



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO  
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Yopal, 19 de diciembre de 2025

Señora

**MÓNICA LUCÍA MANCIPE RIVERA**

SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.8479739/2025**

Coordinadora Académica

Formación Profesional Integral- CAFEC.

Yopal

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

**Referencia:** No. CO1.PCCNTR.8479739 del año 2025

**ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1049610542 de Tunja, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Profesional Integral -CAFEC, 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:** El valor total del presente contrato asciende a la suma de DIEZ MILLONES CIENTO TREINTA Y CUATRO MIL, DOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE. (\$10.134.266) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:  
a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de CINCO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTI CUATRO PESOS M/CTE. (\$5.333.824) MES, incluido IVA.



**Plazo:** Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

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

Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor en modalidad presencial y/o virtual de 160 horas al mes o proporcional a su ejecución, emisión de juicios evaluativos y entrega del portafolio del instructor, de acuerdo con la programación asignada por el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare en su área de influencia, según lineamientos de la Dirección de Formación Profesional del SENA, para la red de conocimiento Pecuaria.

**Obligaciones Específicas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato, según programación de Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.	Clases temáticas, talleres, evaluaciones, actividades extra-clase.  Se ejecutaron 84 horas directas en el proceso formativo Ficha No. 3316531 programa PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS. Y se aprobaron 17 horas adicionales en Planeación pedagógica y guías de aprendizaje para un total de 101 horas.	<b>Tabla 1.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 290801085 competencia PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS  <b>Tabla 2.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 210101058 competencia ENTREGA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS TERMINADOS  Registro de horas en la plataforma Senasofiaplus: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reporte de horas mensual de Sofiaplus</li> <li>- EVIDENCIA MENSUAL: <b>GANTT DE HORAS MENSUALES</b></li> </ul>
2	La formación será de manera presencial y si lo requiere la Coordinación Académica a través de medios digitales.	Asistencia presencial a Centro formativo SENA - Monterrey	<b>Tabla 1.</b> Evidencias de aprendizaje: <b>Ítem clases impartidas</b>
3	Gestionar la aprobación del <b>proyecto formativo</b> de los programas de formación	Proyecto formativo aprobado y publicado en	<b>Código de Proyecto Formativo:</b> 3423072



	<p>titulada asignados en el formato dispuesto para ello, y cargar a Sofía plus para viabilizar por Coordinación académica; el formato con código del proyecto deberá ser <b>entregado</b> a Coordinación Académica dentro de los plazos establecidos por el Coordinador y/o supervisor del contrato</p>	<p>plataforma Sena Sofía plus.</p>	<p><b>Nombre de Proyecto Formativo:</b> ESTANDARIZACIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO CON IDENTIDAD REGIONAL INTEGRANDO BPM E INSUMOS AUTÓCTONOS COMO INNOVACIÓN PARA EL APROVECHAMIENTO DE RECURSOS EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.</p>
4	<p><b>Crear</b> la ruta de aprendizaje y <b>mantenerla actualizada</b> del(os) grupo(s) de formación asignado(s) (ficha de caracterización) por Coordinación Académica, y <b>asociar</b> a los aprendices en Sofía Plus y/o el aplicativo institucional dispuesto para ello.</p>	<p>Creación de ruta de aprendizaje plataforma Sena Sofía plus</p>	<p><b>Código de ficha:</b> 3316531</p> <p><b>Nombre ruta de aprendizaje:</b> PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS. 3316531</p> <p><b>Nombre de Proyecto Formativo:</b> ESTANDARIZACIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO CON IDENTIDAD REGIONAL INTEGRANDO BPM E INSUMOS AUTÓCTONOS COMO INNOVACIÓN PARA EL APROVECHAMIENTO DE RECURSOS EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.</p>
5	<p>Alimentar permanentemente el portafolio asignado por coordinación académica, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación con los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAP's, Guías de aprendizaje, actas de entrega de materiales de formación firmada por los aprendices (si aplica), actas de cierre final. Para formación titulada adicionalmente se requiere: acta de inducción con el</p>	<p>No se ejecutó en el presente mes</p>	<p>N/A</p>



