



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Marzo 2026

Señor (a)

ROBINSON LOBO HERNANDEZ

SUPERVISOR(A) **CO1.PCCNTR.9084173**

Cargo del Supervisor: Coordinador Académico Programas Especiales. Grado.20

Dependencia: CAMPESENA.

Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
mes Marzo del año 2026

Referencia: **CO1.PCCNTR.9084173** del año **2026**

CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS identificado con la cédula de ciudadanía No. 5.084.040 de Rio de Oro - Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en **CAMPESENA**, 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 CUARENTA Y SIETE MILLONES TRECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE. (\$47.374.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a dieciséis (16) días del mes de febrero de 2026 por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SEICIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE. (\$2.526.640), b) nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. (\$4.737.450) cada uno, y Un (1) ultimo pago correspondiente a catorce (14) días del mes de diciembre de 2026 por valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS DIEZ MIL OCHOCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (\$2.210.810)*

Plazo: Será hasta el (14) de Diciembre de 2026.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal en los programas de formación CAMPESENA (titulada y/o complementaria) del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar en modalidad presencial como instructor en el área de PANADERIA Y REPOSTERIA



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se 6 GTH-F-075 V09 encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	<p>Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación complementaria</p> <p>Nombre De Programa: Elaboración De Masas De Panificación Con Incorporación De Harinas De Leguminosas</p> <p>Competencia: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa Sanitaria</p> <p>Resultados de Aprendizaje:</p> <p>Alistar recursos para elaboración de productos de panificación con incorporación de harinas de leguminosas de acuerdo con formulación.</p> <p>Obtener productos de panificación incorporando harinas de leguminosas según tendencias de consumo.</p> <p>Verificar calidad sensorial de productos de panificación elaborados con harinas de leguminosas de acuerdo con el tipo de técnica y normativa.</p> <p>Proponer medidas correctivas en la elaboración de productos de panificación con harinas de leguminosas de acuerdo con resultados de análisis sensorial.</p> <p>Código de Ficha: 3427289</p>	<p>Registro fotográfico y Lista de Asistencia</p> <p>Informe de tiempo de activades de apoyo a la formación (ver anexo a este informe)</p>



		<p>Nombre De Programa: Elaboración De Productos De Galletería</p> <p>Competencia: Elaborar productos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.</p> <p>Resultados de Aprendizaje:</p> <p>Inspeccionar productos de galletería, según procedimientos, fichas técnicas y normatividad vigente.</p> <p>Alistar instalaciones, equipos, materias primas e insumos para la elaboración de galletas conforme con la orden de producción y las especificaciones del proceso.</p> <p>registrar los resultados de proceso de productos de galletería de acuerdo a la normatividad y parámetros de la empresa.</p> <p>Elaborar productos de galletería de acuerdo con las especificaciones del proceso</p> <p>Código de Ficha: 3427272</p>	
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los presaberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos institucionales	Diagnostico conocimiento previo



3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA	N/A para este periodo	N/A para este periodo
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	No aplica para este periodo	N/A
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se solicita la creación de Fichas a través del link dispuesto para tal fin	Pantallazo solicitud de Fichas
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	Se evaluaron los resultados de aprendizaje de la Ficha 3427272	Pantallazo Sofia Plus
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad,	N/A para este periodo	N/A para este periodo



	oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas.		
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
9	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
10	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
11	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo	Se asistió a capacitación en Profundización de elaboración de pan de Masa madre SENA Bogotá Los días comprendidos del 01 al 07 de Marzo de 2026	Registro Fotográfico
12	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados	Presentar informe mensual con los soportes correspondientes.	Documentos requeridos por el supervisor de contratos, informe mensual, evidencias y soportes (anexo en este documento), Plataforma Secop II
13	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente	N/A para este periodo	N/A para este periodo



	deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.		
14.	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado	N/A para este periodo	N/A para este periodo
15.	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
16.	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.	Se mantiene organizado el portafolio del Instructor con los formatos requeridos	Pantallazo portafolio
17.	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área	N/A para este periodo	N/A para este periodo



	de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida		
18.	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo – Grupo de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA	N/A para este periodo	N/A para este periodo

