



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 19 de diciembre de 2025

Señor (a)

GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **7448002**
Coordinadora Académica
Agropecuaria - CampeSENA
Rionegro, Antioquia

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

Referencia: No **7448002** del año 2025

Claudia Patricia Jiménez Argumedo identificado con la cédula de ciudadanía No. 1066730653 de Planeta Rica Córdoba, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de agropecuaria, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS VEINTIUN MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS MCTE. (\$47.221.646). Esta suma será pagada por el SENA a cada contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTICUATRO PESOS M/CTE. (\$ 2.913.024), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. (\$ 4.599.511) cada uno. c) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2025 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTITRES PESOS M/CTE (\$ 2.913.023).

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO DE CARÁCTER TEMPORAL A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES PRESENCIALES Y/O NO PRESENCIALES ASIGNADOS DESDE LA SUBDIRECCIÓN DE CENTRO Y LA COORDINACIÓN ACADÉMICA DE AGROPECUARIA Y AGROINDUSTRIA, EN CONCORDANCIA CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PLAN ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar sus actividades de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, utilizando métodos y recursos pedagógicos acordes con las normativas y estándares del SENA.	Alistamiento de cada ficha para orientar formación profesional integral	Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo Formato Guía de Aprendizaje
2	Impartir formación profesional de manera integral de conformidad con los programas de formación definidos, orientando el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiando, asesorando y acompañando permanentemente a los aprendices en la ejecución de ellas.	Orientación, asesoría y acompañamiento de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje (presenciales, virtuales y a distancia). Valoración de las evidencias de aprendizaje Emisión de juicios en el aplicativo Sofía Plus	Informe detallado de las actividades desarrolladas: Agenda del instructor Reportes de Sofía Plus fotografía sesión clase presencial
3	Participar activamente en las reuniones periódicas de equipos ejecutores a las que sean convocados, de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas por la entidad para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje y el seguimiento efectivo a la formación profesional integral.	Ejecución de actividades asignadas por el equipo ejecutor.	Acta reunión equipo desarrollo curricular
4	Actualizar la información en el aplicativo Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles desde su realización: creación de rutas, asociación de aprendices y emisión de juicios de evaluación, comunicando oportunamente al	Actualización de los formatos respectivos de cada ficha dentro de los plazos proporcionados por la Coordinación Académica	Link acceso directo al PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR *Macro de la ficha actualizada *Emisión de juicios de evaluación actualizados por fase.



	coordinador académico las anomalías, inconsistencias y novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
5	Mantener actualizados los procesos derivados de la ejecución de la formación, de forma mensual o cuando sea requerido, haciendo entrega de las actas de ejecución de las fichas asignadas, las cuales deben contener la siguiente información: novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas, o disciplinarias que requieran de seguimiento, bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento de centro de formación.	Actualización mensual o bajo cualquier novedad de los formatos respectivos por ficha dentro del Portafolio del Instructor	Correo novedades de aprendices
		Diligenciamiento de las actas de reuniones cuando la situación lo amerite o del comité de evaluación y seguimiento de centro de formación si es el caso.	Acta de cierre etapa lectiva ficha 2932278
6	Diligenciar los registros de la ejecución de la formación de cada una de las fichas asignadas utilizando para ello los formatos diseñados por el SENA y que serán consignadas dentro del Portafolio del Instructor según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta la plataforma designada por el SENA.	Actualización mensual de los formatos respectivos por ficha.	Link acceso directo al PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR actualizado mes a mes.
7	Elaborar informes requeridos por la entidad, de manera mensual o cuando la entidad lo solicite de los proyectos formativos, de investigación aplicada, innovación pedagógica emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional y alineado con el plan tecnológico del centro y el plan estratégico de la entidad.	<i>Informes de gestión</i>	Captura informe mensual Captura Secop



8	Aportar al momento del inicio del contrato certificación vigente en la norma de competencia laboral: 240201056 V2: “Orientar formación presencial de acuerdo procedimientos técnicos y normativa” actualizada. <u>En caso de no contar con dicha certificación</u> , se deberá realizar la entrega de esta dentro del <u>primer semestre de formación</u> , así mismo se deberá participar de los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas y técnicas de acuerdo al plan estratégico institucional.	Certificación de la Norma de Competencia Laboral: 240201056 V2: “Orientar formación presencial de acuerdo procedimientos técnicos y normativa”	Proceso de certificación
9	Usar los elementos de protección personal cuando ello fuere necesario según la actividad desarrollada por el contratista y prendas de vestir adecuadas acorde a la formación objeto del contrato de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Utilizar elementos de protección personal y/o prendas de vestir acorde a la actividad a realizar	No aplica
10	Incorporar buenas prácticas del Sistema de Gestión Ambiental y de Energía, promoviendo la sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos energéticos y de los servicios públicos.	<i>No se ejecutó para el presente mes</i>	No aplica
11	Hacer entrega del carnet institucional una vez se dé por terminado el presente contrato.	<i>No se ejecutó para el presente mes</i>	No aplica
12	Las demás que sean conexas y complementarias con el objeto del contrato y de acuerdo con las necesidades del servicio.	<i>No se ejecutó para el presente mes</i>	No aplica

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.				

