



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, Agosto del 2025

Señor

Franco Orlando Garzón Arcos

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR** 7409952

COORDINADOR ACADEMICO

Centro Agropecuario

Popayán

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

Referencia: No CO1.PCCNTR 7409952 del año 2025.

GLORA ELCY TELLO RAMIREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 34547396 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario, 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: CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS MTE (\$47.374.963,00), *MTE, Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: primer y último pago diferentes y nueve pagos mensuales de Marzo a noviembre por valor de \$4.599.511,00*

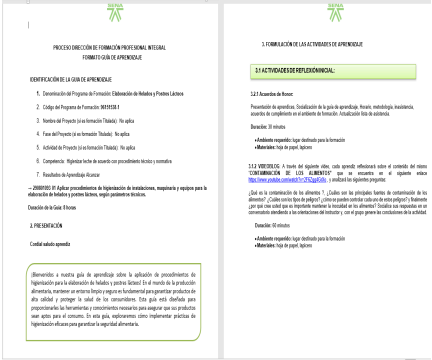
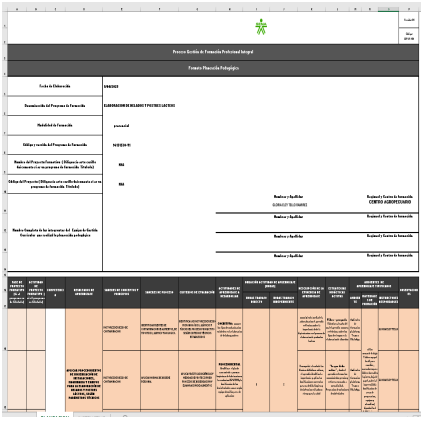
Plazo: Será hasta el 18 de diciembre de 2025

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)

PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR, IMPARTIENDO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, PERTENECIENTES A LA LINEA TECNOLÓGICA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN, ASOCIADA A LA RED DE CONOCIMIENTO AGRÍCOLA, DE ACUERDO CON LA OFERTA EDUCATIVA EN LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA DONDE LE ASIGNE LA ENTIDAD.



Obligaciones Específicas: (Transcriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	<p>Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes</p>	<p>Elaboración de guías de aprendizaje</p> <p>Bitácoras</p> <p>Formatos</p>	<p>FOTO DE LA GUIA DE APRENDIZAJE PLANEACION PEDAGOGICA ANEXO 1</p>  
2	<p>Desarrollar las actividades de formación profesional integral (presencial, a distancia y/o virtual conforme a la</p>	<p>Impartir formación profesional en los programas</p>	



	<p>programación dada por el supervisor del contrato), aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo a los programas del área temática objeto del contrato.</p>	<p>de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en la siguiente ficha de caracterización:</p> <p>FICHA 1: 3308337 Programa: Higiene para manipuladores de alimentos Fechas: 2,4,5,9,16 Municipio Popayán</p> <p>Resultado de Aprendizaje: .comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos. . aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. . generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes. . adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad..</p> <p>Horas ejecutadas: 40</p> <p>FICHA 2: 3301096</p>	
--	--	---	--



		<p>Programa: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas Fechas: 11,12,13,14,15 Municipio Sucre</p> <p>Resultado de Aprendizaje:</p> <p>1Alistar materias primas, insumos y equipos.</p> <p>2 Elaborar conservas de frutas y hortalizas. 3 Verificar las características fisicoquímicas y organolépticas del producto. 4 Documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos por la empresa.</p> <p>Horas ejecutadas: 40</p> <p>FICHA 3. 3307269 Programa: Elaboración de Helados y postres lácteos Fechas: 21,22,23, Municipio Timbio- Pan de Azucar</p> <p>Resultado de Aprendizaje:</p> <p>Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos</p>	
--	--	--	--



		<p>Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de helados y postres lácteos, según la formulación y normativa vigente</p> <p>. Realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos</p> <p>Horas ejecutadas: 24</p> <p>FICHA 4. 3318665 Programa: Elaboración de Helados y postres lácteos Fechas: 25,26,27,28,29,30 Municipio Popayán- María Occidente</p> <p>Resultado de Aprendizaje:</p> <p>Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos</p> <p>Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de helados y postres lácteos, según la formulación y normativa vigente</p> <p>. Realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos</p> <p>Empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas</p>	
--	--	--	--



		<p>para el proceso de conservación</p> <p>Horas ejecutadas: 48</p> <p>FICHA 5. 3318557 Programa: Elaboración de Helados y postres lácteos Fechas: 17 Municipio Popayán- La Cabuyera</p> <p>Resultado de Aprendizaje:</p> <p>Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos</p> <p>Horas ejecutadas: 8</p>	
3	<p>Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando se imparta formación complementaria.</p>	<p>Los documentos se envían mediante el aplicativo gestionytics</p>	<p>Se envían a gestionytics durante los primeros 15 días del mes para la creación de las fichas</p>
4	<p>Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje Sofia Plus, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo</p>	<p>a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a: “En Formación”.</p>	<p>Se verifica cuando se crea la ruta de aprendizaje y se asocian los aprendices ya matriculados</p>



		<p>b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje (Pantallazo de SOFIA de RA terminados en el mes y ya evaluado).</p>	<p>Se califica el resultado orientado de cada ficha.</p>
		<p>C) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendizaje SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de esta. Reporte a coordinación académica (Correo) solicitando deserción mediante acta.</p>	<p>Se lleva la lista de asistencia en la cual solamente aparecen los días de formación.</p>
		<p>d) Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA Sofia PI7us y Territorium.</p>	<p>a) Los perfiles se encuentran habilitados y en uso frecuente para las acciones propias del rol de instructor.</p>
		<p>e) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos, según procedimiento.</p>	<p>b) La ruta se crea cada vez que se envía un curso a gestionytics y nos envían el reporte de matrícula</p>
		<p>.</p>	