	<p>respectivo soporte de su evaluación, Guías de aprendizaje de competencias transversales, actas de planes de mejoramiento (si aplica), reporte de novedades de ambiente, actas de cierre parcial (si aplica); y los demás formatos y solicitudes por parte de Coordinación Académica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, en los formatos establecidos por el SIGA y lineamientos de la Coordinación Académica.</p>		
6	<p>Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formación del programa asignado.</p>	<p>No se ejecutó en el presente mes</p>	<p>N/A</p>
7	<p>Para instructores líderes de grupo, socializar el reglamento del aprendiz vigente durante la etapa lectiva en dos momentos para el nivel técnico, operario y auxiliar, y en 3 momentos para los programas del nivel tecnológico, enfatizando en la selección de alternativas de etapa productiva para que una vez terminen la etapa lectiva ya tengan definida la opción de etapa productiva. Enviar a Coordinación académica el cronograma con las socializaciones a desarrollar, indicando los grupos, hora y lugar, así como novedades que se presenten.</p>	<p>Esta fue ejecutada por el Instructor Rodrigo Castro</p>	<p>N/A</p>
8	<p>Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y</p>	<p>No se ejecutó en el presente mes</p>	<p>N/A</p>



	monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados, y socializaciones, relacionadas con la ejecución de la formación, participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área del programa asignado o la entidad así lo requiera entre otras citadas por el supervisor del contrato.		
9	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización de la ejecución de la formación y demás lineamientos para el cumplimiento de la formación.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
10	Para instructores de formación virtual, usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	N/A	N/A
11	Generar y ejecutar una estrategia que contribuya a la meta de retención de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación y/o curso, reportando oportunamente novedades de los aprendices (retiros voluntarios, deserciones).	No se ejecutó en el presente mes	N/A
12	Fortalecer la inducción para los aprendices enfatizando en el reglamento del aprendiz, concretando la opción de etapa práctica para los aprendices para que una vez terminen la	No se ejecutó en el presente mes	N/A



	etapa lectiva ya tengan definida la opción de etapa productiva.		
13	Conocer y aplicar a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa asignado con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	Clases temáticas, talleres, evaluaciones, actividades extra-clase para la Ficha No. 3316531 programa PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.	<p><b>Tabla 1.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 290801085 competencia PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS</p> <p><b>Tabla 2.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 210101058 competencia ENTREGA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS TERMINADOS</p> <p>Registro de horas en la plataforma Senasofiaplus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reporte de horas mensual de Sofiaplus</li> <li>- EVIDENCIA MENSUAL: <b>GANTT DE HORAS MENSUALES</b></li> </ul>
14	Planear oportuna y adecuadamente la ejecución de la formación consultando todo el material de diseño y desarrollo curricular en especial el proyecto formativo con la Coordinación Académica y con el equipo de ejecución para el programa de formación asignado cñiéndose a los procedimientos de ejecución de la formación, guías y demás documentos pertinentes y aplicando estrictamente el modelo pedagógico del SENA.	Creación de ruta de aprendizaje plataforma Sena Sofia plus y emisión de juicios evaluativos	<p><b>Código de ficha:</b> 3316531</p> <p><b>Nombre ruta de aprendizaje:</b> PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS. 3316531</p> <p><b>Juicios evaluativos de las competencias:</b></p> <p>Ficha: 290801085 competencia HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA</p> <p>Ficha: 210101058 competencia DESPACHAR LA MERCANCÍA SEGÚN NORMATIVA DE CARGUE Y SOLICITUD DE PEDIDO</p>



15	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
16	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos y teniendo en cuenta el reglamento del aprendiz	No se ejecutó en el presente mes	N/A
17	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Desde el inicio de actividades se mantiene la comunicación con los estudiantes a fin de conocer sus expectativas respecto al Programa de Formación. Se observa un ambiente y entorno colaborativo	N/A
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Utilización de medios audiovisuales (diapositivas) a fin de socializar las temáticas	N/A
19	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe	Asistencia a los espacios solicitados por el supervisor y entrega de informe Gestión contractual y Gestión Financiera donde se	Informes mes de diciembre <b>Tabla 1 y Tabla 2.</b> Evidencias de aprendizaje: <b>Ítem clases impartidas</b>



	mensual de actividades según la fase en que se encuentre la formación (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	evidencia la ejecución de la formación.	<b>Link Drive carpeta con Informe Contractual e Informe de Gestión Financiera diciembre 2025:</b> <a href="https://n9.cl/e252nz">https://n9.cl/e252nz</a>
20	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área del programa en acreditación asignado.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
21	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área del programa en acreditación asignado.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
22	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos	No se ejecutó en el presente mes	N/A
23	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
24	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
25	Programar actividades de enseñanza – Aprendizaje-Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el	Clases temáticas, talleres, evaluaciones,	<b>Tabla 1.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 290801085 competencia PRODUCCIÓN DE