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. 7993101316 y 7996867050** de la planilla, operador SOI y periodo **noviembre y diciembre.** (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (14) folios

Cordialmente,

Firma

Claudia Patricia Jiménez Argumedo
Contratista
C.C. No. 1066730653

Recibí a satisfacción:

Firma

GLORIA MARCELA GIRANDO FRANCO
Supervisor(a) Contrato 7448002 de 2025
Coordinadora Académica Agropecuaria - CampeSENA



EVIDENCIAS MES: DICIEMBRE

Obligación 1. Desarrollar sus actividades de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, utilizando métodos y recursos pedagógicos acordes con las normativas y estándares del SENA.

Evidencias: Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo y guías de aprendizaje

GPII-F-018 Planeación pedagógica TG CCIA 921700 v1									
Gestión de Formación Profesional Integral Procedimiento Planeación del Desarrollo Curricular Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo									
4	Fecha de Elaboración								
5	Denominación del Programa de Formación								
6	Modalidad de Ejecución								
7	Código y versión del Programa								
8	Nombre del Proyecto								
9	Código del Proyecto								
10	Instructores que elaboran la planeación pedagógica								
11	Elizabeth Barrera Bello								
12	Claudia Patricia Jiménez Argumedo								
13	Martha Ofelia Arango Gutierrez								
14	FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TÍPICOS
15			Programación de proyectos productivos	Formular el proyecto productivo de acuerdo con diagnóstico, recursos y criterios técnicos.	Comunitiva Explicar conceptos, función e importancia de sistema de Gestión de calidad, recursos, plan de actividades de calidad e inocuidad; manuales y procedimientos de operación, mantenimiento, calibración v	HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	INSTRUCTOR • Clase magistral • Actividad grupal / Presencial • Actividad individual • Presencial • Manejo de equipos y herramientas	Ambientes plantecolégico (Ambiente de formación, para laboratorio de análisis de alimentos físico-químico, I/Fisic
16			Control de calidad en los procesos de producción de la industria de alimentos	Determinar actividades y recursos requeridos para el desarrollo del proyecto aplicando técnicas de planeación y criterios técnicos				• Clase magistral • Actividad grupal / Presencial • Actividad individual • Presencial • Manejo de equipos y herramientas	Computador, Televisor y/o Video Beam, equipos mínimos para laboratorio de análisis de alimentos I/Fisic
17									Computador, Televisor y/o Video Beam, equipos mínimos para laboratorio de análisis de alimentos I/Fisic
18									Computador, Televisor y/o Video Beam, equipos mínimos para laboratorio de análisis de alimentos I/Fisic
19									Computador, Televisor y/o Video Beam, equipos mínimos para laboratorio de análisis de alimentos I/Fisic

<https://senad-my.sharepoint.com/:shared?id=%2Fsites%2FAGROPECUARIA2024%2FShared%20Documents%2FGeneral%2F2025%2FPORTAFOLIOS%202025%2FMESA%20ALIMENTOS%2FDOCUMENTOS%20MAESTROS%20MESA%20ALIMENTOS%2F3%2EPLANEACION%20C3%93N%20PEGAG%20C3%93GICA&listurl=https%3A%2Fsenad-my.sharepoint.com/:shared?id=%2Fsites%2FAGROPECUARIA2024%2FShared%20Documents&source=waffle>



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE



1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 921700
- Nombre del Proyecto: Establecimiento de mejoras en el sistema de gestión de calidad e inocuidad en planta de alimentos y bebidas o laboratorios de análisis de alimentos
- Fase del Proyecto: Análisis
- Actividad de Proyecto: Identificar los lineamientos institucionales y el proceso de formación.
- Competencia: Inducción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.
- Duración de la Guía: 48 horas

2. PRESENTACION

Estimados Aprendices:

¡Bienvenidos a la mejor entidad del país!, *la entidad más querida por todos los colombianos* y a esta nueva experiencia formadora donde se desarrollarán diversas estrategias metodológicas que fomenten su auto aprendizaje y el aprendizaje colaborativo, las cuales permiten el descubrimiento de nuevos horizontes profesionales a partir de la búsqueda creativa de soluciones a diversas situaciones problemáticas que le permitirán alcanzar un alto perfil para desempeñarse en el mundo productivo.

El proceso de inducción tiene como prioridad el conocimiento de la identidad Institucional y el sentido de pertinencia con la misma, cumpliendo las expectativas de los aprendices, contextualizándolo en el entorno institucional y productivo permitiéndole identificar las competencias a desarrollar durante su formación en el marco del Modelo Pedagógico Institucional, como también el perfil ocupacional del programa.

Lo invito a participar activamente en la ejecución de estas actividades diseñadas para la construcción del aprendizaje con autonomía, trabajo en equipo, responsabilidad en el manejo de los recursos, prevención de accidentes y aplicación de valores universales orientadas a la inducción al Proceso Formativo Institucional.