5	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Aun no se ha dado	Aun no se ha realizado esta actividad
6	Informar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (Correos donde se informó).	La actividad aún no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	N/A
7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas	Se realizan acuerdos y se realizan actividades de trabajo en equipo acuerdos de honor
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPIG-014, de la plataforma Compromiso, cuando se imparta formación virtual.	Oriento formación presencial	N/A
9	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	NO APLICA
10	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. (LINK del DRIVE de seguimientos	N/A	N/A



	asignados que deberá estar bajo su responsabilidad y gestión aplicando las orientaciones del Equipo Pedagógico del Centro)		
11	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Ningún bien o elemento ha sido dispuesto a nombre propio.	NO APLICA
12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.	Estoy certificada en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo"	
13	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. (Fotos y/o asistencias).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe	N/A
14	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	No. Horas directas a formación: 160 horas	
15	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada. (Actas producto de la inducción)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe
16	Actualizar permanente el Portafolio del instructor en el	Permanentemente se actualiza el portafolio de	



	aplicativo LMS ZAJUNA-CMS (Pantallazos de ZAJUNA-CMS de los portafolios de RAP orientados en el mes).	acuerdo a las fichas asignadas	AUN NO SE REALIZA
17	Orientar y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS. (Pantallazos de Territorium de los portafolios de aprendices en RAP orientados en el mes).	Se orienta formación complementaria	No se ha realizado
18	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades programadas en el subsistema SST. (Fotos y/o asistencias a jornadas SOLES)	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas	Antes de iniciar cada jornada se realiza la limpieza y desinfección de las áreas de proceso
19	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con el objeto contractual. (Foto o imagen de listado de asistencia EDC del mes)	La actividad se realiza el primer lunes de cada mes	
20	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA. (Cuando se asigne tiempo).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	N/A
21	Verificar permanentemente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna.	Aun no se me ha activado el correo institucional	Cuando esta activo se verifica diariamente



22	Presentar acta mensual de seguimiento del programa de formación para conocer el avance del proyecto formativo (Acta de EDC mensual, pantallazo de correo donde se envía acta a coordinación académica)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	N/A
23	Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y Sicontratista.	Las plataformas han sido actualizadas y se adjunta pantallazo como evidencia	Plataforma si contratistas se descarga la planilla de pago y en secop II se suben mes a mes los informes GF Y GC
24	Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite	El diligenciamiento del presente informe (en la versión actualizada V10) y de la planilla de cobro desde el aplicativo Sicontratista corresponde al cumplimiento de la obligación contractual mencionada.	El informe contiene información referente al objeto y mes en curso, documentos versiones actualizadas
25	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. (Cuando se requiera)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.



26	Realizar planeación de Giras Técnicas como estrategia a la formación cuando sea requerido por el centro de formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	N/A
27	Garantizar el uso del aplicativo compromiso, con usuario y contraseña activa que permita la consulta de lineamientos vigentes del Sistema Integrado de Gestión de Calidad	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	https://compromiso.sena.edu.co/
28	Hacer parte de los comités de evaluación de los trámites precontractuales en los que haya sido designado por la Subdirección de centro en razón de su área y/o especialidad. (Cuando se requiera).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	NO APLICA
29	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.
30	Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Se anexará cuando se realice la certificación en el presente contrato
31	El Instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	N/A



	instructor en ambientes virtuales de aprendizaje		
32	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	NO APLICA
33	Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al manual del aprendiz.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación en ambiente de Laboratorio, ambientes convencionales y unidades productivas.	Por ser complementaria no se exige uniforme pero si los elementos de protección para las practicas de procesamiento de alimentos
34	El contratista deberá asumir los costos que le impliquen cumplir con la adecuada vestimenta para la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las instalaciones y ambientes de formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación y apoyo de labores de radicados.	Se tiene en cuenta las observaciones del área de SST , uso vestimenta y zapatos según las labores a realizar



35	Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo en el desarrollo de las actividades asignadas	Realización de cursos en Seguridad y Salud en el trabajo, módulos 1 y 2 a través de la plataforma Sicontratista.	<p>SENA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO RIQA</p> <p>HACE CONSTAR:</p> <p>Que el Sr(a) GLORIA ELY TELLO RAMIREZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 34547296 realizó el día 12/02/2025 la Capacitación Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo en la entidad y aprobó la Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo - Secretaría General.</p> <p>Elaborado por: Diana Talledo de la Dirección de Formación - Oficina de Estudios.</p> <hr/> <p>SENA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO RIQA</p> <p>HACE CONSTAR:</p> <p>Que el Sr(a) GLORIA ELY TELLO RAMIREZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 34547296 realizó el día 12/02/2025 la Inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.</p> <p>La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.11 - Párrafo 2.</p> <p><u>Compromiso SST:</u></p> <p>Yo GLORIA ELY TELLO RAMIREZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 34547296 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015).</p>
----	---	--	--

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.	123725	Argelia	7-07-2025	11-07-2025
2.				

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. 8636848025 expedido por **Asopagos**, correspondiente al mes de Julio del año 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en (**30**) folios

Cordialmente,

GLORIA ELCY TELLO RAMIREZ

Contratista

C.C. No. 34547396

Recibí a satisfacción:

Franco Orlando Garzón Arcos

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR** 7409952 del 2025
CC. 12991212

EVIDENCIAS:

El espacio correspondiente a la siguiente tabla lo diligencia exclusivamente la
coordinación Académica.



Programador Sofía plus

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
28/07/25	29/07/25	30/07/25	31/07/25	01/08/25	02/08/25
				00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible
				08:00 - 16:00: (3296075)ESTRUCTURACION DE SISTEMAS SILVOPASTORILES CON ENFOQUE DE REDUCCION DE EMISIONES CAUSADAS POR	03/08/25
				08/08/25	00:15 - 23:45: Disponible
04/08/25	05/08/25	06/08/25	07/08/25	08/08/25	09/08/25
00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible
		07:00 - 17:00: (3121197)PREPARAR RECURSOS Y CUADRILLA DE TRABAJO DE ACUERD...	07:00 - 17:00: (3121197)PREPARAR RECURSOS Y CUADRILLA DE TRABAJO DE ACUERD...	07:00 - 17:00: (3121197)PREPARAR RECURSOS Y CUADRILLA DE TRABAJO DE ACUERD...	10/08/25
		17:00 - 23:45: Disponible	17:00 - 23:45: Disponible	17:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible
11/08/25	12/08/25	13/08/25	14/08/25	15/08/25	16/08/25
00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible
07:00 - 13:00: (2997549)EFECTUAR EL SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS PROGRAMAS...	07:00 - 13:00: (2997549)EFECTUAR EL SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS PROGRAMAS...	07:00 - 13:00: (2997549)REPRODUCIR EN INGLES FRASES O ENUNCIADOS SIMPLES	07:00 - 13:00: (2997549)EFECTUAR EL SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS PROGRAMAS...	07:00 - 13:00: (2997549)EFECTUAR EL SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS PROGRAMAS...	08:00 - 16:00: (3321589)GESTION Y
13:00 - 23:45: Disponible	13:00 - 23:45: Disponible	13:00 - 23:45: Disponible	13:00 - 23:45: Disponible	13:00 - 23:45: Disponible	17/08/25
					00:15 - 23:45: Disponible
18/08/25	19/08/25	20/08/25	21/08/25	22/08/25	23/08/25
00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible
08:00 - 16:00: (3211589)GESTION Y EDUCACION AMBIENTAL.	07:00 - 17:00: (3283607)VERIFICAR LA APLICACION DE FUNDAMENTOS DE LA BIOL...	07:00 - 17:00: (3283607)VERIFICAR LA APLICACION DE FUNDAMENTOS DE LA BIOL...	07:00 - 17:00: (3283607)VERIFICAR LA APLICACION DE FUNDAMENTOS DE LA BIOL...	08:00 - 16:00: (3211589)GESTION Y EDUCACION AMBIENTAL.	24/08/25
16:00 - 23:45: Disponible	17:00 - 23:45: Disponible	17:00 - 23:45: Disponible	17:00 - 23:45: Disponible	16:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible
25/08/25	26/08/25	27/08/25	28/08/25	29/08/25	30/08/25
00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 07:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible
	07:00 - 17:00: (3283607)VERIFICAR LA APLICACION DE FUNDAMENTOS DE LA BIOL...	07:00 - 17:00: (3283607)VERIFICAR LA APLICACION DE FUNDAMENTOS DE LA BIOL...	07:00 - 17:00: (3283607)VERIFICAR LA APLICACION DE FUNDAMENTOS DE LA BIOL...	08:00 - 16:00: (3211589)GESTION Y EDUCACION AMBIENTAL.	31/08/25
	17:00 - 23:45: Disponible	17:00 - 23:45: Disponible	17:00 - 23:45: Disponible	16:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible

Registro de horas



FRANCO ORLANDO GARZON Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Consulta tiempos de instructor por Actividad de formación

Actividad de formación* RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Instructor* GLORIA ELCY TELLO

Fecha inicial* 01/08/2025

Fecha final* 31/08/2025

Consultar

Total de horas programadas

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación 160

Nombre del Ambiente	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (Horas)
POPAYAN CAUCA	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	27/08/2025	27/08/2025	8
POPAYAN CAUCA	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	26/08/2025	26/08/2025	8
POPAYAN CAUCA	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	25/08/2025	25/08/2025	8
POPAYAN CAUCA	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	30/08/2025	30/08/2025	8
POPAYAN CAUCA	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	29/08/2025	29/08/2025	8
POPAYAN CAUCA	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	28/08/2025	28/08/2025	8
POPAYAN CAUCA	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	17/08/2025	17/08/2025	8
SUCRE	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	15/08/2025	15/08/2025	8

Revisión de coordinador académico

Programación registrada y verificada coordinador Académico , Total horas a formación 114 y total de horas a radicados 46 TOTAL HORAS 160

Anexos

Este espacio será diligenciado por cada contratista

Obligación contractual 2	
Fechas: 2,4,5,9,16 FICHA No 1: 3308337 Programa: Higiene para manipuladores de alimentos. Lugar: Municipio Popayan	Foto de listado de asistencia de la semana (una sola foto)



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario									
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
LUGAR	POPAYAN	PROGRAMA DE FORMACION	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	JORNADA:	X	DURNA	HORARIO	8:00-16:00	
N° FICHA	3308337	COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	RESULTADO DE APRENDIZAJE	Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos. Aplicar las BPM. Conocer alertas frente a riesgos y PCC en la manipulación de alimentos. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio.				
INSTRUCTOR	GLORIA ELCY TELLO			TOTAL APRENDICES	21	SEMANA DESDE			
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	Agosto 2	Agosto 4	Agosto 5	Agosto 9			
1	ARTURO PALECHOR	1061899880	Arturo Palechor Astiza	Arturo Palechor Astiza	Arturo Palechor Astiza	Arturo Palechor Astiza			
2	BLANCA NIDIA GUAMANGA	34557810	Blanca Nidia Guamanga	Blanca Nidia Guamanga	Blanca Nidia Guamanga	Blanca Nidia Guamanga			
3	DENNY TAPIA CASTRO	PPT 4836648	Denny Tapia Castro	Denny Tapia Castro	Denny Tapia Castro	Denny Tapia Castro			
4	DAYANA ISABEL CLAVILLO	1058546763	Dayana Isabel Clavillo	Dayana Isabel Clavillo	Dayana Isabel Clavillo	Dayana Isabel Clavillo			
5	ESTER JULIA DELGADO	51699812	Ester Julia Delgado	Ester Julia Delgado	Ester Julia Delgado	Ester Julia Delgado			
6	LEIDY SOTELO	1082777853	Leidy Sotelo	Leidy Sotelo	Leidy Sotelo	Leidy Sotelo			
7	LUCELY RIVERA CRUZ	25277243	Lucely Rivera Cruz	Lucely Rivera Cruz	Lucely Rivera Cruz	Lucely Rivera Cruz			
8	MARIA CENAI DA CHACUA	1060878029	Maria Cenai da Chacua	Maria Cenai da Chacua	Maria Cenai da Chacua	Maria Cenai da Chacua			
9	MARIA ESNEIDER ZEMANATE	25483581	Maria Esneider Zemanate	Maria Esneider Zemanate	Maria Esneider Zemanate	Maria Esneider Zemanate			
10	MARISOL DAZA GARCES	1061771304	Marisol Daza Garcés	Marisol Daza Garcés	Marisol Daza Garcés	Marisol Daza Garcés			
11	MARTHA ALEGRIA	34328736	Martha Alegria	Martha Alegria	Martha Alegria	Martha Alegria			
12	MILAGROS BOADA MARCANO	PPT 5012827	Milagros Boada Marcanao	Milagros Boada Marcanao	Milagros Boada Marcanao	Milagros Boada Marcanao			
13	MILVIA INELDA QUIÑÓNEZ	48668780	Milvia Inelda Quiñónez	Milvia Inelda Quiñónez	Milvia Inelda Quiñónez	Milvia Inelda Quiñónez			
14	MONICA IBARRA	34323848	Monica Ibarra	Monica Ibarra	Monica Ibarra	Monica Ibarra			
15	SOFIA TRUJILLO	1002953531	Sofia Trujillo	Sofia Trujillo	Sofia Trujillo	Sofia Trujillo			
16	TUBAL CAIN SEMANATE	76315708	Tubal Cain Semanate	Tubal Cain Semanate	Tubal Cain Semanate	Tubal Cain Semanate			
17	VICTORIA PAZ	1061741811	Victoria Paz	Victoria Paz	Victoria Paz	Victoria Paz			
18	VIRGINIA AHUMADA	34329485	Virginia Ahumada	Virginia Ahumada	Virginia Ahumada	Virginia Ahumada			
19	YOHANNA BECERRA	1082779010	Yohana Becerra	Yohana Becerra	Yohana Becerra	Yohana Becerra			
20	CATHERIN HERRERA CALONDO	1061764590	Catherin Herrera Calondo	Catherin Herrera Calondo	Catherin Herrera Calondo	Catherin Herrera Calondo			
21	JOHANA VITERI MAESTRO	1082745208	Johana Viteri Maestro	Johana Viteri Maestro	Johana Viteri Maestro	Johana Viteri Maestro			
RMA INSTRUCTOR RESPONSABLE			Gloria Elcy Tello			NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES			Arturo Palechor Astiza

