PROCESO GESTION DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCION CONTRACTUAL

Villavicencio, diciembre 2025

Señor
Cesar Augusto Serrano Rodríguez
Supervisor contrato N
CO1.PCCNTR.8619065
Coordinador académico jornada mixta
Centro de Industria y Servicio del Meta
Villavicencio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes diciembre de 2025
Referencia: CO1.PCCNTR.8619065

Mildred Piedad Quimbay Velásquez identificado con la cédula de ciudadanía No. 40400651 de Villavicencio, en mi calidad de contratista del SENA (Instructor de Panadería y Pastelería), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia CO1.PCCNTR.8619065**,** a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes DICIEMBRE.

Valor y forma de pago:
El valor total del presente contrato será de TRES MILLONES OCHENTA Y UN MIL SETESIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($3.081.756)
Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

a) Un primer pago MES DE NOVIEMBRE por 6 días por un valor de OCHOCIENTOS VEINTINUEVE SETESCIENTOS TRES MIL PESOS M/CTE ($829.703)
b) Un segundo pago MES DE DICIEMBRE por 19 días por un valor DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL CINCUENTA Y TRES PESOS M/CTE ($2.252.053)

Plazo: Sera hasta 19 diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios personales temporales para ejercer el rol de instructor técnico y/o transversal de acuerdo a los diseños curriculares que ejecute el centro de industria y servicios del Meta en 2025 de los programas TITULADA REGULAR, COMPLEMENTARIA Y VIRTUAL en la especialidad de PANIFICACION.

Obligaciones específicas:

No.	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**

1	Participar en la planeación de los proceso formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo con su perfil.	En este periodo se impartió Formación complementaria un (1) curso ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ficha 3404331. Un (1) curso ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	ANEXO 1 Pantallazo de fichas asociadas

2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera. (Todos los meses)	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
3	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Se evalúo a los aprendices presentando cada uno prueba individual de sus conocimientos en estandarización de fórmulas y producto final adquiridos en este tiempo de formación	ANEXO 2 Fotografías evaluación conocimiento teórico y producto final
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación delos aprendices en	Se ejecutó formación según diseño curricular de los cursos complementarios	ANEXO 3 Diseño curricular – cursos complementarios

	el desarrollo de la formación profesional integral.		
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Se envió correo para creación de eventos del mes DICIEMBRE	ANEXO 4 Pantallazo de solicitud de eventos
7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
8	Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad.	Se verifico que los aprendices se encuentren en estado en ¨formación¨	ANEXO 5 Pantallazo de Sena Sofía aprendices en estado en formación
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.	Se recopilo documentos para cursos complementarios	ANEXO 6 Pantallazos del correo solicitando los cursos
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia

11	Participar e informar las situaciones presentadas con aprendices en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen, de acuerdo con la citación realizada	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz	Se realizó la socialización de las medidas formativas	ANEXO 7 Fotografía de socialización
13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de registro calificado y autoevaluación para los programas en nivel tecnológico, cuando el centro lo requiera	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional	Se apoyó al centro de formación con la promoción institucional por medio de las diferentes redes sociales WhatsApp	ANEXO 8 Pantallazos de redes
15	Realizar seguimiento a la etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa Productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual.	No hay evidencia
16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz	Se apoyó a los aprendices motivándolos en emprendimiento, y motivándolos	ANEXO 9 Fotografías espacio de bienestar al aprendiz

17	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de formación directa de acuerdo con la programación de la formación del Centro.	Se ejecutó horas a la formación 136	ANEXO 10 Pantallazo Horas instructor

18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación Asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencias
19	Asistir y entregar los compromisos adquiridos de las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación Contractual	No hay evidencia
20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta.	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación Contractual	No hay evidencia
21	Realizar la solicitud de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y demás procedimientos	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
23	Promover, divulgar y participar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital/físico a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (Incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros).	Se divulgo por diferentes medio los eventos a realizar en el SENA por Facebook	ANEXO 11 Pantallazos de promoción
24	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo y cierre de etapa lectiva y productiva	Se elaboró el informe de ejecución del proyecto formativo	ANEXO 12 Proyecto formativo