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	N/A	N/A	N/A	N/A
2.	N/A	N/A	N/A	N/A

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 N. 8362142320 de la planilla de seguridad social, operador Compensar, correspondiente al mes de Febrero de 2026 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias (08) folios

Cordialmente,

CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS

Contratista

C.C. No. 5.084.040

Recibí a satisfacción:

ROBINSON LOBO HERNANDEZ

Supervisor (a) Contrato **CO1.PCCNTR.9084173**

Coordinador Académico Programas Especiales

[illegible]



Obligación #2: Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje

Formulario de Conocimientos Previos

Objetivo: Identificar los conocimientos y experiencias previas de los aprendices en el área de panadería.

1. Datos del aprendiz

1. Nombre completo: _____

2. Edad: _____

3. Municipio: _____

4. ¿Ha realizado antes algún curso de panadería o repostería?

☐ Sí ☐ No

5. Si respondió sí, ¿dónde lo realizó?

2. Experiencia previa

6. ¿Ha preparado pan alguna vez?

☐ Sí ☐ No

7. Si su respuesta fue sí, ¿qué tipo de pan ha elaborado?

☐ Pan casero ☐ Pan dulce ☐ Pan integral ☐ Otro: _____

8. ¿Ha trabajado en una panadería o negocio de alimentos?

☐ Sí ☐ No

9. Si respondió sí, ¿qué actividad realizaba?

3. Conocimientos básicos de panadería

10. ¿Cuáles de los siguientes ingredientes conoce o ha utilizado para hacer pan?

☐ Harina ☐ Levadura ☐ Azúcar ☐ Sal ☐ Mantequilla ☐ Agua ☐ Huevos

11. ¿Sabe para qué sirve la levadura en la panadería?

☐ Sí ☐ No ☐ No estoy seguro

12. ¿Conoce qué significa amasar en panadería?

☐ Sí ☐ No

13. ¿Sabe qué es la fermentación del pan?

☐ Sí ☐ No

4. Higiene y manipulación de alimentos

14. Antes de preparar alimentos es importante:

☐ Lavarse las manos ☐ Usar utensilios limpios ☐ Mantener el área de trabajo limpia ☐

Todas las anteriores

15. ¿Ha escuchado sobre las normas de higiene en la preparación de alimentos?

☐ Sí ☐ No

5. Intereses y expectativas

16. ¿Por qué le interesa aprender panadería?

☐ Empezar un negocio ☐ Aprender para uso personal ☐ Conseguir empleo ☐ Otro: _____

17. ¿Qué le gustaría aprender en este curso?

18. ¿Tiene algún emprendimiento relacionado con alimentos?

☐ Sí ☐ No

Gracias por responder este formulario. Sus respuestas ayudarán a mejorar el proceso de formación.



Obligación #5: Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.

Obligación #6: Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.

Reporte de Juicios de Evaluación						
Fecha del Reporte:	16/03/2026					
Ficha de Caracterización:	3427272					
Código:	96151450					
Versión:	1					
Denominación:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA					
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION					
Fecha Inicio:	19/02/2026					
Fecha Fin:	02/03/2026					
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL					
Regional:	20 - REGIONAL CESAR					
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL					
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003174701	ADRIANA LUCIA	SANTIAGO SERNA	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERLERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE PASTERLERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1003174701	ADRIANA LUCIA	SANTIAGO SERNA	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERLERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTERLERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1003174701	ADRIANA LUCIA	SANTIAGO SERNA	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERLERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTERLERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.



Obligación #11: Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo





Obligación #16: Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO

... > PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS CAMPESENA 2026 > CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS  						
	Nombre  	Modificado 	Modificado por 	Tamañ... 	Comp... 	Actividad
	EJECUCION DE LA FORMACION	22 de febrero	Ciro Alfonso Suarez Le	2 elementos	 Compa...	
	PROGRAMACION CAMPESENA	22 de febrero	Ciro Alfonso Suarez Le	4 elementos	 Compa...	

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 16/02/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 15/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3427272 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 40,00

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
16/02/2026	16/02/2026		4,00
17/02/2026	17/02/2026		4,00
18/02/2026	18/02/2026		4,00
19/02/2026	19/02/2026		4,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			16,00

INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL