PROCESO
GESTIÓN CONTRACTUAL
NOMBRE DEL FORMATO
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL DE EVIDENCIAS

Palmira, Valle, marzo 2026

Señor(a)
JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9055010 de 2026.
COORDINADOR ACADÉMICO.
COORDINACIÓN ACADÉMICA
PALMIRA

Número	Obligación	Acciones realizadas
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 1 Evidencias del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Se realizó acompañamiento permanente a los aprendices en tres acciones de formación prácticas y una teórica, orientadas a la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura; en las prácticas se desarrolla la elaboración de conservas, fortaleciendo competencias en procesamiento de alimentos y garantizando el cumplimiento de las guías de aprendizaje y el desarrollo de evidencias formativas. Anexo 1.1. Anexo 1.2.
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Se realizó el reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje mediante espacios de diálogo y observación del desempeño inicial de los aprendices del programa de Conservas de Frutas y Hortalizas. Algunos participantes manifestaron contar con experiencia empírica en la manipulación y transformación de alimentos, lo que permitió ajustar las estrategias pedagógicas y reforzar aspectos técnicos necesarios para el proceso formativo. Anexo 2.1.
3	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	Se registran horas asignadas a formación del mes de febrero. Anexo 3.1

	temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato. GTH-F-075 V09 7 8 GTH-F-075V09 4	
4	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 envió correo electrónico con información de los cursos a impartir, fechas y lugares de desplazamiento. Anexo 4.1
5	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 realizó registro de juicios evaluativos para las fichas. 3419918- 3425297. Anexo 5.1
6	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el	Se elaboró informe mensual de actividades y el informe de Gestión Financiera se cargó información en el Drive de Coordinación Académica. Anexo 6.1

	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.	
7	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 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	Se tiene a mi cuenta el siguiente elemento: Tablet. Anexo 7.1

	disciplinario, de ser procedente.	
8	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. 9 GTH-F-075V09.	Durante el período reportado no se ejecutaron actividades de seguimiento a etapa productiva, toda vez que dicha fase corresponde a programas de formación titulada.
9	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.	Durante el período reportado no se realizó la validación de novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz, incluyendo reintegros, traslados, aplazamientos y deserciones. No se presentaron anomalías, inconsistencias ni hallazgos en los registros, por lo cual no fue necesario comunicar novedades al Coordinador Académico.
10	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la	Captura de pantalla del Drive de diseño donde se evidencia la organización y actualización del Portafolio del Instructor, incluyendo guías de aprendizaje, planeación de la formación y demás soportes del proceso formativo correspondientes al período reportado. Anexo 10

	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.	
11	Disponer de herramientas tecnológicas tipo computador y/o Tablet para el desarrollo del objeto contractual.	Se dispone de computador portátil, ACER, para el desarrollo de las actividades de formación. Anexo 11
12	Desplazarse en el vehículo asignado por el SENA con el objeto de desarrollar las acciones propias de su	En el mes objeto de informe no se me asignó vehículo institucional, razón por la cual no se realizaron desplazamientos en cumplimiento de esta obligación contractual.

	contrato en las fechas horarios y recorridos autorizados por el subdirector de centro. Nota: esta obligación debe asignarse a los Instructores: aplica solo para los instructores que tienen vehículo asignado.	
13	Evitar ejercer ninguna forma de violencia basada en género, actos de racismo o discriminación, lo cual incluye el cabal cumplimiento sobre el Protocolo para la prevención, atención y medidas de protección de todas las formas de violencia contra las mujeres y basadas en género y/o discriminación por razón de raza, etnia, religión, nacionalidad, ideología política o filosófica, sexo u orientación sexual o discapacidad y demás razones de discriminación en el ámbito del sector público.	No se registran quejas respecto a la conducta mencionada.
14	Apoyar en la elaboración de informes administrativos y técnicos dentro del procedimiento de la ejecución de la Formación Profesional Integral requeridos por el ordenador del gasto,	Se elaboraron informes administrativos y técnicos según los lineamientos de la Formación Profesional Integral, respaldados mediante el correo electrónico correspondiente al plan de trabajo semanal. Anexo 14 .1 Anexo 14.2

	supervisor y la Coordinación académica a partir de la información suministrada por las áreas intervinientes.	
15	Apoyar en la validación y registro de información avalada por la coordinación académica en los aplicativos institucionales respecto de los indicadores de metas bajo criterios de oportunidad, vigencia y veracidad.	Reporte de grupos matriculados y Por Certificar a través de correo electrónico (GAE - Apoyo Administrativo Coordinación. Anexo 15.

Anexo 1.1

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	PREPARACION DE CONSERVAS DE LAS FRUTAS Y VERDURAS	FECHA DE INICIO DEL CURSO:27/02/2026	HORARIO: 8am-12pm-1pm-15pm
N° DE FICHA: 3444795	INSTRUCTOR: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO	FECHA FIN DEL CURSO:27/03/2026	