"En tiempos de cambio, quienes estén abiertos al aprendizaje se adueñarán del futuro, mientras que aquellos que creen saberlo todo estarán bien equipados para un mundo que ya no existe". Eric Hoffer (1902 – 1983)

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 921700
- Nombre del Proyecto: Establecimiento de mejoras en el sistema de gestión de calidad e inocuidad en planta de alimentos y bebidas o laboratorios de análisis de alimentos
- Fase del Proyecto: Planeación
- Actividad de Proyecto: Gestionar la planeación y administración de los recursos para el sistema de calidad e inocuidad en plantas de producción de alimentos y bebidas o laboratorios de análisis de alimentos.
- Competencia: Programación de proyectos productivos
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
Formular el proyecto productivo de acuerdo con diagnóstico, recursos y criterios técnicos.
Determinar actividades y recursos requeridos para el desarrollo del proyecto.
- Duración de la Guía: 70 horas

2. PRESENTACION

El Proyecto proporciona información clara, sencilla y concisa sobre todos los aspectos del Negocio Propuesto su creación, funcionamiento y dirección, análisis de los costos, ventas, rentabilidad y perspectivas de expansión. Esta información permitirá conocer si la Idea de Negocio resiste a un estudio exhaustivo, o si es necesario modificarla o, incluso, pensar en otra nueva. Un proyecto es un conjunto de actividades interrelacionadas que intentan cumplir con un objetivo específico en un periodo de tiempo.

Es así como, los proyectos son importantes porque ofrecen nuevas alternativas de organización, sirven para aprovechar de mejor manera los recursos y también ayudan a realizar acciones específicas para la obtención del máximo beneficio.

Por esta razón, la formulación de un proyecto, se convierte en una técnica gerencial que permite visionar una unidad productiva y predecir el futuro de acuerdo a las condiciones actuales y a los resultados que se esperan alcanzar, que debe partir del estudio de pre factibilidad.

El aprendiz en el proceso de formación apropia conocimientos de las competencias técnicas, clave y transversales las cuales aplica en el diagnóstico social económico del contexto de la región, identificando el problema que se propone solucionar a través de la formulación y elaboración de un proyecto, con implementación de innovación en los procesos productivos. Este puede llegar a convertirse en una unidad productiva y a corto plazo mejorar su calidad de vida.

Amigo aprendiz para lograr la apropiación de los resultados de aprendizaje contenidos en esta fase de proyecto formativo usted empleará las herramientas para la formulación del proyecto productivo, determinando las actividades y los recursos requeridos, evidenciando la aplicación de los conocimientos y desempeños adquiridos en las diferentes actividades propuestas.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

GFPI-F-019 V3



1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 921700
- Nombre del Proyecto: Establecimiento de mejoras en el sistema de gestión de calidad e inocuidad en planta de alimentos y bebidas o laboratorios de análisis de alimentos
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: Gestionar la planeación y administración de los recursos para el sistema de calidad e inocuidad en plantas de producción de alimentos y bebidas o laboratorios de análisis de alimentos.
- Competencia: Implementación del plan de calidad en la industria de alimentos.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Aplicar el plan de calidad de acuerdo con las condiciones del proceso productivo
- Duración de la Guía: 200 horas

2. PRESENTACION

Los sistemas nacionales de control de inocuidad de los alimentos cumplen un papel esencial para proteger la salud y seguridad de los consumidores nacionales, y para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos exportados e importados. El nuevo entorno mundial del comercio de alimentos obliga tanto a los países importadores como a los exportadores, a fortalecer sus sistemas de control de alimentos y a adoptar estrategias de control a lo largo de la cadena agroalimentaria “de la granja o el mar a la mesa”, basadas en el riesgo.

La normativa nacional de alimentos se encuentra en códigos alimentarios y sanitarios, que tienen como directos responsables de su cumplimiento a los diferentes Ministerios involucrados, los que a su vez emiten decretos, resoluciones o acuerdos, en sus respectivos ámbitos de acción. La calidad e inocuidad de los alimentos debe ser una constante en todas las etapas de la cadena de producción, sin importar lo simples o complejas que estas sean.

Lo invito a participar activamente en la ejecución de estas actividades diseñadas para la construcción del aprendizaje con autonomía, trabajo en equipo, responsabilidad en el manejo de los recursos, prevención de accidentes y aplicación de valores universales orientadas a la aplicación del plan de calidad de acuerdo con las condiciones del proceso productivo respetando la normativa y los procesos técnicos.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **3.1 Actividad de Reflexión Inicial**



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Tecnología en Control de Calidad en la Industria de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 921700
- Nombre del Proyecto: Establecimiento de mejoras en el sistema de gestión de calidad e inocuidad en planta de alimentos y bebidas o laboratorios de análisis de alimentos
- Fase del Proyecto: Evaluación
- Actividad de Proyecto: Gestionar la planeación y administración de los recursos para el sistema de calidad e inocuidad en plantas de producción de alimentos y bebidas o laboratorios de análisis de alimentos.
- Competencia: Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Aplicar el plan de calidad de acuerdo con las condiciones del proceso productivo
- Duración de la Guía: 200 horas

2. PRESENTACION

El Programa Nacional de Ciencia y Tecnología Agropecuaria tiene la misión de lograr los objetivos propuestos por el Estado en cada una de las áreas prioritarias de trabajo teniendo como fundamento la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico. Para ello Colciencias formuló para el 2005-2015 el Plan Estratégico del Programa Nacional de Ciencia y Tecnología Agropecuaria² donde identifica las tendencias del sector, el comportamiento de la estructura agraria, hace una aproximación a la situación de las cadenas productivas, identifica las perspectivas del mercado y, en función de ellas, delimita las brechas tecnológicas para cada cadena y establece prioridades en desarrollo científico y tecnológico.