PLANEACION PEDAGOGICA

Fecha de Elaboración		2023/02/02
Descripción del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Modalidad de Formación	COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	
Código y versión del Programa de Formación	34323848	
Nombre del Proyecto Formativo (E Diferencie entre cuál es el programa de Formación, Título(s))	N/A	
Nombre del Proyecto (Diferencie entre cuál es el programa de Formación, Título(s))	N/A	
Número y Apellido del RMA INSTRUCTOR RESPONSABLE		Gloria Elcy Tello
Número y Apellido del Vocero de los Aprendices		Arturo Palechor Astiza

Nº	ACTIVIDAD	OBJETIVO	CONTENIDO	RECURSOS DE APRENDIZAJE	MATERIALES DE APOYO	MATERIALES DE APOYO	MATERIALES DE APOYO	MATERIALES DE APOYO		MATERIALES DE APOYO	MATERIALES DE APOYO	MATERIALES DE APOYO
								RECURSOS DE APRENDIZAJE	MATERIALES DE APOYO			
1	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.
2	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.
3	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.
4	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.
5	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.	Identificar los riesgos de contaminación de alimentos.



Listado de asistencia

Fechas: 11,12,13,14,15

FICHA 2: 3301096

Programa: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas

Municipio Sucre

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA													
Centro Agropecuario													
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES													
LUGAR	SUCRE- Vda Quinto	PROGRAMA DE FORMACION	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	JORNADA:	DURNA	HORARIO	8:00 a 16:00						
N° FICHA	3301096	COMPETENCIA	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCION	RESULTADO DE APRENDIZAJE		Elaborar conservas de frutas y hortalizas, verificar las características fisicoquímicas y organolépticas del producto terminado. Documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos.							
INSTRUCTOR		GLORIA ELCY TELLO		TOTAL APRENDICES	15	SEMANA OBRER	11	08	2025	HASTA	15	08	2025
No.	NOMIRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION											
1	ANUAR JUNIOR GALINDEZ G.	CC - 1144525268	Agosto 11	Agosto 12	Agosto 13	Agosto 14							
2	CRISTI FAREYI GALARZA M	CC - 1059917171	Cristy Galarza	Cristy Galarza	Cristy Galarza	Cristy Galarza							
3	DEINY DIAZ GUZMAN	CC - 25606567	Deiny Diaz G	Deiny Diaz G	Deiny Diaz G	Deiny Diaz G							
4	EDIER BURBANO	CC - 1002762430	Edier Burbano	Edier Burbano	Edier Burbano	Edier Burbano							
5	ENELIA BOLAÑOS MUÑOZ	CC - 34671490	Enelia Bolaños Muñoz	Enelia Bolaños Muñoz	Enelia Bolaños Muñoz	Enelia Bolaños Muñoz							
6	FLORENCIO GALARZA GOMEZ	CC - 10430161	Florencio Galarza	Florencio Galarza	Florencio Galarza	Florencio Galarza							
7	FRANCY LENNY GALARZA M	CC - 1144524033	Francy Galarza	Francy Galarza	Francy Galarza	Francy Galarza							
8	GABRIELA GALARZA DIAZ	TI - 1144524825	Gabriela Galarza	Gabriela Galarza	Gabriela Galarza	Gabriela G.							
9	JHON BAIRON CORDOBA N	CC - 1007708482	Jhon Baíron Córdoba N	Jhon Baíron Córdoba N	Jhon Baíron Córdoba N	Jhon Baíron Córdoba N							
10	LEISA FABIOLA GALARZA M	CC - 1091804289	Leisa Galarza	Leisa Galarza	Leisa Galarza	Leisa Galarza							
11	LINA FERNANDA TAPIA OMEN	CC - 1063819544	Lina Fernanda T.O	Lina Fernanda T.O	Lina Fernanda T.O	Lina Fernanda T.O							
12	MAGALY MAYERLIN CAICEDO O	CC - 1144525157	Magaly Caicedo	Magaly Caicedo	Magaly Caicedo	Magaly Caicedo							
13	MARIA GILMA ORTIZ A.	CC - 41170035	Maria Gilma Ortiz A.	Maria Gilma Ortiz A.	Maria Gilma Ortiz A.	Maria Gilma Ortiz A.							
14	SONIA MARLENE BURBANO	CC - 48606946	Sonia Burbano	Sonia Burbano	Sonia Burbano	Sonia Burbano							
15	YULEIDY ANDREA DIAZ	CC - 1131024382	Yuleidy Andrea Díaz	Yuleidy Andrea Díaz	Yuleidy Andrea Díaz	Yuleidy Andrea Díaz							
16													
17													
18													
19													
20													
FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE			[Firma]		NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES		Francy Galarza						



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro Agropecuario
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES

LUGAR	SUCRE- Vda Quifeto	PROGRAMA DE FORMACION	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	JORNADA:	DURNA	HORARIO	8:00 a 16:00	
N° FICHA	3301096	COMPETENCIA	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCION	RESULTADO DE APRENDIZAJE	Elaborar conservas de frutas y hortalizas, verificar las características fisicoquímicas y organolépticas del producto terminado. Documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos.			
INSTRUCTOR	GLORIA ELCY TELLO		TOTAL APRENDICES	15	SEMANA DESDE	11 08 2023	HASTA	15 08 2023
No.	NOMIRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION						
1	ANJAR JUNIOR GALINDEZ G	CC - 1144525288	Anjar Galindez G					
2	CRISTI FAREYI GALARZA M	CC - 1059917171	Cristy Galarza					
3	DEINY DIAZ GUZMAN	CC - 25606567	Deiny Diaz G					
4	EDIER BURBANO	CC - 1002702430	Edier Burbano					
5	ENELIA BOLAÑOS MUÑOZ	CC - 34671490	Enelia Bolaños Muñoz					
6	FLORENCIO GALARZA GOMEZ	CC - 10430161	Florencio Galarza					
7	FRANCY LENNY GALARZA M	CC - 1144524033	Francy Galarza					
8	GABRIELA GALARZA DIAZ	TI - 1144524825	Gabriela Galarza					
9	JHON BAIRON CORDOBA N	CC - 1007708482	Jhon Baíron Córdoba N					
10	LEYSA FABIOLA GALARZA M	CC - 1091804289	Leya Galarza					
11	LINA FERNANDA TAPIA OMEÑ	CC - 1063816544	Lina Fernanda T.O					
12	MAGALY MAYERLIN CAICEDO O	CC - 1144525157	Magaly Caicedo					
13	MARIA GILMA ORTIZ A	CC - 41170035	Maria Gilma Ortiz A					
14	SONIA MARLENE BURBANO	CC - 45606946	Sonia Burbano					
15	YULEICY ANDREA DIAZ	CC - 1131024382	Yuleicy Andrea Diaz					
16								
17								
18								
19								
20								

FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE Gloria Ely Tello NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES Francy Galarza

Bgro

PLANEACION PEDAGOGICA



Título: M
Código: 0017-04

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	19/03/2015
Denominación del Programa de Formación	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Modalidad de Formación	COMPLEMENTARIA PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	16151405 01
Nombre del Proyecto Formativo (Obligación este campo únicamente si es un programa de formación Titulado)	N/A
Código del Proyecto (Obligación este campo únicamente si es un programa de formación Titulado)	N/A
Nombre y Apellido	GLORIA ELOY TELLO
Región y Centro de formación	CENTRO AGROPECUARIO
Nombre y Apellido	
Región y Centro de formación	

BASE DE EVIDENCIAS (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	ACTIVIDADES DE PRÁCTICA (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	CONTENIDOS (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	RECURSOS DE APRENDIZAJE (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	INDICADORES DE CALIDAD Y/O PRINCIPALES (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	INDICADORES DE PROCESO (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN Y DEBATE (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	INDICADORES DE APRENDIZAJE (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)		REQUISITOS DE LA CALIFICACIÓN DE APRENDIZAJE (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	ESTRATEGIAS DIDACTICAS ACTIVAS (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	MATERIALES DE FUNDACIÓN (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	INDICADORES DE APRENDIZAJE TÍPICOS (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	INDICADORES DE RESPONSALES (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)
								INDICADORES DE APRENDIZAJE DIRECTO (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)	INDICADORES DE APRENDIZAJE INDIRECTO (EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN)					
				Selección, clasificación y lavado de productos a ser conservados. Calidad (Organoléptica, color, olor, textura, consistencia de acuerdo a la especie y variedad)	Identificar y explicar los métodos de conservación y sus ventajas y desventajas. Clasificar frutas y hortalizas de acuerdo a su utilización de conservación		COMPTON (2014). La conservación de alimentos, métodos, aplicaciones, seguridad y calidad							
							METODOS (2014). La conservación de alimentos, métodos, aplicaciones, seguridad y calidad	10	2					

Foto de listado de asistencia de la semana (una sola foto)

Fechas: 21,22,23,
FICHA 3. 3307269
Programa: Elaboración de Helados y postres lácteos
Municipio Timbio- Pan de Azucar

LISTADO DE ASISTENCIA



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario									
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
LUGAR	Timbio- Pan de Azúcar	PROGRAMA DE FORMACION	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	JORNADA		DIURNA		HORARIO	8:00 a 16:00
N° FICHA	3307269	COMPETENCIA	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERCO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones y equipamiento para elaboración de helados y postres. Afilar materias primas e insumos. Realizar proceso de elaboración de helados y postres. Empacar helados y postres de acuerdo a especificaciones requeridas.				
INSTRUCTOR	GLORIA ELCY TELLO			TOTAL APRENDICES	16	SIMANA DESDE	Agosto 21	HASTA	Agosto 23
1	BLANCA OLIVA LEDEZMA ENRIQUEZ	CC - 25604207	Blanca Oliva Ledezma Enriquez	Blanca Oliva Ledezma Enriquez	Blanca Oliva Ledezma Enriquez				
2	CARMEN SYDIA RODRIGUEZ GAVIRIA	CC - 34640384	Carmen Sydia Rodriguez Gaviria	Carmen Sydia Rodriguez Gaviria	Carmen Sydia Rodriguez Gaviria				
3	CELMAR CAICEDO SOLARTE	CC - 31480358	Celmar Caicedo Solarte	Celmar Caicedo Solarte	Celmar Caicedo Solarte				
4	CLAUDIA PATRICIA RODRIGUEZ GAVIRIA	CC - 1060872336	Claudia Patricia Rodriguez Gaviria	Claudia Patricia Rodriguez Gaviria	Claudia Patricia Rodriguez Gaviria				
5	ESLANY DEJESUS ALEGRIA	CC - 76026625	Eslany Dejesus Alegria	Eslany Dejesus Alegria	Eslany Dejesus Alegria				
6	EVER JULIAN LOPEZ CASTRO	CC - 1063807601	Ever Julian Lopez Castro	Ever Julian Lopez Castro	Ever Julian Lopez Castro				
7	FANNI DEJESUS CAMILO	CC - 1002970125	Fanni Dejesus Camilo	Fanni Dejesus Camilo	Fanni Dejesus Camilo				
8	JAIME ALBERTO ASTUDILLO	CC - 76010122	Jaime Alberto Astudillo	Jaime Alberto Astudillo	Jaime Alberto Astudillo				
9	JOBITO MCNTENEGRO ASTAIZA	CC - 76302240	Jobito Mcntenegro Astaiza	Jobito Mcntenegro Astaiza	Jobito Mcntenegro Astaiza				
10	JUAN CARLOS PEREZ CAMILO	CC - 76001442	Juan Carlos Perez Camilo	Juan Carlos Perez Camilo	Juan Carlos Perez Camilo				
11	LUIS ALVARO LOPEZ CABRERA	CC - 76240351	Luis Alvaro Lopez Cabrera	Luis Alvaro Lopez Cabrera	Luis Alvaro Lopez Cabrera				
12	LUZ DARY MAMBUCAY LLANTEN	CC - 25390887	Luz Dary Mambucay Llanten	Luz Dary Mambucay Llanten	Luz Dary Mambucay Llanten				
13	LUZ ETELLA CAMILO MCNTENEGRO	CC - 25410997	Luz EteLLa Camilo Mcntenegro	Luz EteLLa Camilo Mcntenegro	Luz EteLLa Camilo Mcntenegro				
14	NEIDA MUÑOZ MACIAS	CC - 48604206	Neida Muñoz Macias	Neida Muñoz Macias	Neida Muñoz Macias				
15	YINETH DE JESUS ALEGRIA	CC - 25700321	Yineth De Jesus Alegria	Yineth De Jesus Alegria	Yineth De Jesus Alegria				
16	YULIED VIVIANA MOLINA DELGADO	CC - 1063808836	Yulied Viviana Molina Delgado	Yulied Viviana Molina Delgado	Yulied Viviana Molina Delgado				
17									
18									
FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE			<i>[Firma]</i>	NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES			Neida Muñoz		