No.		DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 27/02/2026 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 06/03/2026 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 13/03/2026 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 20/03/2026 Firma aprendiz
1	CC	66857538	ADELAIDA CHILITO HERRERA	Adelaida chilito H	Adelaida Chilito H	Adelaida Chilito H	
2	CC	[illegible]	ALEXANDRA ROMERO BETANCOURT	alexandra R B	alexandra R B.	Alexandra R B.	
3	CC	66767818	AMANDA HERRERA RUA	Amanda H R			
4	CC	31144201	BELLANIRE CALDAS VARGAS	Bellanire Caldas V.	Bellanire Caldas V.	Bellanire Caldas V.	
5	CC	1144156825	LEIDY VANESSA RINCON MOLINA	Leidy Rincón	Leidy Rincón	leidy Rincón	
6	CC	66772353	LILIANA GARCIA GOMEZ	Liliana Garcia Gomez	Liliana Garcia Gomez	Liliana Garcia Gomez	
7	CC	29661736	LUZ ANDREA VILLADA ZAPATA	Luz Andrea villada	Luz Andrea villada.	Luz Andrea villada	
8	CC	1113662963	MARIANA ALVAREZ RODRIGUEZ	Mariana Alvarez Rodriguez	Mariana Alvarez Rodriguez	Mariana Alvarez Rodriguez	
9	CC	31175443	MARLENE RODRIGUEZ MARTINEZ	Marlene Rodriguez M.	Marlene Rodriguez M.	Marlene Rodriguez M.	
10	CC	38879697	MARTHA ISABEL CHAVEZ GARCIA	Martha I Chavez	Martha I Chavez	Martha Chavez.	
11	CC	1085686045	ROSA BERNARDA MORENO RAMIREZ	Rosa Moreno			
12	CC	29674411	ROSA MARIVEL ROSERO PASTAS	Rosa Maribel Rosero	Rosa maribel Rosero		
13	CC	2547058	VICTOR HUGO CASTILLO AVILA	Victor H Castillo			
14	CC	66780360	YOLANDA FLOREZ	yolanda Florez	Yolanda Florez	yolanda Florez	
15	CC	1113645541	YURI PAOLA GRANOBLES BERMUDEZ	Paola Granobles.	Paola Granobles		
20	CC			Victor H Castillo	Victor H Castillo		

Observaciones:

Firma [signature]	Firma [signature]	Firma [signature]	Firma
Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ

*			*		
	SIN EXCUSA	SE		RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

Anexo 1.1

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			FECHA DE INICIO DEL CURSO:18/02/2026		HORARIO: 8am-12pm-1pm-5pm		
Nº DE FICHA:	3425297	INSTRUCTOR:	MARIA GLADYS RUIZ CAMILO	FECHA FIN DEL CURSO:18/03/2026				

No.		DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
				18/02/2026	25/02/2026	4/03/2026	11/03/2026	
				* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* *
1	CC	66882444	RUBIELA DURAN MORENO					
2	CC	1107059956	DENNYS LOPEZ MOSQUERA					
3	CC	29501053	ELBA NELLY OTERO ANGRINO	Elba Nelly Otero Angrino	Elba Nelly Otero Angrino	Elba Nelly Otero Angrino	Elba Nelly Otero Angrino	
4	CC	29502162	FLOR MARIA DE JESUS ARANGO			Flor Mª De Jesus		
5	CC	27327499	GERTRUDIS MERCEDES CASTILLO PALACIOS	Gertrudis Mercedes Castillo P	Gertrudis Mercedes Castillo P	Gertrudis Mercedes Castillo P		
6	CC	31629022	GLADYS MOSQUERA	Gladys Mosquera	Gladys Mosquera.	Gladys Mosquera.	Gladys Mosquera.	
7	CC	1144139756	HECTOR DARIO SANCHEZ GIL	Hector D. Sanchez Gil.		Hector Dario Sanchez Gil.	Hector D Sanchez Gil.	
8	CC	31321984	ISABEL MARTINEZ MUNERA					
9	CC	31626472	MARIA ELENA VILLADA QUITUMBO	Maria Elena Villada Q	Mª Elena Villada Q			
10	CC	31628464	MARIA ESTELIA SALCEDO TROCHEZ	Mª Estelia Salcedo.	Mª Estelia Salcedo.	Mª Estelia Salcedo.		
11	CC	31628464	MARTHA CECILIA GARCES HERNANDEZ					
12	CC	1004744862	MIRLEY DANIELA CABEZAS CASTILLO	Mirley Cabezas	Mirley Cabezas	Mirley Cabezas		
13	CC	31628436	RUBY GUERREROGUZMAN					
14	CC	29505836	SHIRLEY CHAUX VALENCIA					
15	CC	29505403	PAOLA ANDREA VILLEGAS ORTIZ	Paola Villegas O	Paola Villegas O	Paola Villegas O		
20	CC							
Observaciones:				Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
				Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor

*	SIN EXCUSA	SE	*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

Anexo 1.1

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	FECHA DE INICIO DEL CURSO:18/02/2026	HORARIO: 9am-12pm-1pm-15pm
Nº DE FICHA:	3425297	FECHA FIN DEL CURSO:18/03/2026	
INSTRUCTOR:	MARIA GLADYS RUIZ CAMILO		

No.	DOCUMENTO		APRENDIZ	*	Fecha (D/M/AA) 10/03/2026 Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz
1	CC	1118294658	DAVID HERNANDO VILLABON VANEGAS		David H. Villabón V.						
2	CC	94535937	GUIOVANNY ROMO SOTO		Giovanni Romo						
3	CC	31467209	ROSALINA VANEGAS ORTEGA		Rosalina Vanegas O.						
4	CC	38246154	VIVIAN PATRICIA ECHENIQUE ROLDAN		[illegible]						
5	CC	29739995	FRANCENITH AGUDELO GAÑAN		Francenith Agudelo						
6	CC	1110283293	RAQUEL JIMENA SOLANO GARCIA		Raquel solano						
7	CC	31938380	ADELAIDA TREJOS CUERO		Adelaida trejos C						
8	CC	43501112	OLIVIA DEL SOCORRO CARDONA ARIAS								
9	CC	29939456	FERNEY CUERO RODRIGUEZ		Ferney cuero						
10	CC	24807673	AMANDA DEL CARMEN TAMAYO AGUIRRE								
11	CC	34613553	KERLYN JOHANA VARGAS TAMAYO								
12	CC	38840054	BLANCA NORA TAMAYO AGUIRRE		Nora Tamayo						
13	CC	29940224	NO REGISTRADA EN SOFIA PLUS		[illegible]						
14	CC	16450967	FLOER MARTINEZ AGUIRRE		[illegible]						
15	CC	26543407	[redacted]		Alba luz osorio G						Albe.
20	CC		Piedad Zapata Ortiz		Piedad Zapata Ortiz						

Observaciones:	Firma: [illegible]	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ

*			*		
	SIN EXCUSA	SE		RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

Anexo 1.1

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	Preparación de conservas de Frutas y Verduras		FECHA DE INICIO DEL CURSO:10/02/2026		HORARIO: 8am-12pm-1pm-15pm
N° DE FICHA:	3419918	INSTRUCTOR: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO	FECHA FIN DEL CURSO:10/03/2026		

No.	DOCUMENTO		APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 10/02/2026 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 17/02/2026 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 24/02/2026 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 3/03/2026 Firma aprendiz
1	CC	CC - 31938380	ADELAIDA TREJOS CUERO	Adelaida trejosc	Adelaida trejosc	[signature]	Adelaida trejosc
2	CC	CC - 26543407	ALBA LUZ OSORIO GUZMAN	Ferney cuero	Alba luz osorio G	Alba luz osorio	
3	CC	CC - 24807673	AMANDA DEL CARMEN TAMAYO AGUIRRE	Amanda del carmen tamayo aguirre	Amanda del carmen tamayo Aguirre	Amanda del carmen tamayo	Amanda tamayo
4	CC	CC - 38840054	BLANCA NORA TAMAYO AGUIRRE	NORA TAMAYO	Nora tamayo	Nora tamayo	Nora tamayo
5	CC	CC - 1118294658	DAVID HERNANDO VILLABON VANEGAS	[signature]	[signature]	[signature]	[signature]
6	CC	CC - 29939456	FERNEY CUERO RODRIGUEZ	Alba luz osorio	Ferney cuero	[signature]	Ferney cuero
7	CC	CC - 16450967	FLOER MARTINEZ QUINTERO	Floer Martinez	[signature]	[signature]	[signature]
8	CC	CC - 29739995	FRANCENITH AGUDELO GAÑAN	Francenith Agudelo	[signature]	Francenith Agudelo	Francenith Agudelo
9	CC	CC - 94535937	GUIOVANNY ROMO SOTO	Giovani Romo	[signature]	Giovani Romo	Giovani Romo
10	CC	CC - 34613553	KERLYN JOHANA VARGAS TAMAYO	Kerlin Johana Vargas tamayo	Kerlin Johana Vargas tamayo	Kerlin Johana Vargas	Kerlin Johana Varga
11	CC	CC - 43501112	OLIVIA DEL SOCORRO CARDONA ARIAS	Olivia Cardona Arias	Olivia Cardona	Olivia Cardona	Olivia Cardona
12	CC	CC - 29940224	PIEDAD ZAPATA ORTEGA	Piedad Zapata Ortega	Piedad Zapata O.	Piedad Zapata Ortega	Piedad Zapata O.
13	CC	CC - 1110283293	RAQUEL JIMENA SOLANO GARCIA	Raquel Solano	Raquel solano	Raquel Solano	Raquel solano
14	CC	CC - 31467209	ROSALINA VANEGAS ORTEGA	[signature]	[signature]	[signature]	[signature]
	CC	CC - 38246154	VIVIAN PATRICIA ECHENIQUE ROLDAN	[signature]	[signature]	[signature]	[signature]
						Ferney cuero	
				Firma [signature] Nombre Instructor: MARIA GLADYS RUIZ	Firma [signature] Nombre Instructor: MARIA GLADYS RUIZ	Firma [signature] Nombre Instructor: MARIA GLADYS RUIZ	Firma [signature] Nombre Instructor: MARIA GLADYS RUIZ

*	SIN EXCUSA	SE	*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

Anexo 1.1

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:			PREPARACION DE CONSERVAS DE LAS FRUTAS Y VERDURAS			FECHA DE INICIO DEL CURSO:18/02/2026				HORARIO: 9am-12pm-1pm-5p	
Nº DE FICHA:			3430918	INSTRUCTOR:	MARIA GLADYS RUIZ CAMILO	FECHA FIN DEL CURSO:18/03/2026					
No.	DOCUMENTO		APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
				21/02/2026		28/02/2026		07/03/2026			
				*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC	31175107	ADRIANA IDROBO TORO		Adriana Idrobo Ta		Adriana Idrobo T		Adriana Idrobo Toro		
2	CC	29532522	FLOR ELBA LOPEZ GARZON		Florelba lopez garzon		Florelba lopez garzon		Florelba Lopez Garzon		
3	CC	29539809	MARICEL MUÑOZ PEÑA		Maricel Muñoz		Maricel M		Maricel		
4	CC	1192725498	XIOMARA ALEJANDRA TENORIO FLOREZ		Xiomara Tenorio		Xiomara Tenorio		Xiomara Tenorio		
5	CC	38657172	YURANI MURIEL DOMINGUEZ		Yurani Muriel Dominguez		Yurani Muriel Dominguez				
6	CC	29533023	FRANCIA ELENA LEDESMA PLAZA		Francia ledesma		Francia ledesma				
7	CC	66881049	MARIA NAZARETH ACEVEDO AGUIRRE		Maria Nazareth Acevedo		Maria Nazareth A.				
8	CC	29532958	RUBIELA RUIZ BARRAGAN		Rubiela Ruiz B.		Rubiela Ruiz B		Rubiela Ruiz B.		
9	CC	29532098	DORA CELLY RUIZ BARRAGAN		Dora Celly Ruiz B.		Dora Cely Ruiz		Dora Celly Ruiz		
10	CC	1112787284	LEIDY DAHIANA ALARCAON MARLES		Dahiana Alarcón		Dahiana Alarcon		Dahiana Alarcon		
11	CC	31365116	OMAIRA CALERO ORTIZ		Omaira Calero.		Omaira Calero.				
12	CC	29682356	DORA LOBEIDA HENAO BLANDON		Dora L Henao		Dora L Henao		Dora L Henao		
13	CC	1112958391	GREISY NASMILLY FREIRE		Greisy Freire H.		Greisy Freire H.		Greisy Freire H.		
14	CC	29531856	MARIA ISABEL MUÑOZ PARUMA		Ysabel Muñoz		Ysabel Munoz				
15	CC	1112958053	NATALIA CONDE RUIZ		Natalia Conde Ruiz		Natalia Conde Ruiz		Natalia Conde Ruiz		
20	CC										
Observaciones:				Firma		Firma		Firma		Firma	
				Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ		Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ		Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ		Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	

*	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

Anexo 1.2.