	<p>calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.</p>	<p>actividades extra-clase.</p> <p>Se ejecutaron 84 horas en el proceso formativo Ficha No. 3316531 programa PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.</p>	<p>DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS</p> <p><b>Tabla 2.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 210101058 competencia ENTREGA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS TERMINADOS</p> <p>Registro de horas en la plataforma Senasofiaplus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reporte de horas mensual de Sofiaplus</li> <li>- EVIDENCIA MENSUAL: <b>GANTT DE HORAS MENSUALES</b></li> </ul>
26	<p>Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.</p>	<p>Creación de ruta de aprendizaje plataforma Sena Sofia plus y emisión de juicios evaluativos</p>	<p><b>Código de ficha:</b> 3316531</p> <p><b>Nombre ruta de aprendizaje:</b> PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS. 3316531</p> <p><b>Juicios evaluativos de las competencias:</b></p> <p>Ficha: 290801085 competencia HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA</p> <p>Ficha: 210101058 competencia DESPACHAR LA MERCANCÍA SEGÚN NORMATIVA DE CARGUE Y SOLICITUD DE PEDIDO</p>
27	<p>Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.</p>	<p>No se ejecutó en el presente mes</p>	<p>N/A</p>
28	<p>Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa</p>	<p>Creación de ruta de aprendizaje</p>	<p><b>Código de ficha:</b> 3316531</p>



	<p>lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.</p>	<p>plataforma Sena Sofia plus y asociar aprendices a ruta de aprendizaje</p>	<p><b>Nombre ruta de aprendizaje:</b> PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS. 3316531</p> <p><b>Juicios evaluativos de las competencias:</b></p> <p>Ficha: 290801085 competencia HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA</p> <p>Ficha: 210101058 competencia DESPACHAR LA MERCANCÍA SEGÚN NORMATIVA DE CARGUE Y SOLICITUD DE PEDIDO</p>
29	<p>Se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo con el honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral, para el caso de instructores contratados por horas, se pagará un máximo de 160 horas al mes ejecutadas. Registro de horas en la plataforma Senasofiaplus:</p> <p>-</p>	<p>Clases temáticas, talleres, evaluaciones, actividades extra-clase.</p> <p>Se ejecutaron 84 horas directas en el proceso formativo Ficha No. 3316531 programa PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS. Y se aprobaron 17 horas adicionales en Planeación pedagógica y guías de aprendizaje para un total de 101 horas.</p>	<p><b>Tabla 1.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 290801085 competencia PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS</p> <p><b>Tabla 2.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 210101058 competencia ENTREGA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS TERMINADOS</p> <p>Registro de horas en la plataforma Senasofiaplus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reporte de horas mensual de Sofiaplus</li> <li>- EVIDENCIA MENSUAL: <b>GANTT DE HORAS MENSUALES</b></li> </ul> <p><b>Registro fotográfico No. 1.</b> Captura de pantalla aprobación horas adicionales</p>



30	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
31	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
32	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia, y en el plan de trabajo del grupo de investigación, el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA, y que correspondan con las	No se ejecutó en el presente mes	N/A



	exigencias de las condiciones de calidad, para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para la vigencia.		
33	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro en el CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
34	Obligación adicional para Instructores Virtuales. Para los instructores de formación virtual en todos los niveles, deberán cumplir con lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
35	Para los instructores asignados a seguimiento de etapa productiva, deberán realizar al mes seguimiento a mínimo 80 aprendices, llevará a cabo visitas de seguimiento evidenciadas en actas, desarrollará charlas de sensibilización destinada a los aprendices que inician etapa productiva; el instructor debe establecer horarios de atención presencial y virtual de acuerdo con los formatos asignados por coordinación académica. El	No se ejecutó en el presente mes	N/A