PLANEACION PEDAGOGICA



Tercer 14
Código
GT11-04

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral												
Formato Planeación Pedagógica												
Fecha de Elaboración	10/04/2025											
Descripción del Programa de Formación	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS											
Modalidad de Formación	presencial											
Código y versión del Programa de Formación	3615530-VI											
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulado)	N/A											
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulado)	N/A											
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos:		Gloria Elycy Tello Ramirez									
	Nombres y Apellidos:		Gloria Elycy Tello Ramirez									
	Nombres y Apellidos:		Gloria Elycy Tello Ramirez									
	Nombres y Apellidos:		Gloria Elycy Tello Ramirez									
INDICADOR DE PROYECTO	INDICADOR DE PROYECTO	COMPETENCIA	SECRETARÍA DE OPERACIONES	SABORES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABORES DE PRÁCTICA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE OBSERVACIÓN Y REGISTRO	PARÁMETRO ACTUADO DE APRENDIZAJE (HORAS)	REGISTRO DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS ACTIVAS	INDICADORES DE PROYECTO	INDICADORES DE PROYECTO

Foto de listado de asistencia de la semana (una sola foto)

Fechas: 17
Ficha No 5: 3318557



Programa de formación:
Elaboración de helados y postres lácteos
Lugar: Municipio Popayan .
La Cabuyera

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Centro Agropecuario REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
LUGAR	Popayan- cabuyera	PROGRAMA DE FORMACION	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	JORNADA:		DIURNA		HORARIO	8:00 a 16:00
Nº FICHA	3318557	COMPETENCIA	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones y equipamiento para elaboración de helados y postres. Asistir materias primas e insumos. Realizar proceso de elaboración de helados y postres. Empacar helados y postres de acuerdo a especificaciones y etiquetar.				
INSTRUCTOR	GLORIA ELCY TELLO			TOTAL APRENDICES					
SEMANA DESDE				HASTA					
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	Apostó 17						
1	ANA MILENA ERAZO	24265883	Ana Milena Erazo						
2	ANA NANCY GUERRERO	34553766	Ana Nancy Guerrero						
3	ANA ROCIO DIAZ								
4	ANGELICA MARIA MORALES	1061712237	Angelica Morales						
5	BLANCA ZENEIDA CHAGUENDO	26272372	Blanca Ch.						
6	CARMEN ROSA CHAGUENDO	1061687351	Carmen R Chaguendo						
7	DANIEL GUSTAVO ERAZO								
8	DENIS VIANEY CHAGUENDO	25273917	Denis Chaguendo						
9	DIANA ALEXANDRA ORTEGA	1059498953	Diana Ortega						
10	ELGA MELO	34551956	Elga Melo						
11	ELIZABETH RUIZ	25395146	Elizabeth Ruiz						
12	MARIA ELSOMINA ERAZO	34565835	Maria Elsa Mina						
13	MARIA EMPERATRIZ BELTRAN	25281409	Empetriz Beltran						
14	FRANCY EDITH CHACON								
15	GEOVANNY ALBERTO MUÑOZ	1061706092	Geovanny Muñoz						
16	DORIS IRENE CHAGUENDO	25272328	Doris Irene Chaguendo						
17	LENY JASLIN DIAZ	1061695281	Lenny Diaz						
18	RINA MARCELA CUELLAR								
19	SANDRA PATRICIA PAREDES	34565835	Sandra Patricia Paredes						
20	SANDRA PATRICIA SANCHEZ	106160917	Patricia Sanchez						
21	YACQUELINE ERAZO	34565777	Yacquelina Erazo						
FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE				NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES					
				Carmen R Chaguendo					

SENA										Tienda 04											
SENA										Débil											
SENA										OPH-04											
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral																					
Formato Planeación Pedagógica																					
Fecha de Elaboración		10/04/2025																			
Designación del Programa de Formación		ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS																			
Modalidad de Formación		presencial																			
Código y versión del Programa de Formación		360550-VI																			
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación. Titulado)		N/A																			
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación. Titulado)		N/A																			
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica		Nombre y Apellidos								Regional y Centro de formación											
		GLORIA ELCY TELLO RAMIREZ								CENTRO AGROPECUARIO											
		Nombre y Apellidos								Regional y Centro de formación											
		Nombre y Apellidos								Regional y Centro de formación											
BASE DE DATOS DE LA INSTITUCIÓN		ACTIVIDADES DE FORMACIÓN		COMPETENCIA A DESARROLLAR		REQUISITOS DE APRENDIZAJE		SABERES DE CONCEPTOS Y PROCEDIMIENTOS		SABERES DE HABILIDADES		CONTENIDOS DE EVALUACIÓN		ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE O RECORDATORIAS		RESULTADOS ESPERADOS DE APRENDIZAJE (RUBROS)		INDICADORES DE APRENDIZAJE TÍPICOS		OBSERVACIONES	
								IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.	
								IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.	
								IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.		IDENTIFICAR MEDIDAS DE CONTROL TECNICO, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PRODUCTIVO DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.	



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA Popayán Agosto 1 /2025		
PRESENTADO A: JAIRO IVAN CERON MUÑOZ SUBDIRECTOR (E) CENTRO AGROPECUARIO		
ORDEN DE VIAJE No: 123725	FECHA DE INICIO: 7 Julio - 2025	FECHA DE FINALIZACION: 11 Julio - 2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO Municipio Argelia	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION Regional Cauca. Centro Agropecuario	OTRA : (ciudad)
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir formación en el municipio de Argelia en el programa complementario Higiene y manipulación de alimentos Ficha 3279987.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se realizo la socialización de la guía y se dio inicio a la capacitación en las instalaciones de Cootransmicay 2. Se desarrollaron todos los RAP de manera muy practica por petición de funcionarios de la alcaldía 		
RESULTADOS:		
Impartir formación profesional integral en Higiene y manipulación de alimentos, RAP: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas. 2. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección. 3. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección. 4. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1.		
2.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Los Aprendices han logrado con satisfacción cumplir con las actividades propuestas para el desarrollo de la formación y el fortalecimiento de sus unidades productivas 2. Los aprendices aprobaron los RAP desarrollados. 		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
GLORIA ELCY TELLO RAMÍREZ		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico	Franco Orlando Garzón Arcos	 <small>Firmado digitalmente por FRANCO ORLANDO GARZON ARCOS Fecha: 2025.08.05 15:55:55 -05'00'</small>