Foto 1. Participación en la convocatoria del programa Preparación de Conservas de Frutas y Hortalizas con la comunidad.



Foto 2. Actividad introductoria sobre Buenas Prácticas de Manufactura con los aprendices.



Foto 3. Práctica de elaboración de zumo de limón realizando pruebas fisicoquímicas



.

Foto 4. Se participó en la reunión de coordinación académica, realizada con el objetivo de presentar el listado maestro de materiales de formación por línea.



Foto 5. Proceso de extracción de pulpa de mora y empaque en bolsas grado alimenticio.



Foto 6. Socialización del taller colaborativo sobre **Buenas Prácticas de Manufactura** con la participación de los aprendices.



Foto 7. Participación de la comunidad en la convocatoria del programa Preparación de Conservas de Frutas y Verduras, realizada en la vereda Regadero.



Foto 8. Participación de los aprendices en la **inducción del programa Preparación de Conservas de Frutas y Verduras**, donde se socializan los objetivos y el desarrollo del proceso formativo.



Foto 9, la participación en Seguridad y salud en el trabajo.



Foto 10. Técnica de empaque al vacío en la elaboracion de mermelada.



Foto 11. Taller colaborativo sobre el crecimiento exponencial de los microorganismo con potencial de producir toxinas en los alimentos.



Foto 12. Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en el proceso de pulpa de mora.

Foto 13. Elaboración de vino artesanal de acuerdo con los parámetros técnicos.



Foto 14. Participacion en la charla informativa de la convocatoria Economía Campesina 2026.

Anexo 1.2

TC



Foto 15. Elaboración de Vino artesanal de acuerdo con la NTC.



Foto 16.Proceso de empacado de vino fermentado.



Foto 17. Proceso de preparación del mosto.

Anexo 2.1

Ginebra, 21 de febrero de 2026

CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

Instructora: María Gladys Ruiz Camilo

EVALUACIÓN DIAGNÓSTICA

Programa: Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos

Competencia: 290801023 – Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente

Propósito: Identificar los conocimientos previos del aprendiz frente a la inocuidad alimentaria y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Nombre del aprendiz: Dora Cely Ruiz

Fecha: 21 Febrero Instructor: María Gladis Ruiz

Instrucciones:

Lea cuidadosamente cada pregunta y responda según sus conocimientos previos. Esta evaluación no tiene calificación numérica; su objetivo es reconocer saberes iniciales.

A. Selección múltiple (Marque una sola respuesta)

1. Las Buenas Prácticas de Manufactura tienen como objetivo principal:
a) Aumentar la producción
b) Garantizar alimentos inocuos X
c) Reducir costos
d) Mejorar la publicidad

2. La contaminación cruzada ocurre cuando:
a) Se almacenan alimentos en frío
b) Se transfieren microorganismos de un alimento a otro X
c) Se cocinan los alimentos
d) Se limpian los utensilios

3. ¿Cuál es un contaminante biológico?
a) Vidrio
b) Detergente
c) Bacterias X
d) Metal

4. El lavado de manos en la manipulación de alimentos sirve para:
a) Cumplir una norma únicamente

Powered by CamScanner

Anexo.2.1

b) Evitar contaminación ✗
c) Ahorrar tiempo
d) Mejorar la presentación

B. Verdadero o Falso

5. ___ Las BPM solo aplican en grandes industrias.

6. ___ El manipulador de alimentos puede ser fuente de contaminación.

7. ___ La limpieza elimina totalmente los microorganismos.

8. ___ El uso de dotación reduce riesgos sanitarios. X

C. Respuesta corta

9. ¿Qué entiende por inocuidad alimentaria?

aplicar normas de aseo y limpieza para manipular alimtos

10. Mencione dos enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Gastroenteritis infecciones intestinales

11. Nombre dos prácticas que ayuden a prevenir la contaminación de alimentos.

desinfección lugar de trabajo y personal.

12. ¿Por qué es importante la higiene personal en la industria alimentaria?

porque si no hay una buena higiene contaminamos todo lo que preparamos

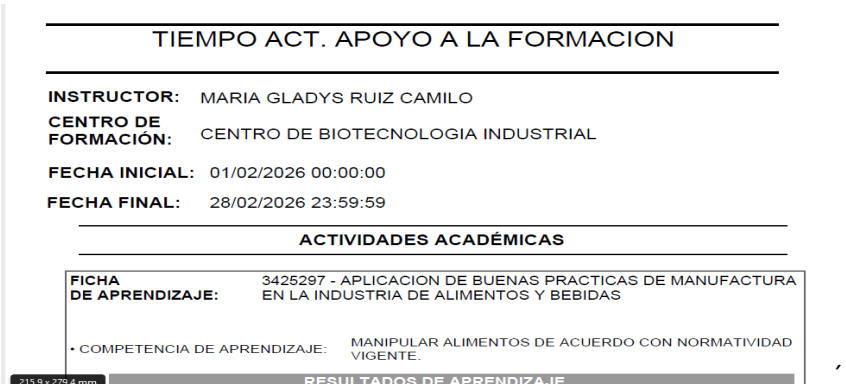
D. Reflexión diagnóstica

13. Describa brevemente cómo manipula alimentos en su vida diaria y qué cuidados considera importantes.

lavado adecuado con agua limpia cada utencilio que bamos a utilizar y cada producto.

