



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

Rionegro, 19 de diciembre del 2025

Señora,

GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO

SUPERVISORA CONTRATO No. 7448002

Coordinadora Académica Área Agropecuaria y CampeSENA

Rionegro

Asunto: Informe final de ejecución
contractual año 2025

Yo Claudia Patricia Jiménez Argumedo identificada con la cédula de ciudadanía No 1066730653 de Planeta Rica en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación del programa Agropecuaria Regula, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No 7448002. a continuación, presento el Informe final de las actividades realizadas durante el período de ejecución del contrato.

Fecha Inicio: 10-02-25

Fecha terminación:19-12-25

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.

A continuación, relaciono las principales actividades realizadas durante la ejecución del Contrato.



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

ACTIVIDADES REALIZADAS

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 Ejecución proyecto Sennova
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	Agenda del instructor: Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos ficha 2932278 Competencia: Preparación de la carga de alimentos. Resultado: 21010106001 Planear recursos para la carga de alimentos según manuales de operación y normativa. Competencia: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos. Resultado: 22060103501 Planear la supervisión del proceso productivo con base en el plan de producción Competencia: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad. Resultados: 29080108104 Formular acciones de mejora en la producción de alimentos basado en los resultados de la revisión de la producción. 29080108103 Comprobar la producción de alimentos de



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

acuerdo con los manuales de calidad.

Competencia: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos.

Resultados: 22060103502
Ejecutar la supervisión del proceso productivo de acuerdo al plan de producción

Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos ficha 2911146

Competencia: Preparación de la carga de alimentos.

Resultado: 21010106001
Planear recursos para la carga de alimentos según manuales de operación y normativa.

Competencia: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos.

Resultado: 22060103501
Planear la supervisión del proceso productivo con base en el plan de producción.

Competencia: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad.

Resultados: 29080108104
Formular acciones de mejora en la producción de alimentos basado en los resultados de la revisión de la producción.

29080108103 Comprobar la producción de alimentos de



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

acuerdo con los manuales de calidad.

Competencia: Preparación de la carga de alimentos.

Resultados: 21010106003

Realizar embalaje de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa nacional e internacional.

21010106005 Intervenir con acciones correctivas y de mejora los procesos de envasado y embalaje de alimentos de acuerdo con normativa y técnicas logísticas.

Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos ficha 3174844

Competencia: Inducción

Resultados: 2402015301

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.

Competencia: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos.

Resultados: 22060103503

Analizar el proceso productivo frente a parámetros técnicos y normativa

Competencia: Programar proyectos según



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

especificaciones técnicas y métodos de planeación.

Resultados: 28030120001, 28030120002, 28030120003, 28030120004, 28030120005

Competencia: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad.

Resultados: 29080108101
planear la verificación de la producción según manuales de calidad

Competencia: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad.

Resultados: 29080108102
Obtener muestras de insumos y productos con base en los procedimientos

Competencia: Preparación de la carga de alimentos

Resultados: 21010106004
Verificar la calidad e inocuidad de los envases, insumos y producto terminado durante el almacenamiento con base en el ciclo de vida útil.

Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos ficha 3174730

Competencia: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos.

Resultados: 22060103503
Analizar el proceso productivo



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

frente a parámetros técnicos y normativa

Competencia: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

Resultados: 28030120001, 28030120002, 28030120003, 28030120004, 28030120005

Competencia: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad.

Resultados: 29080108101
planear la verificación de la producción según manuales de calidad

Competencia: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad.

Resultados: 29080108102
Obtener muestras de insumos y productos con base en los procedimientos

Competencia: Implementar el plan de calidad en el área de producción de acuerdo con las normas establecidas por el área de calidad.

Resultado: 27040303201
Estructurar el plan de calidad según normativa y requerimientos de la empresa.
Competencia: Supervisar procesos de producción de



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

			<p>acuerdo con procedimientos técnicos.</p> <p>Resultado: 22060103502 Ejecutar la supervisión del proceso productivo de acuerdo al plan de producción</p> <p>Capacitación en actualización en manipulación de alimentos en la compañía Nacional de Chocolates Curso de manipulación de alimentos Reportes de Sofia Plus fotografías sesión clase presencial</p>
3	<p>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.</p>	<p>Ejecución de actividades asignadas por el equipo ejecutor.</p>	<p>Actas reuniones equipo desarrollo curricular</p>
4	<p>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.</p>	<p>Actualización de los formatos respectivos de cada ficha dentro de los plazos proporcionados por la Coordinación Académica</p>	<p>Link acceso directo al portafolio del instructor</p> <p>*macro de la ficha actualizada *emisión de juicios de evaluación actualizados por fase.</p>
5	<p>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</p>	<p>Actualización mensual o bajo cualquier novedad de los formatos respectivos por ficha dentro del Portafolio del Instructor</p>	<p>Correo novedades de aprendices Correo a aprendices con información de la formación</p>



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

	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.		
		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>	Informes de gestión contractual y financiera mes a mes
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, se deberá realizar la entrega de esta dentro del primer semestre de formación</u> , así mismo se deberá participar de los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas y técnicas	Certificación de la Norma de Competencia Laboral: 240201056 V2: "Orientar formación presencial de acuerdo procedimientos técnicos y normativa"	Proceso de certificación



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

	de acuerdo al plan estratégico institucional.		
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 acordes a la actividad a realizar	Realizar prácticas de lácteos y cárnicos en el taller de Agroindustria empleando elementos de protección personal
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.	Buenas prácticas del Sistema de Gestión Ambiental y de Energía, promoviendo la sostenibilidad	Usos eficientes de recurso durante la elaboración de los diferentes productos lácteos y cárnicos
11	Hacer entrega del carnet institucional una vez se dé por terminado el presente contrato.	<i>Entrega de carnet</i>	Entrega del carnet al finalizar proceso contractual
12	Las demás que sean conexas y complementarias con el objeto del contrato y de acuerdo con las necesidades del servicio.	<i>Actas de desarrollo curricular</i>	Actas de desarrollo curricular en las fechas convocadas <i>Actas de finalización contrato</i>

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