GTH-F-087 V.02

GTH-F-062 V10



FICHA 3279987. Municipio Argelia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario									
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES									
LUGAR	ARGELIA-	PROGRAMA DE FORMACION	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	JORNADA:		DIURNA		HORARIO	8:00a-18:00
N° FICHA	3279987	COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	RESULTADO DE APRENDIZAJE	Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección.				
INSTRUCTOR	GLORIA ELCY TELLO		TOTAL APRENDICES		SEMANA DESDE	7 07 25	HASTA	11 07 25	
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	Firma						
1	ADRIANA LUCIA CAICEDO B.	1058675719	<i>[Firma]</i>						
2	ALEIDA GARCIA CONDA	1060362378	<i>Aleida Garcia</i>						
3	ALEXANDRA BOLAÑOS E.	1058668298	<i>Alexandra</i>						
4	ALICIA FARLEY NAVIA	48648993	<i>Alicia Navia</i>						
5	ANA FABIOLA RESTREPO B.	52970376	<i>Ana Fabiola Restrepo B.</i>						
6	ANA YISNEY RUANO GAVIRIA	1058674842	<i>[Firma]</i>						
7	DEYA DEL CARMEN MARTINEZ	1061715630	<i>[Firma]</i>						
8	ENEIDA SILVA	34572849	<i>[Firma]</i>						
9	FANNY BOLAÑOS MARTINEZ	34574894	<i>Fanny Bolaños</i>						
10	GLADIS YOLANDA GARCES M.	36284336	<i>Glady. Garces</i>						
11	INES CORDOBA AGUILAR	34572795	<i>[Firma]</i>						
12	JACQUELINE CAMPOS M.	1058671296	<i>Jacqueline Campos</i>						
13	LAURA DANIELA CRIOLLO P.	1000857904	<i>Daniela Palencia</i>						
14	LINA MARCELA GOMEZ G.	1002793851	<i>Lina Gomez</i>						
15	LUZ COLOMBIA CASTAÑO G.	25279051	<i>Luz Gomez</i>						
16	MARITZA DAYANA DIAZ ARAUJO	1126445659	<i>Maritza Diaz</i>						
17	WILTON NOGUERA GUACA	1058673964	<i>[Firma]</i>						
18	YICEL ROCIO MEDINA ALVAREZ	1061698752	<i>Rocio Medina</i>						
19									
20									
21									
FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE		<i>[Firma]</i>		NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES		<i>Aleida Garcia</i>			

Dia 1 . Julio 7.

RAP: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas.





Se realizo un trabajo con la comunidad de identificacion de los posibles factores de contaminacion de los alimentos y que medidas de proteccion se deben tomar. Contamos con el acompañamiento de un funcionario de la Alcaldia.

Dia 2 . Julio 8

RAP: Aplicar práticas higiénicas y medidas de protección

Se realizo la clase teorico-practica en preparacion de soluciones desinfectantes y se realizo la limpieza y desinfeccion del area que se nos facilito para la realizacion del curso.



Por petición del señor Carlos Daza Promotor de desarrollo comunitario y Anuar Gomez de comunicaciones se me pidio que la clase fuera practica con preparacion de diferentes alimentos para mejorar la prestacion del servicio en los establecimientos que venden comidas cumpliendo con la normatividad respectiva por lo que se realizaron las clases muy practicas.



Día 3. Julio 9

RAP: Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección.



En la practica se les explico a las asistentes el debido uso del delantal y con ejemplos reales ellas mismas se dieron cuenta quienes estan bestidas adecuadamente y quienes no.

Día 4. Julio 10

RAP: Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección.

GTH-F-087 V.02



Se mejoro la presentacion personal respecto a los implementos requeridos para realizar las labores de manipulacion de alimentos, teniendo en cuenta la normatividad. En cuanto a limpieza y desinfeccion, estuvieron muy pendientes de realizar todas las actividades requeridas para garantizar la inocuidad en las preparaciones.

Dia 5. Julio 11

RAP. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria.



GTH-F-087 V.02



Para finalizar el curso, se realizaron los ajustes necesarios y se hizo la preparación de un plato especial para la visita del alcalde y tres funcionarios. Felicitaron a las aprendices y las animaron a continuar con sus emprendimientos poniendo en practica lo aprendido porque van a empezar a revisar en los sitios de comidas que se cumpla con las BPM.

GTH-F-087 V.02



Reporte Compromiso Presupuestal de Gasto Comprobante

Usuario Solicitante: MHyJramire YURY JIMENA RAMIREZ GOMEZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-019-911310 CENTRO AGROPECUARIO-CAUCA
Fecha y Hora Sistema: 2025-07-02-10:13 a. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Table with 1 row: Con base en el CDP No: 7725 de fecha 2025-01-09. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle. Includes fields for Número, Fecha Registro, Unidad / Subunidad Ejecutora, Vigencia Presupuestal, Estado, Valor Inicial, Valor Total Operaciones, Valor Actual, and Saldo x Obligar.

TERCERO ORIGINAL

Table with 1 row: Identificación: Cédula de Ciudadanía, Razón Social, Medio de Pago, Abono en cuenta.

CUENTA BANCARIA

Table with 1 row: Número, Banco, Tipo, Ahorro, Estado, Activa.

ORDENADOR DEL GASTO

Table with 1 row: Identificación, Nombre, Cargo, SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO - CAUCA.

CAJA MENOR

VIÁTICOS

DOCUMENTO SOPORTE

Table with 1 row: Identificación, Fecha de Registro, Genera Viáticos, Si, Num. Solicitud de Comisión, 123725, Número, 123725, Tipo, SOLICITUD, Fecha, 2025-07-01.

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

Main table with columns: DEPENDENCIA, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO, FUENTE, RECURSO, SITUAC., FECHA OPERACIÓN, VALOR INICIAL, VALOR OPERACIÓN, VALOR ACTUAL, SALDO X OBLIGAR. Includes a Total row at the bottom.

Objeto: VIATICOS IMPARTIR FROMACION-ARGELIA-DEL 07 A 11 JULIO 2025.

PLAN DE PAGOS

Table with 1 row: DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC, POSICION DEL CATALOGO DE PAC, FECHA, VALOR A PAGAR, SALDO POR OBLIGAR, LEVANTE DE PAGOS.

Firmado digitalmente por YURY JIMENA RAMIREZ GOMEZ. Fecha: 2025.07.02 12:12:08 -05'00'

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHlescobac LEONARDO ESCOBAR CAMPO
 Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-019-911310 CENTRO AGROPECUARIO-CAUCA
 Fecha y Hora Generación Reporte: martes, 1 de julio de 2025

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	123725	Fecha Solicitud	2025-06-29	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad	36-02-00-019-911310	CENTRO AGROPECUARIO-CAUCA	
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2025-07-01	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	SI	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Via	Terrestre	Área u Oficina	CONTRATISTA	Tipo de trámite		Inicial	Comisión Inicial		
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	7725	Dependencia Solicitante				911345 CENTRO AGROPECUARIO-CAUCA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION			
Rubro Presupuestal de Viáticos		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ENFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL.				Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje			
C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ENFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL.									