Powered by CamScanner

Anexo 3.1



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/02/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

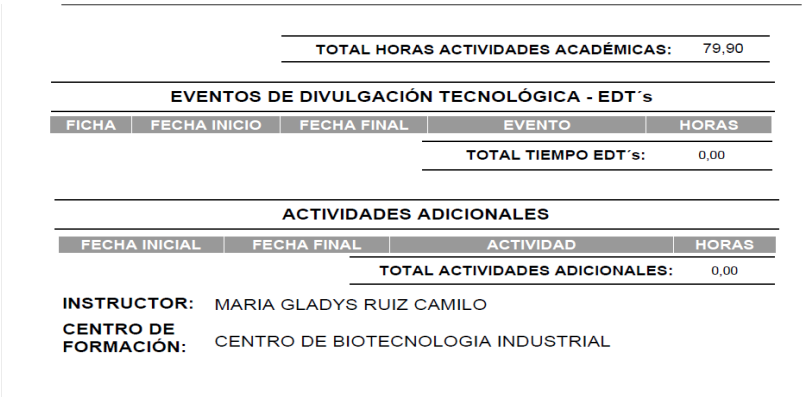
FICHA DE APRENDIZAJE: 3425297 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

215.9 x 279.4 mm

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Captura de pantalla de horas directas a la formación mes febrero de 2026



TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 79,90

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

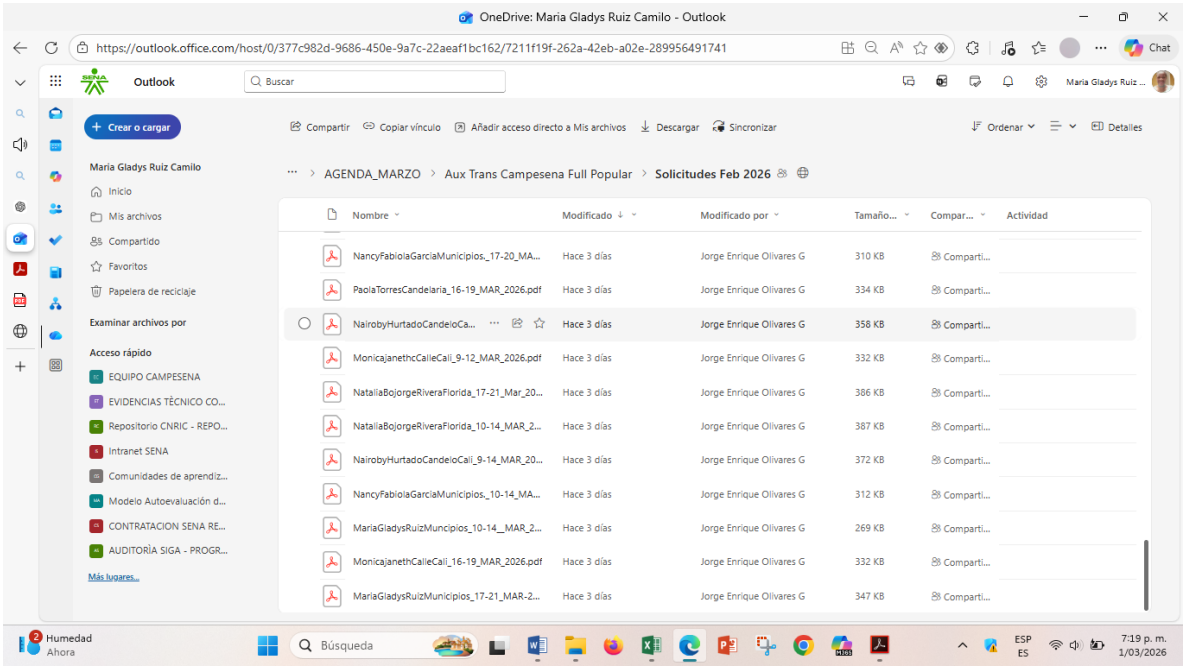
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

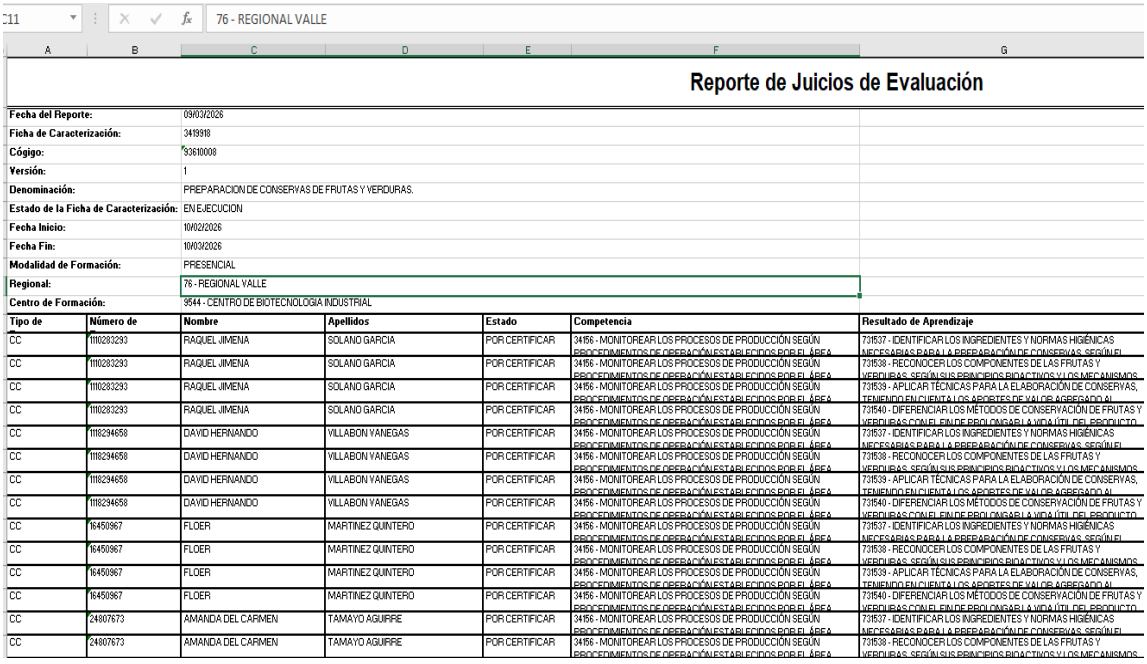
Captura de pantalla de total horas académicas directas a la formación febrero de 2026.