25	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha mensual. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
26	Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.	La hoja de vida del SIGEP se actualizo desde febrero cuando se empezó el contrato	ANEXO 13 Pantallazo SIGEP
27	Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes	Se generó diferentes acciones para el cumplimiento de bioseguridad se realizó higienización en el aula taller de panadería	ANEXO 14 Fotos bioseguridad
28	Cumplir con el “Código de Ética del SENA”.	Se realizó la socialización del código de ética donde incentivo el trabajo en equipo	ANEXO 15 Trabajo de equipo
29	Dar cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación contractual	No hay evidencia
30	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.	Se entregó el ambiente limpio y ordenado, cada vez que se termina la formación	ANEXO 16 Fotos del ambiente después de terminar formación
31	Tener la disponibilidad de desplazamiento a los lugares donde de oriente la formación, cuando este programado en formación presencial.	Para el presente informe del mes de DICIEMBRE del año 2025 el contratista no se requirió para ejecutar esta obligación	No hay evidencia

		contractual	
32	Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro de acuerdo a la ejecución del contrato	Se presentó oportunamente los informes contractuales del mes de ejecución	ANEXO 17 Pantallazo de Drive Instructores
33	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento el objeto contractual.	Se realizaron diferentes actividades para dar cumplimiento al objeto contractual	ANEXO 18 Fotografía innovación de emplatados y productos, otros eventos

A continuación, relaciono los desplazamientos que realice previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presente 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.

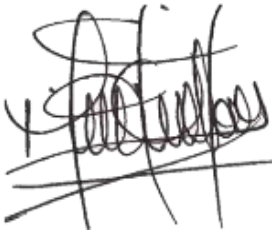
ITEM	N° DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLZAMIENTO FINAL
1.	N/A	N/A	N/A	N/A

Nota 1: por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntar 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 N°. **7997672067** de la planilla, operador SOI y periodo **NOVIEMBRE.** (decreto ley 2106 – Decreto ley anti tramites)

Evidencia (14) folios.

Cordialmente,



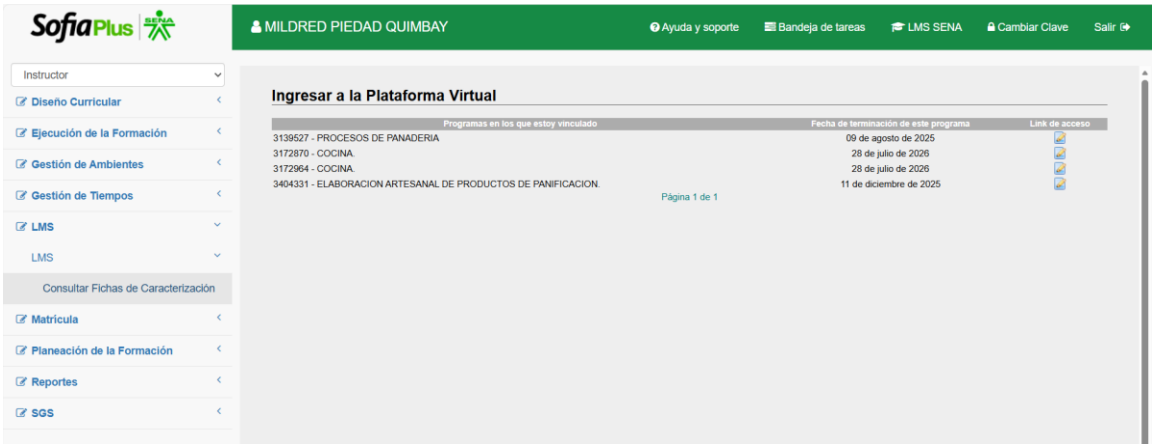
Mildred Piedad Quimbay Velásquez
Contratista Instructora de Panificación
C.C. No. 40.400.651 de Villavicencio

