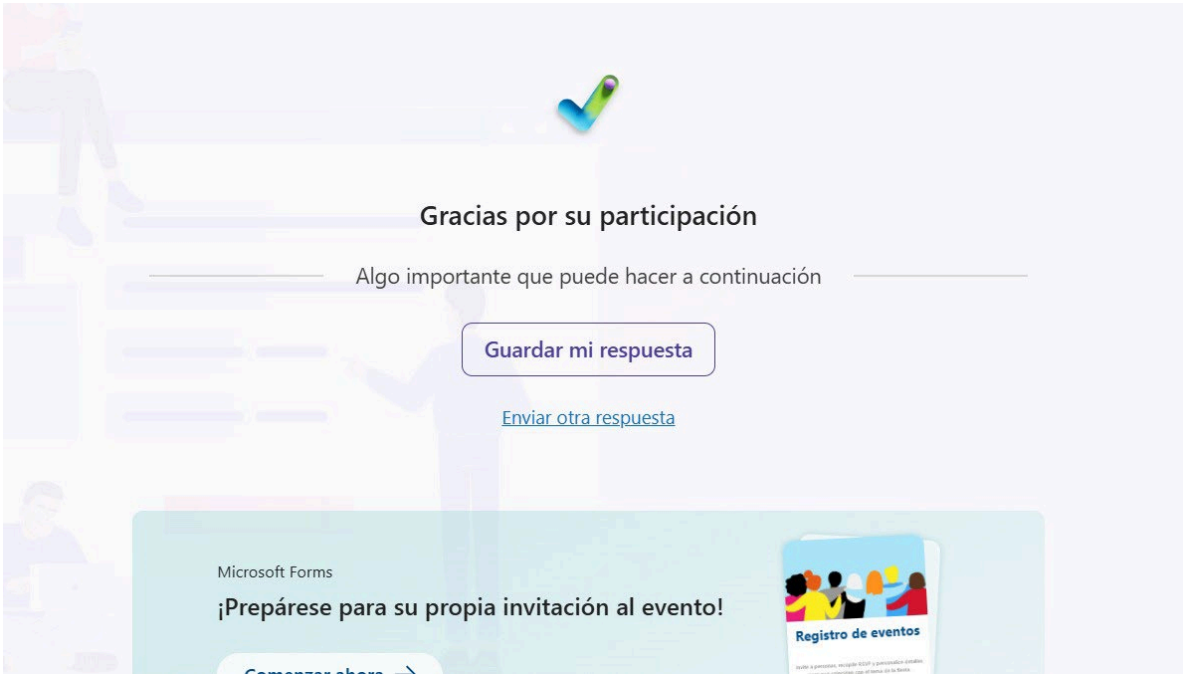
Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación

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 deSeguridad y Salud en el Trabajo.