El Plan Estratégico tiene como componentes: 1) el manejo de aguas y suelos; 2) el uso de TIC; 3) Sistemas de Gestión de calidad, inocuidad y sanidad; y 4) mejorar la apropiación y uso del conocimiento (sistemas de innovación), formulando la Estrategia Nacional de Innovación y conformando el Sistema Nacional de Ciencia y Tecnología Agroindustrial liderado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR), trabajando en dos estrategias: (i) incorporaciones de corto plazo (catch up) que es el producto de la vigilancia y la adaptación rápida de tecnologías ya existentes; (ii) desarrollo, a través de la ciencia y la tecnología, de soluciones tecnológicas para problemas específicos de los sistemas productivos colombianos.

"En este sentido, considerando la productividad de Estados Unidos igual a 100%, la productividad laboral de Colombia es baja, cercana al 24% y en sectores que son grandes generadores de empleo como el comercio, la Industria y el sector agropecuario, la productividad de Colombia es inferior al 20%. Esta diferencia es explicada en gran parte por la elevada informalidad laboral y empresarial de la economía colombiana, representando más del 60% del total de ocupados; cifra que no se ha reducido en los últimos años, incluso en los períodos de mayor crecimiento económico".

<https://sena4-my.sharepoint.com/shared?id=%2Fsites%2FAGROPECUARIA2024%2FShared%20Documents%2FGeneral%2F2025%2FPORTAFOLIOS%202025%2FMESA%20ALIMENTOS%2FLAUDIA%20JIMENEZ%2F2%2E%20Gu%C3%ADas%20de%20aprendizaje&listurl=https%3A%2F%2Fsena4%2Esharepoint%2Ecom%2Fsites%2FAGROPECUARIA2024%2FShared%20Documents&source=waffle>



Obligación 2. Impartir formación profesional de manera integral de conformidad con los programas de formación definidos, orientando el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiando, asesorando y acompañando permanentemente a los aprendices en la ejecución de ellas.

Evidencias: Agenda del instructor y fotografía sesión clase presencial

Consultar Horario

Horario

Vista del Horario: Mensual

Tiempo Disponible
 Evento Asignado
 Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
01/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	02/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	03/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	04/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	05/12/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (3174730)IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL_TG CONTROL DE CALIDAD EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS 13:00 - 23:00: Disponible	06/12/25 06:00 - 23:00: Disponible
08/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	09/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	10/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	11/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	12/12/25 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (3174730)IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL_TG CONTROL DE CALIDAD EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS 13:00 - 23:00: Disponible	13/12/25 06:00 - 23:00: Disponible
15/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	16/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	17/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	18/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	19/12/25 06:00 - 23:00: Disponible	20/12/25
					21/12/25

https://sena4.sharepoint.com/:x:/r/sites/AGROPECUARIA2024/_layouts/15/doc2.aspx?sourcedoc=%7BD71E9833-5FEC-495D-8569-A80D3CBC9A1C%7D&file=Agenda%20de%20Instructores%20Agroindustria%202025.xlsx&action=default&mobileredirect=true&DefaultItemOpen=1



Archivo Inicio Insertar Compartir Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda Dibujo Comentarios Ponerse al día Edición 33

Calibri (Cuerpo) 11 N General \$€

Programa: Tg Calidad

	A	B	C	E	F	G	H	I	J
1	Mes	Fecha	Día	Claudia Vanegas	Diana Yepes	Claudia Jiménez	Felipe Ramirez		
225		28	Viernes			tema: balances de materia Clase 4 Programa: Tg Calidad Ficha: 2932278 Municipio: Rionegro 3 a 8 p.m Competencia: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos.			
226	Diciembre	1	Lunes	Programa: Ficha: Municipio: Competencia: Resultados: Tema: Clase	Programa: Ejecución Proyecto investigación aplicada SENNOVA Municipio: La Ceja	Programa: Tg Calidad Ficha: 2932278 Municipio: Rionegro 3 a 8 p.m Preparación proyecto formativo	Programa: Ficha: Municipio: Competencia: Resultados: Tema: Clase		





Obligación 3. Participar activamente en las reuniones periódicas de equipos ejecutores a las que sean convocados, de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas por la entidad para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje y el seguimiento efectivo a la formación profesional integral. Ejecución de actividades asignadas por el equipo ejecutor.

Evidencia: Acta reunión equipo desarrollo curricular

ACTA No. 5			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Actividades desarrolladas durante el diseño curricular			
CIUDAD Y FECHA:	Rionegro, diciembre 5 de 2025	HORA INICIO: 08:00 a.m.	HORA FIN: 5:00 p.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Despacho Dirección Regional Antioquia.	DIRECCIÓN / REGIONAL ANTIOQUIA CIIA	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Actividades a desarrollar por el equipo ejecutor de cada mesa de trabajo de instructores.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Documentar las actividades propuestas por la coordinación académica para el desarrollo curricular programado			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
Se reúnen mesas de trabajo de instructores para dar cumplimiento al siguiente lineamiento establecido por coordinación académica			
Se da inicio a las 8 am con los siguientes objetivos			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar depuración de fichas pendientes por evaluación y reporte de deserciones, si aplica. Cada instructor realiza revisión en Sofia plus para dicho procedimiento 2. Emisión de juicios evaluativos en la plataforma SOFIA Plus de acuerdo con ruta de aprendizaje, seguida del descargue de los reportes correspondientes. 3. Los líderes de mesa revisan y ajustan la programación faltante en SOFIA Plus. 4. Cada instructor evalúa pendientes de elaboración de legalizaciones. 5. Los contratistas hacen revisión y actualización de la hoja de vida en el sistema SIGEP II 			



Obligación 4. Actualizar la información en el aplicativo Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles desde su realización: creación de rutas, asociación de aprendices y emisión de juicios de evaluación, comunicando oportunamente al coordinador académico las anomalías, inconsistencias y novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.