Recibí a satisfacción:



CESAR AUGUSTO SERRANO RODRIGUEZ
SUPERVISOR) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8619065
Coordinadora Académica Jornada Mixta Centro de Industria y Servicios del Meta

Obligación 1 – Pantallazo fichas asociadas

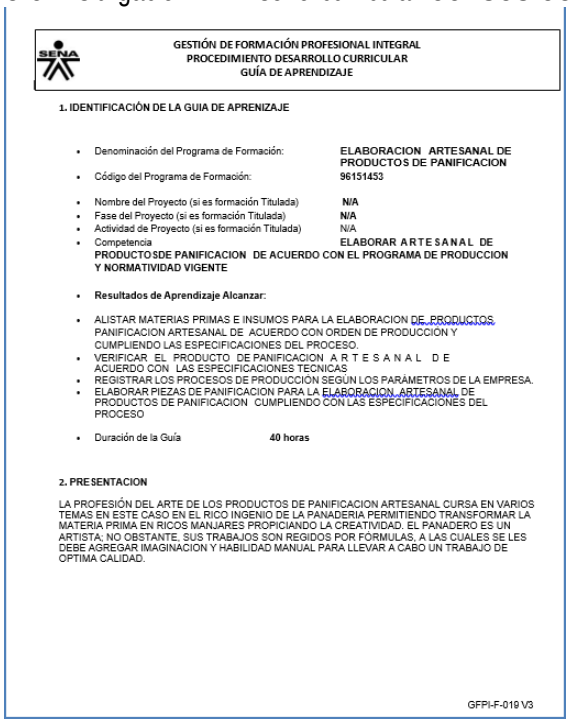


Anexo 2 – Obligación 3 - Examen verbal y presentación de producto final





ANEXO 3 – Obligación 4 - Diseño curricular CURSOS COMPLEMENTARIOS



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION**
- Código del Programa de Formación: **96151453**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) **N/A**
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) **N/A**
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Competencia **ELABORAR ARTESANAL DE PRODUCTOSDE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE**
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICACION ARTESANAL DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.
- VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACION ARTESANAL DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS
- REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
- ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACION PARA LA ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
- Duración de la Guía **40 horas**

2. PRESENTACION

LA PROFESIÓN DEL ARTE DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACION ARTESANAL CURSA EN VARIOS TEMAS EN ESTE CASO EN EL RICO INGENIO DE LA PANADERIA PERMITIENDO TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA EN RICOS MANJARES PROPICIANDO LA CREATIVIDAD. EL PANADERO ES UN ARTISTA; NO OBSTANTE, SUS TRABAJOS SON REGIDOS POR FORMULAS, A LAS CUALES SE LES DEBE AGREGAR IMAGINACION Y HABILIDAD MANUAL PARA LLEVAR A CABO UN TRABAJO DE OPTIMA CALIDAD.