	seguimiento realizado por el instructor debe ser entregado mensualmente a Coordinación Académica como evidencia del resultado de su asignación y del portafolio de evidencias de cada aprendiz.		
36	<p>El contratista deberá presentar cuenta de cobro de manera mensual con los correspondientes soportes (pago de parafiscales, informe de actividades y planilla de pago), en la forma y condiciones establecidas en la forma de pago del contrato. <b>El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista, las cuales serán descontadas del pago a realizar</b> de conformidad con lo dispuesto el parágrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007. La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato.</p> <p>Parágrafo: Si el contratista supera los quince (15) días de retardo en el cobro del mes anterior, facultará a la entidad para imponer la multa, o terminar el contrato de manera unilateral en el estado en que se encuentre y, adicionalmente, de adelantar actuación administrativa para declarar el incumplimiento contractual e imponer la cláusula penal pecuniaria.</p>	Realización y entrega de informe Gestión contractual y Gestión Financiera donde se evidencia la ejecución de la formación.	<b>Link Drive carpeta con Informe Contractual e Informe de Gestión Financiera diciembre 2025:</b> <a href="https://n9.cl/e252nz">https://n9.cl/e252nz</a>
37	El contratista deberá informar, en un término no inferior a 15 días hábiles, sobre la	N/A	N/A



<p>inconveniencia, debidamente justificada y probada (caso fortuito o fuerza mayor), para continuar con la ejecución del contrato, de tal manera que el Centro de Formación, adelante las acciones necesarias para suplir esa necesidad, evitando la demora o reprogramación del proceso formativo. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista o se haga efectiva la cláusula penal, las cuales serán descontadas del pago a realizar. La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato.</p> <p>La cláusula penal y las multas así impuestas se harán efectivas directamente por el SENA, pudiendo acudir para el efecto entre otros a los mecanismos de compensación de las sumas adeudadas al contratista, cobro de la garantía, o a cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo el de la jurisdicción coactiva, de conformidad con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007.</p>		
--	--	--

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.



Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla 1076878534, operador Simple S.A para el periodo pagado correspondiente al mes de noviembre de 2025 y el No. de planilla 1077849557, operador simple S.A para el periodo pagado correspondiente al mes de diciembre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (17) folios

Cordialmente,

**ANGELA VIVIANA GONZÁLEZ OCHOA**

Contratista

C.C. No. 1049610542 de Tunja



Recibí a satisfacción:

**MÓNICA LUCÍA MANCIPE RIVERA**

**SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8479739/2025**

Coordinadora Académica



## EVIDENCIAS EJECUCIÓN CONTRATO CO1.PCCNTR.8479739 MES DE DICIEMBRE DE 2025

TABLA 1: EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

<b>NUMERO DE FICHA DE CARACTERIZACION:</b> 290801085	
<b>PROGRAMA DE FORMACIÓN:</b> PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS	
<b>COMPETENCIA:</b> PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS	
<b>ACTIVIDAD REALIZADA</b>	<b>REGISTRO FOTOGRAFICO</b>
<b>CLASES IMPARTIDAS:</b> <b>Temáticas</b>  1. Cultivos Microbiológicos: Clasificación, características, función, manejo  2. Métodos de conservación de leches fermentadas: Conceptos, ventajas, desventajas y controles  3. Inoculación: Fundamentos, técnicas, variables de control de proceso	



<p><b>4. Fermentación:</b> Fundamento, tipo, variables de control</p> <p><b>5. Maduración:</b> Fundamento, ventajas, desventajas, controles</p>	
---	--



**TALLER 1:** Taller  
microorganismos leche

Profesor: Angeles Gonzales Materia: Lacteos  
Institución: Sena sede Tula Curso: \_\_\_\_\_ Nota: \_\_\_\_\_

Identificación de los productos generados por microorganismos patógenos y alterantes de la leche.

- 1) Completar la tabla de alteraciones microbianas (complete la siguiente tabla identificando el cambio observable en el alimento).