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocta Gervio día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
GLORIA ELCY TELLO RAMIREZ	CC. 34547396	CONTRATISTA	Autorizada	2025-07-07	2025-07-10	CAUCA / POPAYAN	CAUCA / ARGELIA	3	No	0	3	4.599.511,00	235.178,00	705.534,00	90.000,00	795.534,00	VIATICOS IMPARTIR FROMACION-ARGELIA-DEL 07 A 11 JULIO 2025.
				2025-07-11	2025-07-11	CAUCA / ARGELIA	CAUCA / POPAYAN	0	No	0							
Totales Solicitud de Comisión													705.534,00	90.000,00	795.534,00		

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS IMPARTIR FROMACION-ARGELIA-DEL 07 A 11 JULIO 2025.

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO **ORDENADOR DEL GASTO**
 Señal del Emisor: 554082733E3746E2568
 Entidad: Persona Jurídica Unidad Operacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
 Hora de Firma: 2025/07/01 11:31:56 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza. Página 1 de 2



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHlescobac LEONARDO ESCOBAR CAMPO
 Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-019-911310 CENTRO AGROPECUARIO-CAUCA
 Fecha y Hora Generación Reporte: martes, 1 de julio de 2025

Identificación:	10544468	Nombre:	LEONARDO ESCOBAR CAMPO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO - CAUCA
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO					
Nombre:	"	Cargo:	"		
Firma Responsable					
Verificado Por:	HILDA PAOLA MENESES CAIPE	Fecha Verificación:	01/07/2025 11:30:09		



GTH-F-090

GESTIÓN DE TALENTO HUMANO							
FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA							
DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA							
FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA				24/06/2025			
NOMBRES Y APELLIDOS				IDENTIFICACIÓN:			
GLORIA ELCY TELLO RAMIREZ				Tipo:	C.C.	No.	34547396
CONTRATO	No.	COL.PCCNTR	AÑO	2025	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	18	12
PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR, IMPARTIENDO FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, PERTENECIENTES A LA LINEA TECNOLÓGICA PRODUCCION Y TRANSFORMACION, ASOCIADA A LA RED DE CONOCIMIENTO AGROCOLA, DE ACUERDO CON LA OFERTA EDUCATIVA EN LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA DONDE LE ASIGNE LA ENTIDAD.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Cauca			DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Agropecuario		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	LEONARDO ESCOBAR CAMPO			CARGO	SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO (e)		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	JULIAN ANDRES BARCO HERNANDEZ			CARGO	COORDINADOR ACADEMICO (E)		
INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO							
RUTA	POPAYAN- ARGELIA - POPAYAN						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Cauca			DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Agropecuario		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Cauca		ENTIDAD O EMPRESA:	CARLOS DAZA	CONTACTO	3164285959	
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	7	7	2025	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	11	7	2025
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir formacion en el municipio de Argelia en el programa complementario Higiene y manipulacion de alimentos Ficha en Creacion.						
OBLIGACIONES DEL CONTRATO							
1	Desarrollar las actividades de formación profesional integral (presencial, a distancia y/o virtual conforme a la programación dada por el supervisor del contrato)						
2	Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, formatos correspondientes.						
3							
AGENDA							
ACTIVIDADES (Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)							
Día 1: 7/07/2025 Desplazamiento Ruta Ida: Popayan- Argelia Medio de Transporte: Terresrre Actividad a ejecutar: Orientar formacion en el programa complementario Higiene y manipulacion de alimentos. Resultados: Planear recursos para identificar factores de contaminacion de alimentos. Ruta de Regreso: N/A							
Día 2 :8/07/2025 Desplazamiento Ruta Ida: Argelia SE PERNOCTA Actividad a ejecutar: Orientar formacion en el programa complementario Higiene y manipulacion de alimentos. Resultados: .Aplicar practicas higienicas y medidas de proteccion relacionadas en la legislacion sanitaria de alimentos							
Día 3 : 9/07/2025 Desplazamiento Ruta Ida: Argelia SE PERNOCTA Actividad a ejecutar: Orientar formacion en el programa complementario Higiene y manipulacion de alimentos Resultados: Aplicar practicas higienicas y medidas de proteccion relacionadas en la legislacion sanitaria de alimentos, Verificar el cumplimiento de las practicas higienicas y medidas de proteccion establecidas en la legislacion							
Día 4: 10 /07/2025 Desplazamiento Ruta Ida: Argelia SE PERNOCTA Actividad a ejecutar: Orientar formacion en el programa complementario Higiene y manipulacion de alimentos. Resultados: verificar el cumplimiento de las practicas higienicas y medidas de proteccion establecidas en la legislacion							
Día 5 : 11/07/2025 Actividad a ejecutar: Orientar formacion en el programa complementario Higiene y manipulacion de alimentos. Resultados: Realizar ajustes a practicas higienicas y medidas de proteccion con base en legislacon sanitaria de alimentos. Desplazamiento Ruta Regreso: Argelia- Popayan Medio de Transporte: Terresrre							
Observación. Esta agenda será cubierta por el CDP.7725							
Se liquidan Gastos de transporte Intermunicipal y 3,0 VIATICOS							
FIRMAS							
FIRMA ORDENADOR DE GASTO:		FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :			FIRMA DEL CONTRATISTA		
 Nombres y Apellidos: LEONARDO ESCOBAR CAMPO		 Nombres y Apellidos: JULIAN ANDRES BARCO HERNANDEZ			 Nombres y Apellidos:GLORIA ELCY TELLO		
Cargo: SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO €		Cargo: COORDINADOR ACADEMICO (E)					

GTH-F-090 V.03



5/8/25, 3:57 p.m.

Solicitud Radicada



Oficina Virtual de Radicación
SENA

5 de Agosto de 2025



Información de Radicación

El número de radicado asignado es:

72025296181

También recibirá un correo electrónico con esta información.

Tenga en cuenta que nuestro horario de atención es de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:30 p.m., por lo tanto, si su solicitud está fuera de este horario se empezará a procesar a partir del día hábil siguiente.

[REGRESAR AL INICIO](#)

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA - Dirección General

Calle 57 No. 8 - 69 Bogotá D.C. (Cundinamarca), Colombia

Conmutador Nacional (57 1) 5461500 - Extensiones

Atención presencial: lunes a viernes 8:00 a.m. a 5:30 p.m. - [Resto del país sedes y horarios \(https://www.sena.edu.co/es-co/Documents/Ubicacion_horarios_sedes_areas-sena_v2.pdf\)](https://www.sena.edu.co/es-co/Documents/Ubicacion_horarios_sedes_areas-sena_v2.pdf)

Atención telefónica: lunes a viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m. - sábados 8:00 a.m. a 1:00 p.m.

Atención al ciudadano: Bogotá (57 1) 3430111 - Línea gratuita y resto del país 018000 910270

Atención al empresario: Bogotá (57 1) 3430101 - Línea gratuita y resto del país 018000 910682

[Chat en línea](#)