GFPI-F-019 V3



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

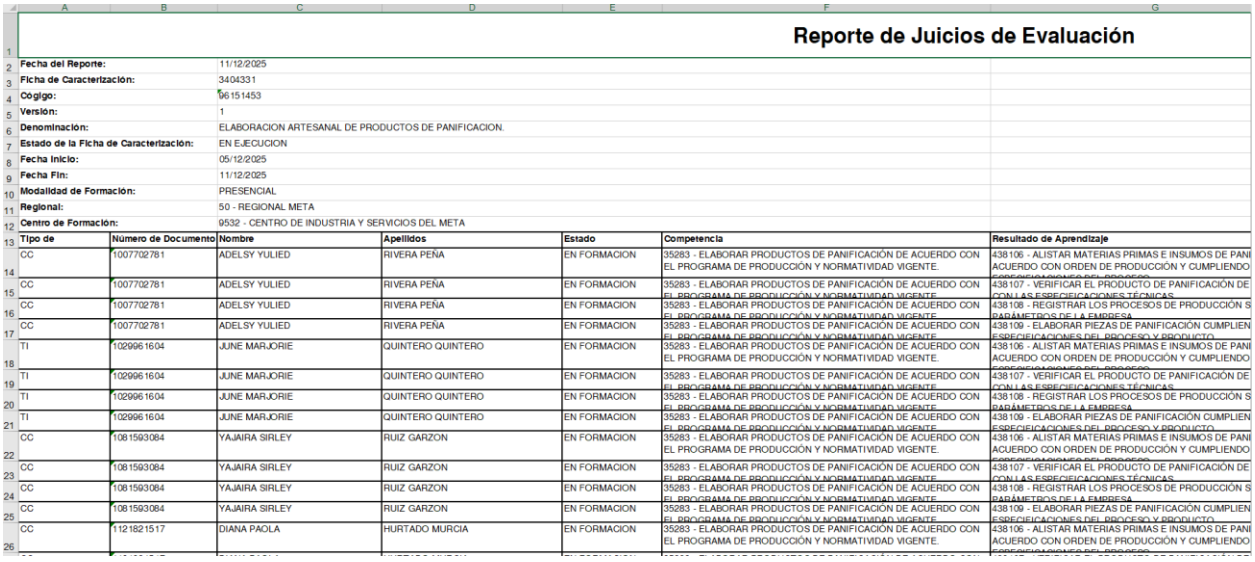
- Denominación del Programa de Formación: **ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO**
- Código del Programa de Formación: **96151447**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) **N/A**
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) **N/A**
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Competencia **ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE**
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.
- VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACION BASE DE QUESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS
- REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
- ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACION BASE DE QUESO CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
- Duración de la Guía **40 horas**

2. PRESENTACION

LA PROFESIÓN DEL ARTE DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO CURSA EN VARIOS TEMAS EN ESTE CASO EN EL RICO INGENIO DE LA PANADERIA PERMITIENDO TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA EN RICOS MANJARES PROPICIANDO LA CREATIVIDAD. EL PANADERO ES UN ARTISTA; NO OBSTANTE, SUS TRABAJOS SON REGIDOS POR FORMULAS, A LAS CUALES SE LES DEBE AGREGAR IMAGINACION Y HABILIDAD MANUAL PARA LLEVAR A CABO UN TRABAJO DE OPTIMA CALIDAD.