Microorganismo	Producto generado	Cambio visible en la leche
<i>C. Coliformes</i>	Producción de gases (CO <sub>2</sub> y H <sub>2</sub> )	• desarrollo gases • cambio textura • fermentación más rápida
<i>Psicótrofos (Pseudomonas)</i>	Grasas y proteasas	• Amargos • rancio • olor putrefacto
<i>Lactobacillus acidófilos</i>	Sas	• Pérdida cuerpo y estabilidad
	Acido láctico	• Tacos leantados • Acido Prodotto • olor fuerte fermento
<i>Clostridium sp</i>	gases	• Sopa • olor rancio
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ácidos butíricos	• olor putrefacto
<i>Mucor</i>	Tornos termo-estables	• no se ven visibles
<i>Salmonella/Escherichia coli</i>	Etoxinas y endotoxinas	• indaco • olor
<i>Levaduras</i>	Alcohol CO <sub>2</sub>	• hinchado • olor • pigmento azul rosado
<i>Mohos</i>	pigmentos microbianos	• pigmentos en colores

2 CASO DE ESTUDIO

En una planta procesadora de leche, pasteurizada, se detectan varios lotes almacenados en frío que presentan:

- Mal olor
- Aspecto ligeramente gelatinoso
- Suero separado
- Aumento del contenido microbiano

RESPONDAS

- Que grupo microbiano es el más probable responsable.

2. ¿Que condiciones permitieron su crecimiento?  
3. ¿Que acción correctiva debería implementar la planta?

RESPUESTAS

A) Los microorganismos más visibles en relación al producto final serían: la *Psicótrofos*, *Pseudomonas*, *Lactobacillus*, *Destridimen*.

B) un mal manejo en la enabacion o en la pasteurización.

C) control y calidad después de la pasteurización y en la recepción de la materia prima "leche"

3. Relacionar cada producto metabólico con el microorganismo correspondiente.

Relacione con líneas la combinación correcta.

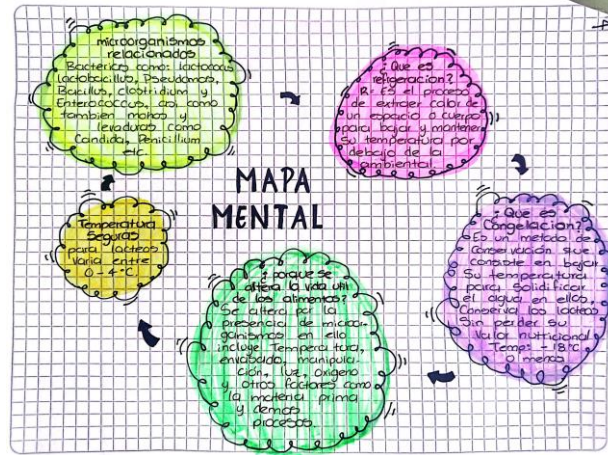
Productos metabólicos  
ALTERANTES

MICROORGANISMOS

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| A) Gelificación de la leche                     | 1) <i>Pseudomonas</i> spp       |
| B) Rancidez (descomposición de las grasas)      | 2) <i>Coliformes</i>            |
| C) Hinchamientos de envases (GAS)               | 3) <i>Staphylococcus aureus</i> |
| D) Sabor amargo (proteasas)                     | 4) <i>Clostridium</i> spp       |
| E) Producción de foam                           | 5) <i>Proteus</i> spp           |
| F) Coloraciones anormales (verde, azul, rosado) | 6) <i>Penicillium</i> /mohos    |

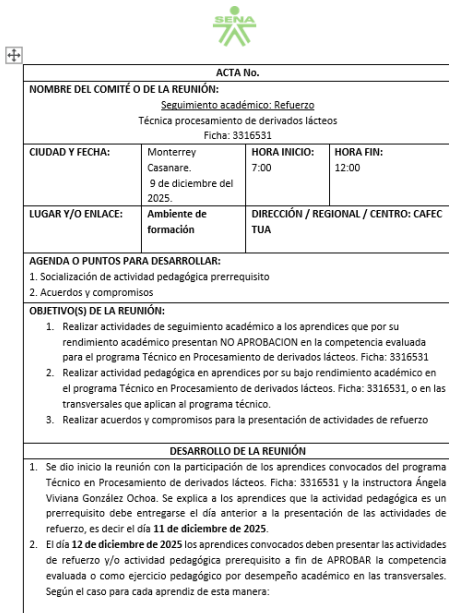
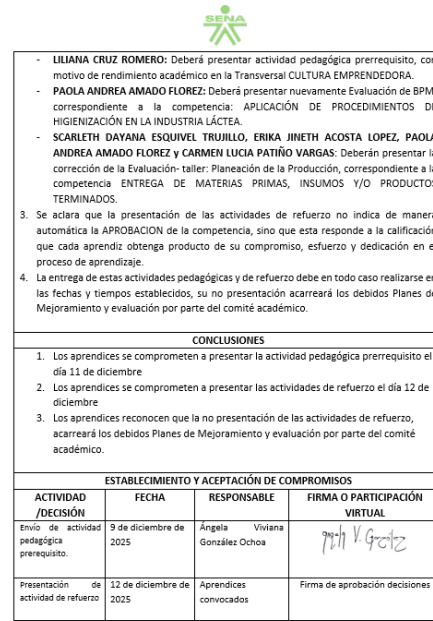