Evidencias: *Macro de la ficha actualizada, *Emisión de juicios de evaluación actualizados por fase.

PLANTILLA DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

NÚMERO DE FICHA: 2932278

PROYECTO FORMATIVO: Implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad en empresas agroindustriales y establecimientos gastronómicos del Oriente Antioqueño del departamento de Antioquia

NOMBRE APRENDIZ: LAURA KATERIN VEGA SOTO **TIPO:** CC **DOCUMENTO:** 1007536795

NOMBRE DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE POR DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA DE ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGÓ	
	FÍSICO	DIGITAL		SI	NO
INDUCCIÓN					
Presentación con conocimientos Institucionales y programa de formación		X	4/03/2024	X	
Estilos de Aprendizaje e Inteligencias múltiples		X	6/03/2024	X	
Reglamento del Aprendiz		X	7/03/2024	X	
Periódico y Representación temas Sena		X	8/03/2024	X	
Encuesta de Satisfacción del Proceso de Inducción de Aprendices		X	11/03/2024	X	
FASE 1. ANÁLISIS					
Aplicación de lista de chequeo de acuerdo a la resolución 2674		X	27/06/2025	X	
Normograma específica para la empresa del proyecto formativo		X	27/11/2025	X	
Diagramas de flujos descriptivos y con variables de proceso		X	31/03/2025	X	
FASE 2. PLANEACION					
Plan de acción acorde a resultados de lista de chequeo resolución 2674		X	27/06/2025	X	
Ficha técnica de materia prima y producto terminado de acuerdo a normalidad		X	11/04/2025	X	
Plan de muestreo para recepción de materias primas		X	15/05/2025	X	
FASE 3. EJECUCION					

DATOS EVALUACIÓN ETAPA LECTIVA 10 9 8 7 6 4 3 2 1 No

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

NÚMERO DE FICHA: 3174844

PROYECTO FORMATIVO: Implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad en empresas agroindustriales y establecimientos gastronómicos del Oriente Antioqueño del departamento de Antioquia

NOMBRE APRENDIZ: VALENTINA PATERNINA ORTEGA **TIPO:** TI **DOCUMENTO:** 1104261373

NOMBRE DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE POR DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA DE ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGÓ	
	FÍSICO	DIGITAL		SI	NO
INDUCCIÓN					
Presentación con conocimientos Institucionales y programa de formación		X	17/03/2025	X	
Estilos de Aprendizaje e Inteligencias múltiples		X	19/03/2025	X	
Reglamento del Aprendiz		X	26/03/2025	X	
Periódico y Representación temas Sena		X	31/03/2025	X	
Encuesta de Satisfacción del Proceso de Inducción de Aprendices		X	31/03/2025	X	
FASE 1. ANÁLISIS					
Aplicación de lista de chequeo de acuerdo a la resolución 2674		X	20/10/2025	X	
Normograma específica para la empresa del proyecto formativo		X	1/12/2025	X	
Diagramas de flujos descriptivos y con variables de proceso		X			
FASE 2. PLANEACION					
Plan de acción acorde a resultados de lista de chequeo resolución 2674		X			
Ficha técnica de materia prima y producto terminado de acuerdo a normalidad		X			
Plan de muestreo para recepción de materias primas		X	15/08/2025	X	
FASE 3. EJECUCION					
Documentación de planes y programas: Saneamiento básico		X	10/11/2025	X	
Caracterización Fisicoquímica de producto terminado de la empresa de proyecto formativo		X			
Caracterización Microbiológica de producto terminado de la empresa de proyecto formativo		X			

DATOS EVALUACIÓN ETAPA LECTIVA 7 6 5 4 3 2 1 No +

<https://sena4-my.sharepoint.com/shared?id=%2Fsites%2FAGROPECUARIA2024%2FShared%20Documents%2FGeneral%2F2025%2FPORTAFOLIOS%202025%2FMESA%20ALIMENTOS%2FCLAUDIA%20JIMENEZ%2F1%2E%20Plan%20de%20trabajo%20concertado&listurl=https%3A%2F%2Fsena4%2Esharepoint%2Ecom%2Fsites%2FAGROPECUARIA2024%2FShared%20Documents&source=waffle>



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:		11/12/2025									
Ficha de Caracterización:		2932278									
Código:		521700									
Versión:		2									
Denominación:		CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS									
Estado de la Ficha de:		EN EJECUCION									
Fecha Inicio:		04/03/2024									
Fecha Fin:		03/06/2026									
Modalidad de Formación:		PRESENCIAL									
Regional:		5 - REGIONAL ANTIOQUIA									
Centro de Formación:		9503 - CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION									
Tip	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro el juicio evaluativo		
CC	1000098362	LINA MARCELA	GARCIA ARBOLEDA	EN FORMACION	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	641858 - APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS	APROBADO	14/11/2025 13:57 a	CC 42885585 - JULIANA LOPEZ PEREZ		
CC	1000098362	LINA MARCELA	GARCIA ARBOLEDA	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO	641889 - 27040303204 PROPONER PLANES DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO	APROBADO	14/11/2025 13:57 a	CC 42885585 - JULIANA LOPEZ PEREZ		
CC	1000098362	LINA MARCELA	GARCIA ARBOLEDA	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO	641890 - 27040303202 APLICAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO	APROBADO	14/11/2025 13:57 a	CC 42885585 - JULIANA LOPEZ PEREZ		
CC	1000098362	LINA MARCELA	GARCIA ARBOLEDA	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO	641891 - 27040303203 VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD SEGUN SU NATURALEZA Y REQUISITOS DE CALIDAD SEGUN SU NATURALEZA Y REQUISITOS DE CALIDAD	APROBADO	30/07/2025 8:42 a	CC 43064072 - CLAUDIA MARIA VANEGAS MESA		
CC	1000098362	LINA MARCELA	GARCIA ARBOLEDA	EN FORMACION	34144 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE ACUERDO EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO	641892 - 27040303201 ESTABLECER EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO	APROBADO	05/12/2025 15:49 a	CC 42885585 - JULIANA LOPEZ PEREZ		
CC	1000098362	LINA MARCELA	GARCIA ARBOLEDA	EN FORMACION	35777 - COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE ACUERDO	641893 - 29120107101 PROPONER LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CON BASE EN LOS LINEAMIENTOS GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO	APROBADO	05/12/2025 15:49 a	CC 42885585 - JULIANA LOPEZ PEREZ		
CC	1000098362	LINA MARCELA	GARCIA ARBOLEDA	EN FORMACION	35777 - COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO	641894 - 29120107102 PROPONER MEJORAS EN LAS NOVEDADES Y LAS ACTIVIDADES NO CONFORMES DEL LABORATORIO DE ACUERDO	APROBADO	05/12/2025 15:49 a	CC 42885585 - JULIANA LOPEZ PEREZ		
CC	1000098362	LINA MARCELA	GARCIA ARBOLEDA	EN FORMACION	35777 - COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO	641895 - 29120107103 EVALUAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO	APROBADO	05/12/2025 15:49 a	CC 42885585 - JULIANA LOPEZ PEREZ		
CC	1000098362	LINA MARCELA	GARCIA ARBOLEDA	EN FORMACION	36180 - Enrique Low MuTra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con procedimientos establecidos en el acuerdo con	641813 - 24020152601 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES	APROBADO	16/06/2024 20:21 a	CC 39451083 - SANDRA MILENA ECHEVERRI ECHEVERRI		
CC	1000098362	LINA MARCELA	GARCIA ARBOLEDA	EN FORMACION	36180 - Enrique Low MuTra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con procedimientos establecidos en el acuerdo con	641814 - 24020152602 ESTABLECER RELACIONES DE	APROBADO	16/06/2024 20:21 a	CC 39451083 - SANDRA MILENA ECHEVERRI ECHEVERRI		

Reporte de Juicios de Evaluación

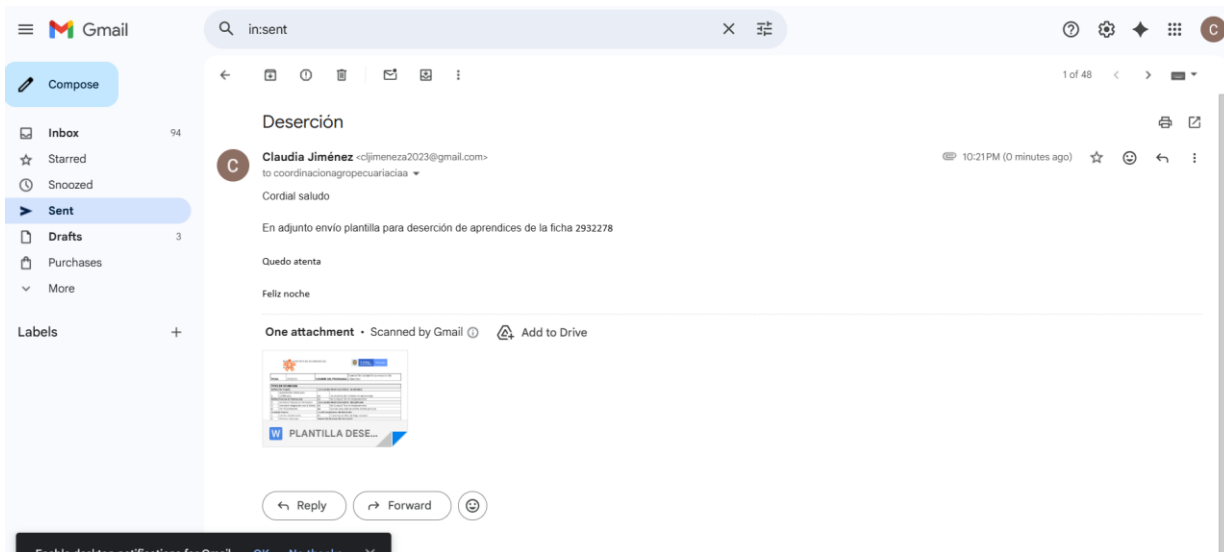
Fecha del Reporte:		11/12/2025									
Ficha de		3174844									
Código:		521700									
Versión:		2									
Denominación:		CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS									
Estado de la Ficha de:		EN EJECUCION									
Fecha Inicio:		17/03/2025									
Fecha Fin:		16/06/2027									
Modalidad de		PRESENCIAL									
Regional:		5 - REGIONAL ANTIOQUIA									
Centro de Formación:		9503 - CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION									
Tip	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el ju		
CC	1007291992	TATIANA ALEJANDRA	MARTINEZ ARENAS	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO	641891 - 27040303203 VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD SEGUN SU NATURALEZA Y REQUISITOS DE CALIDAD	APROBADO	02/12/2025 14:02 a	CC 1065001065 - JOSE MANUE		
CC	1007291992	TATIANA ALEJANDRA	MARTINEZ ARENAS	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO	641892 - 27040303201 ESTABLECER EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO	APROBADO	24/11/2025 22:54 a	CC 43064072 - CLAUDIA MARF		
CC	1007291992	TATIANA ALEJANDRA	MARTINEZ ARENAS	EN FORMACION	36180 - Enrique Low MuTra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con procedimientos establecidos en el acuerdo con	641813 - 24020152601 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES	APROBADO	02/07/2025 11:20 a	CC 39451083 - SANDRA MILEN		
CC	1007291992	TATIANA ALEJANDRA	MARTINEZ ARENAS	EN FORMACION	36180 - Enrique Low MuTra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con procedimientos establecidos en el acuerdo con	641814 - 24020152602 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES	APROBADO	02/07/2025 11:21 a	CC 39451083 - SANDRA MILEN		
CC	1007291992	TATIANA ALEJANDRA	MARTINEZ ARENAS	EN FORMACION	36180 - Enrique Low MuTra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con procedimientos establecidos en el acuerdo con	641815 - 24020152604 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES	APROBADO	02/07/2025 11:21 a	CC 39451083 - SANDRA MILEN		
CC	1007291992	TATIANA ALEJANDRA	MARTINEZ ARENAS	EN FORMACION	36180 - Enrique Low MuTra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con procedimientos establecidos en el acuerdo con	641816 - 24020152603 PROMOVER EL USO RESPONSABLE DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES	APROBADO	02/07/2025 11:21 a	CC 39451083 - SANDRA MILEN		