GFPI-F-019 V3

ANEXO 4 – Obligación 5 - Pantallazo de juicios evaluativos

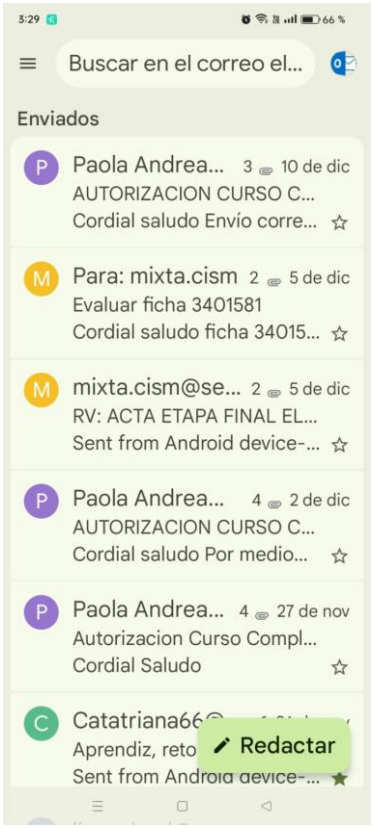


Reporte de Juicios de Evaluación

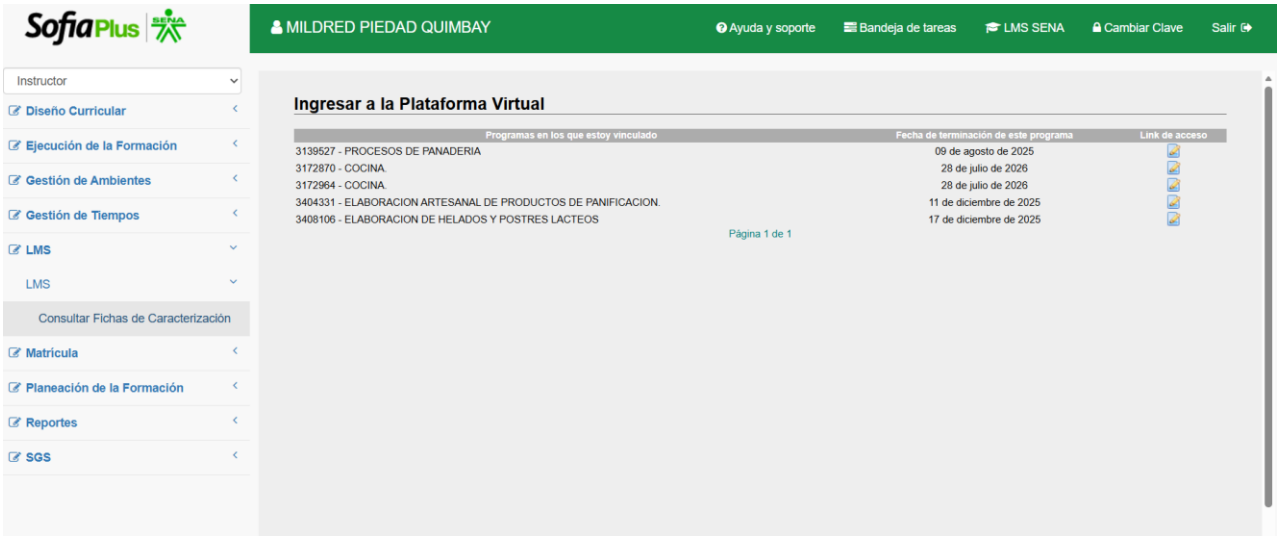
Fecha del Reporte:	11/12/2025
Ficha de Caracterización:	3404331
Código:	96151453
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	05/12/2025
Fecha Fin:	11/12/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	50 - REGIONAL META
Centro de Formación:	9532 - CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

Tipo de	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1007702781	ADELSY YULIED	RIVERA PEÑA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANI ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.
CC	1007702781	ADELSY YULIED	RIVERA PEÑA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
CC	1007702781	ADELSY YULIED	RIVERA PEÑA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN S PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
CC	1007702781	ADELSY YULIED	RIVERA PEÑA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIEN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.
TI	1029961604	JUNE MARJORIE	QUINTERO QUINTERO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANI ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.
TI	1029961604	JUNE MARJORIE	QUINTERO QUINTERO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
TI	1029961604	JUNE MARJORIE	QUINTERO QUINTERO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN S PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
TI	1029961604	JUNE MARJORIE	QUINTERO QUINTERO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIEN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.
CC	1081593084	YAJAIRA SIRLEY	RUIZ GARZON	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANI ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.
CC	1081593084	YAJAIRA SIRLEY	RUIZ GARZON	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
CC	1081593084	YAJAIRA SIRLEY	RUIZ GARZON	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN S PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
CC	1081593084	YAJAIRA SIRLEY	RUIZ GARZON	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438109 - ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIEN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.
CC	1121821517	DIANA PAOLA	HURTADO MURCIA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANI ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