Anexo 4.1



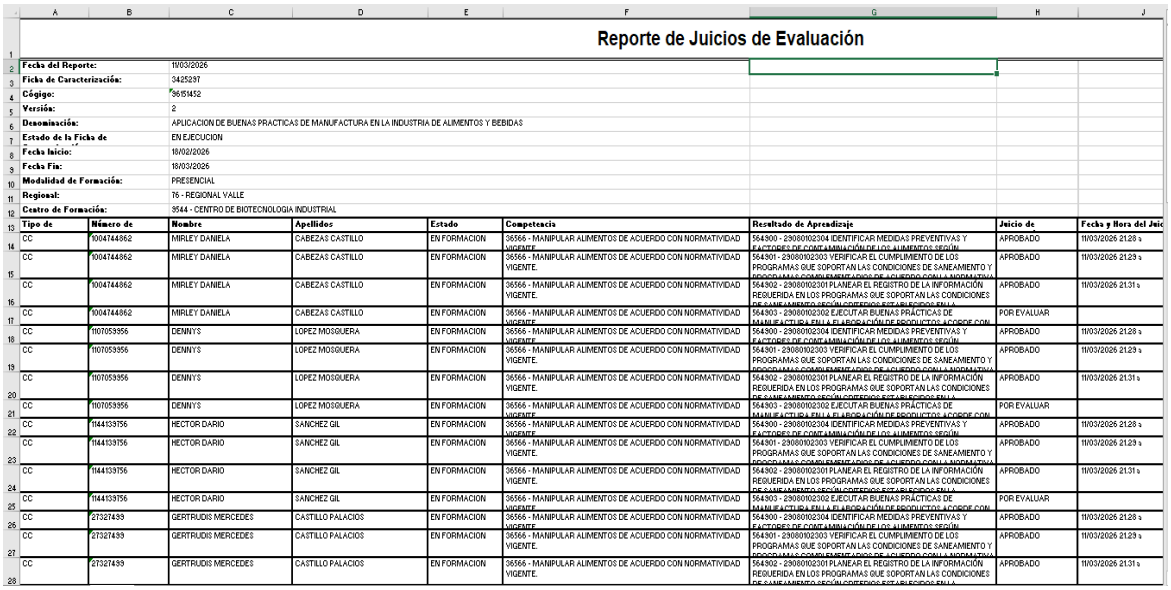
La imagen corresponde a la captura de pantalla del registro de solicitudes de agendas como evidencia del proceso realizado.

Anexo 5.1



Reporte de Juicios de Evaluación						
Fecha del Reporte:	09/03/2026					
Ficha de Caracterización:	3419918					
Código:	93610008					
Versión:	1					
Denominación:	PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.					
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION					
Fecha Inicio:	10/02/2026					
Fecha Fin:	10/03/2026					
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL					
Regional:	76 - REGIONAL VALLE					
Centro de Formación:	9544 - CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL					
Tipo de	**Número de**	**Nombre**	**Apellidos**	**Estado**	**Competencia**	**Resultado de Aprendizaje**
CC	1110283293	RAQUEL JIMENA	SOLANO GARCIA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731537 - IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL
CC	1110283293	RAQUEL JIMENA	SOLANO GARCIA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731538 - RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS
CC	1110283293	RAQUEL JIMENA	SOLANO GARCIA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731539 - APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL
CC	1110283293	RAQUEL JIMENA	SOLANO GARCIA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731540 - DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CC	1116294658	DAVID HERNANDO	VILLABON VANEGAS	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731537 - IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL
CC	1116294658	DAVID HERNANDO	VILLABON VANEGAS	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731538 - RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS
CC	1116294658	DAVID HERNANDO	VILLABON VANEGAS	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731539 - APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL
CC	1116294658	DAVID HERNANDO	VILLABON VANEGAS	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731540 - DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CC	16450967	FLOER	MARTINEZ QUINTERO	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731537 - IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL
CC	16450967	FLOER	MARTINEZ QUINTERO	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731538 - RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS
CC	16450967	FLOER	MARTINEZ QUINTERO	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731539 - APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL
CC	16450967	FLOER	MARTINEZ QUINTERO	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731540 - DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CC	24807673	AMANDA DEL CARMEN	TAMAYO AGUIRRE	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731537 - IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL
CC	24807673	AMANDA DEL CARMEN	TAMAYO AGUIRRE	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731538 - RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS

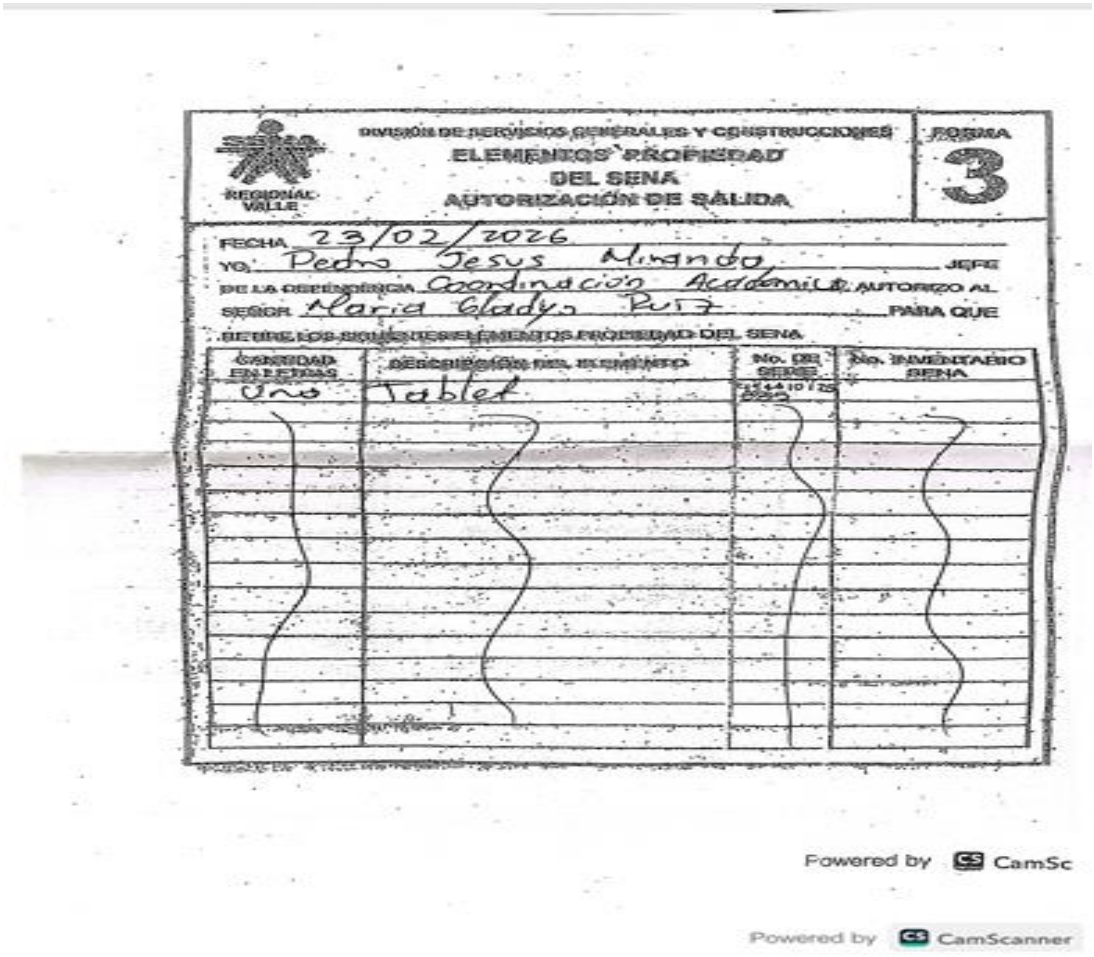
Captura de pantalla de evaluación de ficha por termino de formación.



Reporte de Juicios de Evaluación								
Fecha del Reporte:	11/03/2026							
Ficha de Caracterización:	3425297							
Código:	36651452							
Versión:	2							
Denominación:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS							
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION							
Fecha Inicio:	10/02/2026							
Fecha Fin:	10/03/2026							
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL							
Regional:	76 - REGIONAL VALLE							
Centro de Formación:	9544 - CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL							
Tipo de	**Número de**	**Nombre**	**Apellidos**	**Estado**	**Competeacia**	**Resultado de Aprendizaje**	**Juicio de**	**Fecha y Hora del Juic**
CC	1004744862	MIRLEY DANIELA	CABEZAS CASTILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564300 - 230801002304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN	APROBADO	11/03/2026 21:28 a
CC	1004744862	MIRLEY DANIELA	CABEZAS CASTILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564301 - 230801002303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA	APROBADO	11/03/2026 21:29 a
CC	1004744862	MIRLEY DANIELA	CABEZAS CASTILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564302 - 230801002301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA	APROBADO	11/03/2026 21:31 a
CC	1004744862	MIRLEY DANIELA	CABEZAS CASTILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564303 - 230801002302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON	POR EVALUAR	
CC	1107053956	DENNYS	LOPEZ MOSQUERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564300 - 230801002304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN	APROBADO	11/03/2026 21:28 a
CC	1107053956	DENNYS	LOPEZ MOSQUERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564301 - 230801002303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA	APROBADO	11/03/2026 21:29 a
CC	1107053956	DENNYS	LOPEZ MOSQUERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564302 - 230801002301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA	APROBADO	11/03/2026 21:31 a
CC	1107053956	DENNYS	LOPEZ MOSQUERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564303 - 230801002302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON	POR EVALUAR	
CC	1144133756	HECTOR DARIO	SANCHEZ GIL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564300 - 230801002304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN	APROBADO	11/03/2026 21:28 a
CC	1144133756	HECTOR DARIO	SANCHEZ GIL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564301 - 230801002303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA	APROBADO	11/03/2026 21:29 a
CC	1144133756	HECTOR DARIO	SANCHEZ GIL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564302 - 230801002301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA	APROBADO	11/03/2026 21:31 a
CC	1144133756	HECTOR DARIO	SANCHEZ GIL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564303 - 230801002302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON	POR EVALUAR	
CC	27327489	GERTRUDIS MERCEDES	CASTILLO PALACIOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564300 - 230801002304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN	APROBADO	11/03/2026 21:28 a
CC	27327489	GERTRUDIS MERCEDES	CASTILLO PALACIOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564301 - 230801002303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA	APROBADO	11/03/2026 21:29 a
CC	27327489	GERTRUDIS MERCEDES	CASTILLO PALACIOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564302 - 230801002301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA	APROBADO	11/03/2026 21:31 a

Captura de pantalla de reporte de evaluación de resultado de aprendices de manera parcial.