Se realiza tamizaje de morbilidad solicitado por la SUB DIRECCION



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

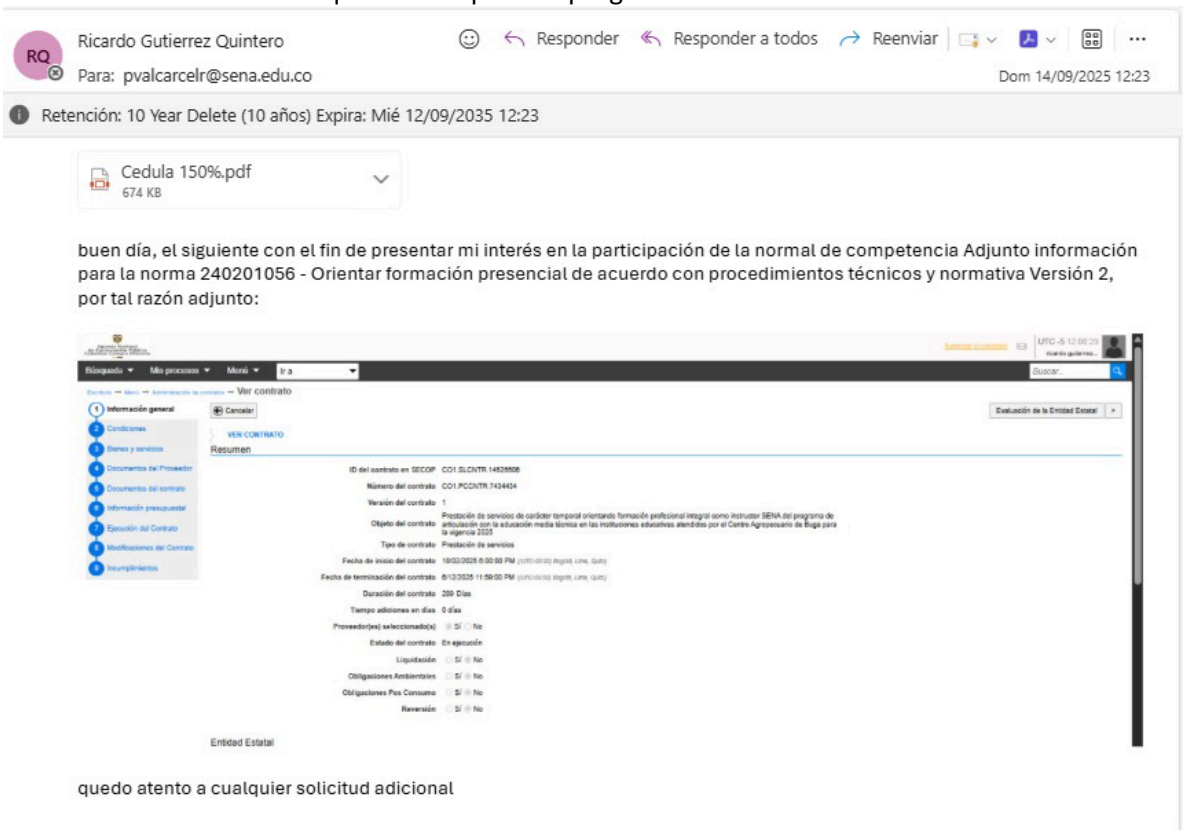
Fecha: 24-11-2025
Descripción de la actividad: flash informativo

Medio de comunicación: WhatsApp
Soporte fotográfico


Mi estado
Hoy, 2:30 p. m.
FLASH
INFORMATIVO
Guadalajara de Buga 20 de Noviembre del 2025
"Inclusión que transforma vidas"
En un acto administrativo y en cabeza del Ingeniero Ludwig Mauricio Rojas, subdirector (e) del Centro Agropecuario de Buga, parte del equipo primario y Margarita Gutiérrez, subdirectora Técnica de la Secretaría de Mujer, Equidad de Género y Diversidad Sexual del Valle del Cauca, Leydi Johana Campos, Asesora de la Línea de Reconocimiento a la Diversidad de Género, Equipo técnico y contratistas de la Secretaría Líderes sociales y representantes institucionales.
Desde el Centro Agropecuario de Buga, fortalecimos los lazos institucionales con la Gobernación del Valle del Cauca mediante la firma de un acuerdo de cooperación mutua orientado a la población LGBTIQ+. Este compromiso reafirma nuestro propósito de impulsar procesos formativos que integren tanto habilidades blandas como competencias técnicas, llegando a los territorios con oportunidades reales, equidad y una mirada profundamente humana.
Somos
Centro Agropecuario de Buga.
Con este acuerdo avanzamos en la consolidación de acciones conjuntas entre el SENA – Centro Agropecuario de Buga y la Gobernación del Valle, a través de la Secretaría de la Mujer, Equidad de Género y Diversidad Sexual. Esta alianza permitirá continuar y ampliar el trabajo que ya venimos desarrollando en temas de inclusión, lenguaje incluyente y prevención de violencias basadas en género, impactando a la población del departamento.
Asimismo, se proyecta la apertura de espacios educativos exclusivos para la población LGBTIQ+, tales como cursos, formaciones técnicas y tecnológicas, con el fin de reducir brechas históricas y responder a las barreras que suelen enfrentar estas comunidades al acceder a instituciones educativas.
Este acuerdo es un paso significativo para seguir tocando corazones, cambiando vidas y construyendo un Valle más justo, diverso e incluyente.
60
Visualizaciones
Compartir

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 realiza el envió de los requisitos a espera de programación



NOTA ACLARATORIA: El proceso dio finalidad y las personas del proceso de evaluación no dieron comunicación alguna a mi solicitud.

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.

Fecha: 24 de octubre de 2025.
Descripción de la actividad: socialización para la verificación de la gestión documental .