<https://sena-my.sharepoint.com/shared?id=%2Fsites%2FAGROPECUARIA2024%2FShared%20Documents%2FGeneral%2F2025%2FPORTAFOLIOS%202025%2FMESA%20LIMBNTOS%2FCLAUDIA%20JIMENEZ%2F6%2E%20Anexos%20L%20C3%ADder&listurl=https%3A%2F%2Fsena4%2Esharepoint%2Ecom%2Fsites%2FAGROPECUARIA2024%2FShared%20Documents&source=waffle>



Obligación 5. Mantener actualizados los procesos derivados de la ejecución de la formación, de forma mensual o cuando sea requerido, haciendo entrega de las actas de ejecución de las fichas asignadas, las cuales deben contener la siguiente información: novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas, o disciplinarias que requieran de seguimiento, bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento de centro de formación.

Evidencias: correo con novedades de aprendices, Acta de cierre etapa lectiva ficha 2932278



ACTA No. 1		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Retroalimentación a la red y cierre de etapa lectiva de la ficha 2932278, del programa Control de Calidad en la Industria de Alimentos código 921700 versión 2 en el nivel tecnológico.		
CIUDAD Y FECHA:	Rionegro, diciembre 5 de 2025	HORA INICIO: 9:00 pm HORA FIN: 3:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Centro CIAA- Sede Comercio	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:		
<ol style="list-style-type: none"> Verificación de asistencia del equipo ejecutor. Revisión de los juicios evaluativos de los aprendices que culminan la etapa lectiva de la ficha 2932278 del programa Control de Calidad en la Industria de Alimentos, código 921700, versión 2, en el nivel tecnológico. Verificación de la ficha 2932278 programa Control de Calidad en la Industria de Alimentos, código 921700, versión 2, en el nivel tecnológico, los juicios evaluativos de los aprendices que terminan la etapa lectiva del proceso formativo. Presentación del informe de novedades académicas y/o disciplinarias en la ficha 2932278 del programa Control de Calidad en la Industria de Alimentos, nivel tecnológico. Análisis de la pertinencia del programa de formación. Identificación de observaciones y/o acciones de mejora para el diseño y desarrollo curricular. 		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:		
Evaluar el proceso de formación de la ficha 2932278 del programa Control de Calidad en la Industria de Alimentos, código 921700, versión 2, en el nivel tecnológico, mediante la revisión y análisis de los resultados académicos, pedagógicos y administrativos de la etapa lectiva, con el fin de generar retroalimentación al Centro de Formación y a la Red de Conocimiento para el mejoramiento continuo del proceso formativo.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Asistencia del Equipo Ejecutor		
Se verificó la asistencia del equipo ejecutor asignado al seguimiento de la ficha 2932278, constatando la participación de todos los instructores vinculados al proceso formativo. Se dejó constancia de los cargos y funciones de los asistentes en el formato de control de asistencia.		

3. Presentación del informe de novedades académicas y/o disciplinarias

El equipo ejecutor presentó el informe consolidado de novedades administrativas, académicas y disciplinarias correspondiente a la ficha 2932278 del programa Control de Calidad en la Industria de Alimentos, código 921700, versión 2, en el nivel tecnológico.

Novedades Administrativas	Cantidad Aprendices
Matriculados	19
Retiro voluntario	7
Cancelados	1
Aplazados	0
Trasladados	2
En formación	10

Lo anterior, deja un total de **10 aprendices** que finalizaron el proceso de formación.

Alternativa de Etapa Productiva:

Alternativa Etapa Productiva	Cantidad Aprendices
Contrato de aprendizaje	9
Vinculación laboral o contractual	-
Pasantía (asesoría a Pymes, Apoyo a unidad productiva familiar, apoyo a Institución estatal nacional, municipal o veredal), o a una ONG)	-
Proyecto productivo (SENA proveedor SEÑA, producción de centros, creación unidad productiva, SEÑA empresa)	-
Monitorías	-
Sin definir	1
Total, aprendices*	10

Nota: *La sumatoria debe coincidir con el total de aprendices en formación.



Obligación 6. Diligenciar los registros de la ejecución de la formación de cada una de las fichas asignadas utilizando para ello los formatos diseñados por el SENA y que serán consignadas dentro del Portafolio del Instructor según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta la plataforma designada por el SENA.

Evidencias: Link acceso directo al PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR actualizado mes a mes, juicios evaluativos

<https://sena4-my.sharepoint.com/shared?id=%2Fsites%2FAGROPECUARIA2024%2FShared%20Documents%2FGeneral%2F2025%2FPORTAFOLIOS%202025%2FMESA%20ALIMENTOS%2FCLAUDIA%20JIMENEZ&listurl=https%3A%2F%2Fsena4%2Esharepoint%2Ecom%2Fsites%2FAGROPECUARIA2024%2FShared%20Documents&source=waffle>



Obligación 7: Elaborar informes requeridos por la entidad, de manera mensual o cuando la entidad lo solicite de los proyectos formativos, de investigación aplicada, innovación pedagógica emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional y alineados con el plan tecnológico del centro y el plan estratégico de la entidad

Evidencia: captura de secop y captura del informe mensual

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 19 de diciembre de 2025

Señor (a)
GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **7448002**
Coordinadora Académica
Agropecuaria - [CampeSENA](#)
Rionegro, Antioquia

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

Referencia: No 7448002 del año 2025

Claudia Patricia Jiménez Argumedo identificado con la cédula de ciudadanía No. 1066730653 de Planeta Rica Córdoba, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de agropecuaria, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS VEINTIUN MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS MCTE. (\$47.221.646). Esta suma será pagada por el SENA a cada contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor DOS MILLONES

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar sus actividades de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, utilizando métodos y recursos pedagógicos acordes con las normativas y estándares del SENA.	Alistamiento de cada ficha para orientar formación profesional integral	Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo Formato Guía de Aprendizaje
2	Impartir formación profesional de manera integral de conformidad con los programas de formación definidos, orientando el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiando, asesorando y acompañando permanentemente a los aprendices en la ejecución de ellas.	Orientación, asesoría y acompañamiento de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje (presenciales, virtuales y a distancia). Valoración de las evidencias de aprendizaje Emisión de juicios en el aplicativo Sofia Plus	Informe detallado de las actividades desarrolladas: Agenda del instructor Reportes de Sofia Plus fotografía sesión clase presencial
3	Participar activamente en las reuniones periódicas de equipos ejecutores a las que sean convocados de acuerdo con los	Ejecución de actividades asignadas por el equipo ejecutor.	Acta reunión equipo desarrollo curricular

ina 19 de 19 1750 palabras Español (Colombia) Predicciones de texto: activado Accesibilidad: es necesario investigar Concentración

✓ Documento del contrato cargado

Id de pago Pago 011

Obligado a facturar electrónicamente SI No *

% de facturación prevista 6,17

Número de factura 7448002_10 *

Fecha prevista de emisión -

Fecha de emisión 19/12/2025 10:28 *

Fecha de vencimiento 19/12/2025 10:28 *

Valor total previsto 0 COP

Valor neto 2.878.067 * Valor antes de IVA

Valor total 2.913.023 *

Notas

Fecha de recepción original 19/12/2025 12:00 *

Número de radicación 1066730653_12_25 *

Descripción	Nombre del documento	Descargar	Detalle
✓ Documento del contrato cargado	GF_1066730653_16626_DIC_2025.pdf	Descargar	Detalle



Obligación 8. Aportar al momento del inicio del contrato certificación vigente en la norma de competencia laboral: 240201056 V2: “Orientar formación presencial de acuerdo procedimientos técnicos y normativa” actualizada. En caso de no contar con dicha certificación, se deberá realizar la entrega de esta dentro del primer semestre de formación, así mismo se deberá participar de los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas y técnicas de acuerdo al plan estratégico institucional.

Evidencia: Proceso de certificación

Resultados pruebas de Conocimiento - Evaluación y Certificación de Competencias Laborale

Pública Resumir

Sebastian Gaviria Marin
Para: Claudia Patricia Jimenez Argumedo
Vie 05/12/2025 15:48

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 03/12/2035 15:48

Estimado(a) **CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ ARGUMEDO,**
C.C. **1066730653**

Cordial saludo.

Nos permitimos informarle los resultados obtenidos en la **Evaluación de Conocimiento** aplicada dentro del proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales, correspondiente a las siguientes **normas**:

1. Norma 240201056 – Orientar formación presencial
Calificación obtenida: 72

ESTADO: COMPETENTE

NIVEL: INTERMEDIO