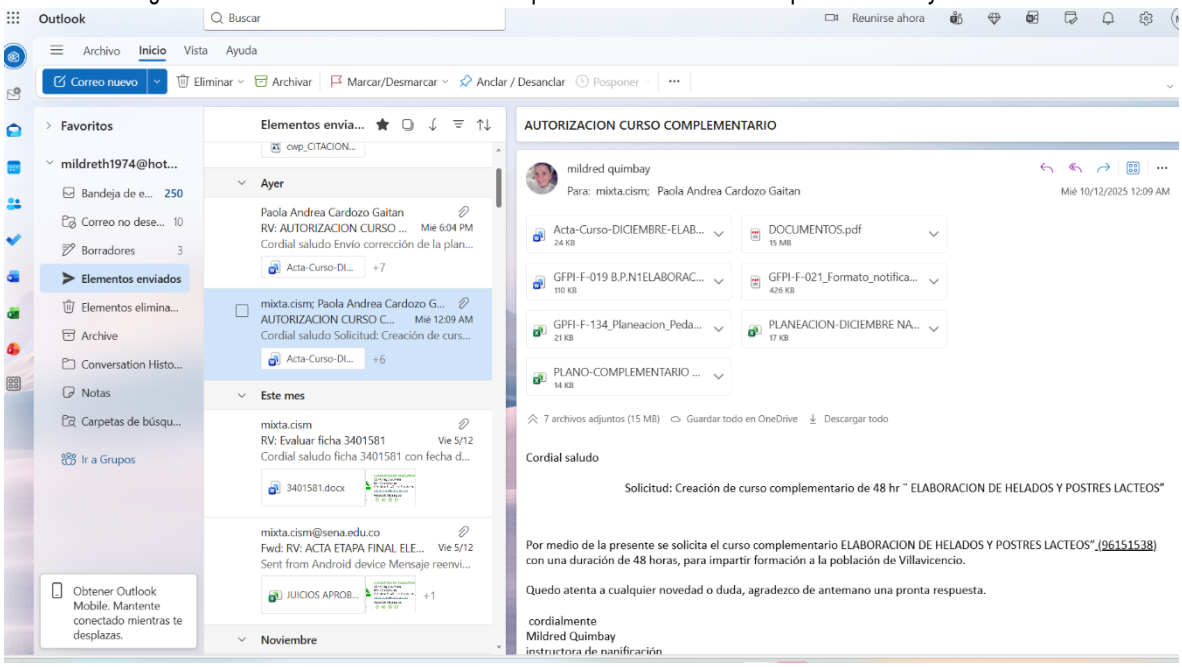
ANEXO 5 – Obligación 6 - Pantallazo



ANEXO 6 – OLIGACION 8 - Pantallazo de Sena Sofía aprendices en estado en formación



ANEXO 7- Obligación 9- Pantallazos del correo requiriendo los cursos complementarios y eventos mes de diciembre



ANEXO 8 – Obligación 12 - Fotografía de socialización



ANEXO 9– Obligación 14 - Pantallazos de redes WhatsApp





ANEXO 10 – Obligación 16 – Aprendices en bienestar realizando producción de centro para comercializar





ANEXO 11– Obligación 17 - Pantallazo Horas instructor

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/12/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3404331 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3401581 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 80,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0.00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0.00

INSTRUCTOR: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

ANEXO 13- Obligación 23 - Pantallazos de promoción por Facebook





ANEXO 14– Obligación 24 - Proyecto formativo



ANEXO 15– Obligación 26 - Pantallazo SIGEP II



FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)	NOMBRES
Quimbay	Velasquez	Mildred Piedad

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ⊗ C.E. ○ PAS ○ No. 40420651 | SEXO: F ⊗ M ○ | NACIONALIDAD: COL. ⊗ EXTRANJERO ○ | PAÍS: COLOMBIA

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE ○ SEGUNDA CLASE ○ NÚMERO D.M.