TALLER: Métodos de conservación leches





**TABLA 2: EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

<b>NUMERO DE FICHA DE CARACTERIZACION: 210101058</b>	
<b>PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS</b>	
<b>COMPETENCIA: ENTREGA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS TERMINADOS</b>	
<b>ACTIVIDAD REALIZADA</b>	<b>REGISTRO FOTOGRAFICO</b>
<b>Levantamiento acta de seguimiento</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 45%;">  <p style="text-align: center; font-size: small;">GOR-F-084 V02</p> </div> <div style="width: 45%;">  <p style="text-align: center; font-size: small;">GOR-F-084V02</p> </div> </div>



Actividades de refuerzo  
seguimiento académico

Día	12	Mes	12	Año	25	Institución	SENA	Sección	TJA	
Alumno	Ulmar Olt Romoio					Código	T. LACTEOS			
Curso	Bucare		Semestre	Dada		CALIFICACION				
Profesor	Angela Gonzales									

**1. META SEMANAL** 1200 L leche descremada pasteurizada.

**SE TRABAJA** Lunes-sábado → 6 días semanales

**TUENES** 2 B horas → 16 diarios

**CAPACIDADES POR HORA**

- Recepcion 2.200 U/h
- Descremado 1800 U/h
- Estandarización y mezcla 1600 U/h
- Pasteurización HTST 1200 U/h
- Envasado automático 900 U/h "cuello botella"

**2. TIEMPO PARA PRODUCCIÓN**

volumen diario =  $\frac{\text{volumen semanal}}{\text{no de días}} = \frac{12.000}{6} = 2.000 \text{ U/día}$

Se debe de producir 2.000 L leche descremada pasteurizada por día.

**3. TIEMPO PARA RECEPCION PARA 2000 U/DIA**

Para 2000 L

A) **RECEPCION**  $T = \frac{2.000}{2.200} = 0,91 \text{ h} = 55 \text{ min.}$

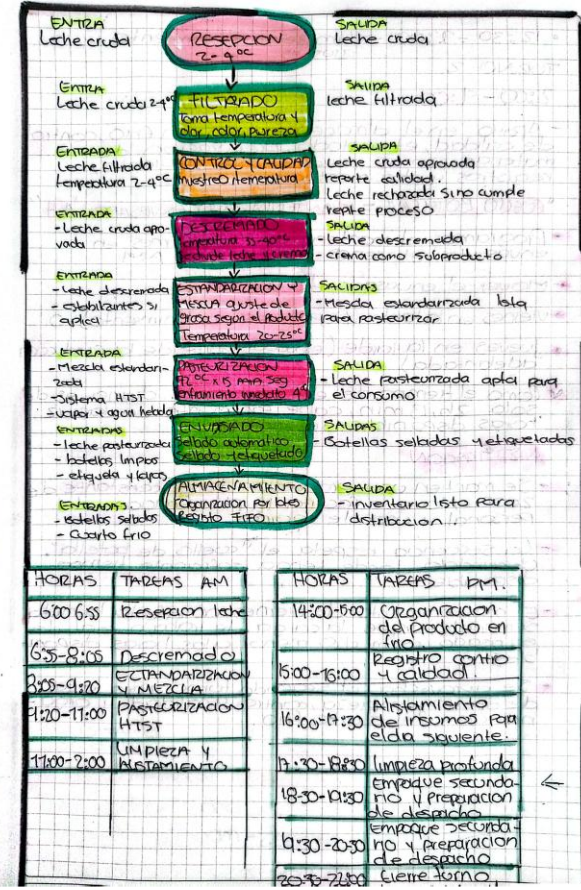
B) **DESCREMIADO**  $T = \frac{2.000}{1.800} = 1,11 \text{ h} = 1 \text{ h}, 6 \text{ min.}$