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO

FECHA: DÍA 11 MES 01 AÑO 1974

PAÍS: COLOMBIA

DEPTO: META

MUNICIPIO: VILLAVICENCIO

DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA

CALLE 10 44 02

PAÍS: COLOMBIA DEPTO: META

MUNICIPIO: VILLAVICENCIO

TELÉFONO: EMAIL: mildreth1974@hotmail.com

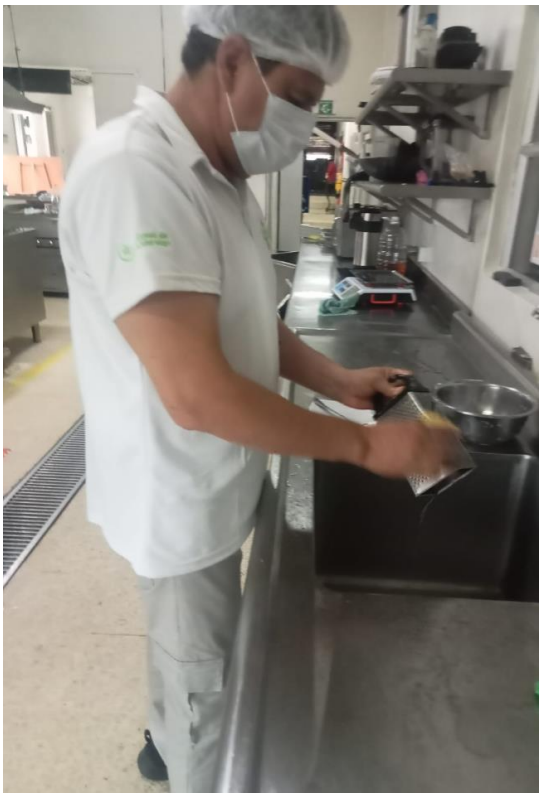
2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA												TÍTULO OBTENIDO	BÁSICA SECUNDARIA
PRIMARIA					SECUNDARIA				MEDIA			FECHA DE GRADO	
1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°	11°		MES	AÑO





ANEXO 17- Obligación 28- fotos trabajo en equipo



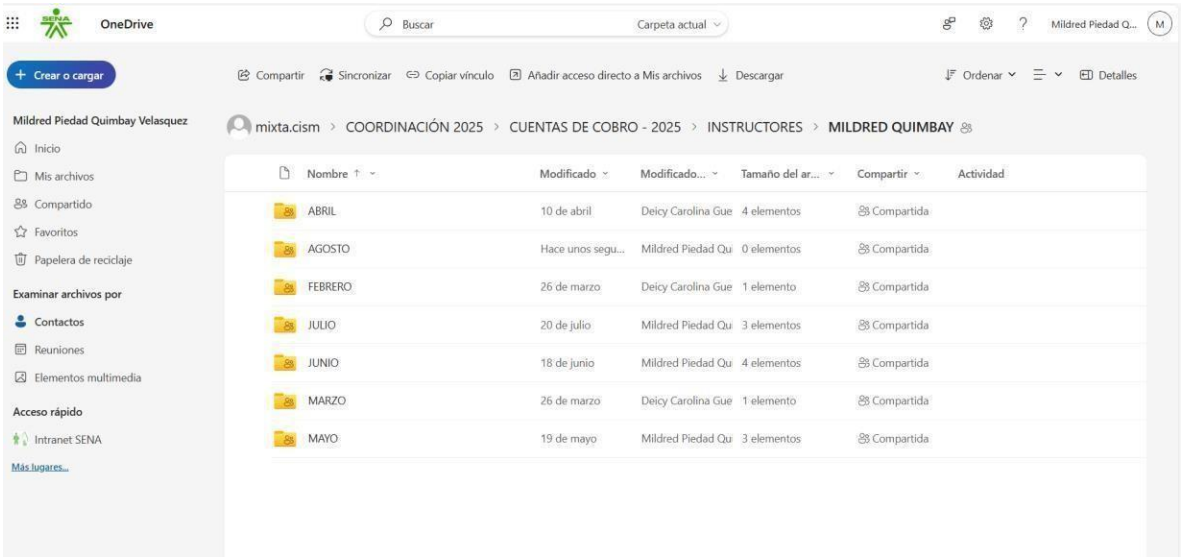


ANEXO 18 - Obligación 30 – Fotos de entrega del ambiente después de terminar formación





ANEXO19 – Obligación 32 - Pantallazo de Drive Instructores



ANEXO 20 - Fotografía innovación de emplatados y productos, otros eventos





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/12/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3404331 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3401581 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	80,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

APRENDIZAJE:

• COMPETENCIA DE

Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser	abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 17,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 17,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/11/2025	09/11/2025	OTROS	47,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 47,00

INSTRUCTOR: MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META