C) **PASTEURIZACION HTST**  $T = \frac{2.000}{1.200} = 1,67 \text{ h} = 1 \text{ h}, 40 \text{ min.}$

D) **ENVAZADO**  $T = \frac{2.000}{900} = 2,22 \text{ h} = 2 \text{ h}, 13 \text{ min.}$

**CONCLUSIÓN** ⇒ La operación mas lenta es el envasado (2h, 13min para 2000 L)

Si se sumaran las horas de operaciones en serie como si fuese un solo lote se tendría





## CLASES IMPARTIDAS:

### Temáticas

1. Aditivos de la industria láctea: Concepto, tipos, funciones, normativa, preparación de mezclas
2. Pallets: Concepto, importancia, usos
3. Rotulado: Concepto, importancia, normativa
4. Embalaje: Concepto, Función, clases, materiales, usos
5. Almacenamiento: Concepto, clases, controles
6. Plan de producción: Concepto, importancia, cumplimiento e interpretación
7. Orden de producción: Concepto, importancia
8. líneas de proceso: Diagrama de flujo, identificación, materiales de construcción, controles







## REGISTRO FOTOGRÁFICO No. 1: Captura correo aprobación horas adicionales

**Favoritos**

- Bandeja de en... 115
- Elementos enviados
- Borradores 5
- avgonzalezo@sena...
- Bandeja de e... 115
- Borradores 5
- Elementos enviados
- Elementos elimina...
- Correo no deseado
- Notas
- Archivo
- Historial de conver...
- Carpetas de búsqu...

**Bandeja de ...** ★ □ ↓ ↑

- CI** Comunicaciones Institucionales  
Paz y salvos: agiliza tu pro... Jue 17:06  
Comunicaciones Institucionales Dire...
- C** coordinacionacafec; Monica L...  
Asunto: Validación de hor... Jue 16:53  
Cordial saludo, De manera atent... 1
- Reporte horas ...
- C** coordinacionacafec  
Diciembre: Aprobación h... Jue 16:50  
Cordial saludo, De manera atenta, te...  
Reporte horas ... +1
- CI** Comunicaciones Institucionales  
Conoce el cronograma d... Jue 16:08  
Comunicaciones Institucionales ... 2
- S** sindesenaboletines  
Boletín SINDESENA E... Jue 16:05  
Version web - Darse de baja - ... 2

**Diciembre: Aprobación horas adicionales:**

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Dom 09/12/2035 16:50



Reporte horas mensuales - G...  
59 KB

Cordial saludo,

De manera atenta, teniendo en cuenta el correo que antecede, se autorizan 17 horas adicionales para el mes de diciembre.

Cordialmente,

**Coordinación Académica**  
Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de  
Casasare  
coordinacionacafec@sena.edu.co  
Cel: 3213543203  
Carrera 19 No. 36-68, Yopal

  [www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)  
@SENAcomunica

---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

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

**FECHA FINAL:** 19/12/2025 23:59:59

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3316531 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102901 DISPONER EQUIPOS E INSTRUMENTOS PARA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO CON CRITERIOS

29080102902 OPERAR EQUIPOS PARA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO CON EL MANUAL DE OPERACION

29080102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
  
- 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: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
  
- 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: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
  
- 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: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** 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
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 83,80

---



---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 83,80

---

### 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
01/12/2025	09/12/2025	DESARROLLO CURRICULAR	17,00

---

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 17,00

---

**INSTRUCTOR:** ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE









### Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900097333-9
Razón Social del Operador de Información	SIMPLE S.A.
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2025-12-12, 04:06:18 PM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	diciembre de 2025
Periodo de Cotización Para Salud	diciembre de 2025
Empresa	ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA
CEDULA CIUDADANIA	CC 1049610542
Código Sucursal (Nombre)	( )
Referencia de Pago/ Número Planilla	1077849557
Tipo de Planilla	I
Número Transacción Bancaria/ CUS	2003131539
Banco	(1007) - BANCOLOMBIA
Valor	\$ 420.700
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	172.29.10.57

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intereses Mora
N800224808	230301	PORVENIR	1	\$ 227.800	\$ 0
N800130907	EPS002	SALUD TOTAL EPS	1	\$ 178.000	\$ 0
N860011153	14-23	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	1	\$ 14.900	\$ 0
<b>SubTotales:</b>				\$ 420.700	\$ 0
<b>Total a Pagar:</b>					\$ 420.700