Anexo 7.1



REGIONAL VALLE

DIVISIÓN DE SERVICIOS GENERALES Y CONSTRUCCIONES

ELEMENTOS PROPIEDAD DEL SENA
AUTORIZACIÓN DE SALIDA

FORMA 3

FECHA 23/02/2026

YO, Pedro Jesus Miranda JEFE

DE LA DEPENDENCIA Coordinación Academica AUTORIZO AL

SEÑOR Maria Gladys Ruiz PARA QUE

RETIRE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS PROPIEDAD DEL SENA

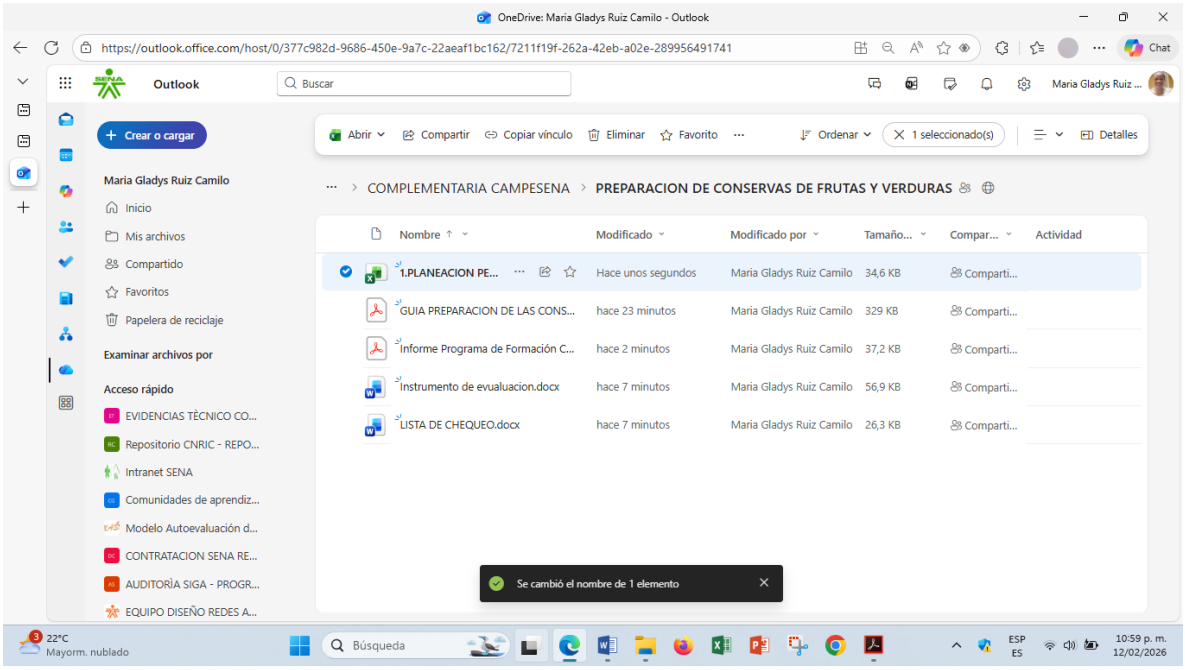
CANTIDAD EN LETRAS	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	No. DEL SERIE	No. INVENTARIO SENA
Uno	Tablet	1144 10 / 25 2025	

Powered by CamSc

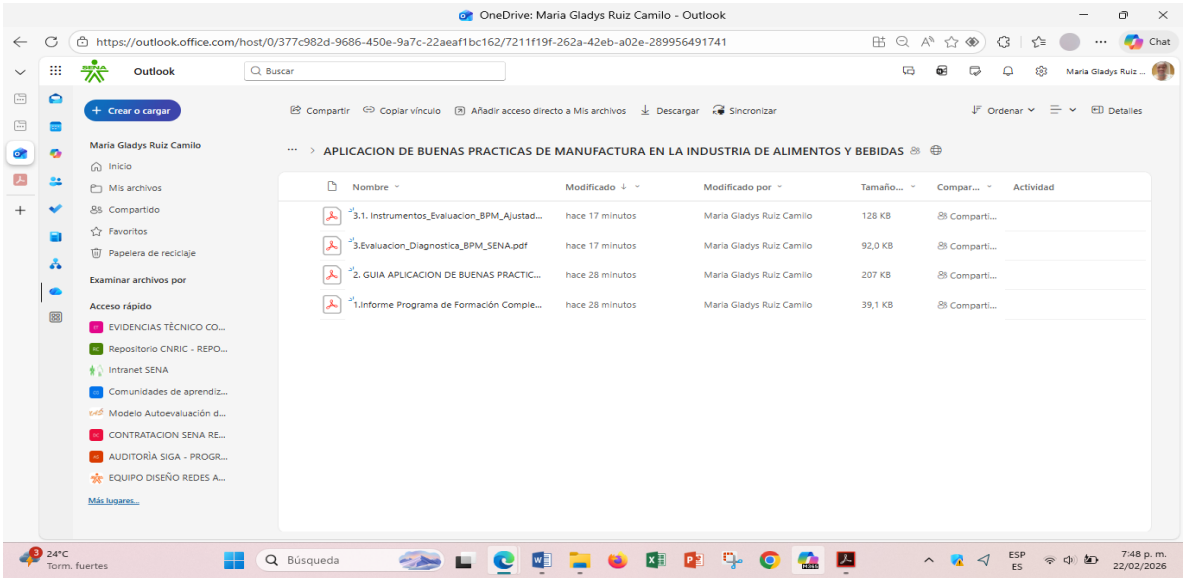
Powered by CamScanner

La imagen corresponde a la captura de pantalla del Formato 3, la cual evidencia el préstamo de la tableta institucional asignada para el desarrollo de las actividades pedagógicas.

Anexo .10.1.



La imagen corresponde a una captura de pantalla de la oferta educativa CampeSENA: “Preparación de Conservas de Frutas y Verduras”.



La imagen corresponde a una captura de pantalla de la oferta educativa CampeSENA “Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de alimentos y bebidas”.

Anexo 11.1

SENA REGIONAL VALLE	ELEMENTOS PARTICULARES REGISTRO INGRESO Y AUTORIZACION DE SALIDA	FORMATO 4

VIGILANTE DEL SENA

YO Alberto ospina Zapata

CERTIFICO QUE MARIA GLADIS Ruiz Camilo

QUIEN DESEMPEÑA EL CARGO DE Instructora

EN LA DEPENDENCIA O EMPRESA Sena Palmira

ENTRÓ LOS ELEMENTOS DE SU PROPIEDAD ABAJO DESCRITOS PARA EFECTUAR EL SIGUIENTE TRABAJO:

DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS

CANTIDAD EN LETRAS	NOMBRE TÉCNICO DEL ELEMENTO Y MARCA	DIMENSIONES	No. SERIE	ACCESORIOS
	Portatil Lenovo		5149	
	Cargador			
	Mouse			

NOTA: SI LOS ELEMENTOS SON MAS DE (3) UTILIZAR EL REVERSO

22-02-2023		
FECHA ENTRADA	FECHA SALIDA	
FIRMA Vigilante	FIRMA Vigilante	FIRMA AUTORIZADA PARA SALIDA

Anexo 14.1

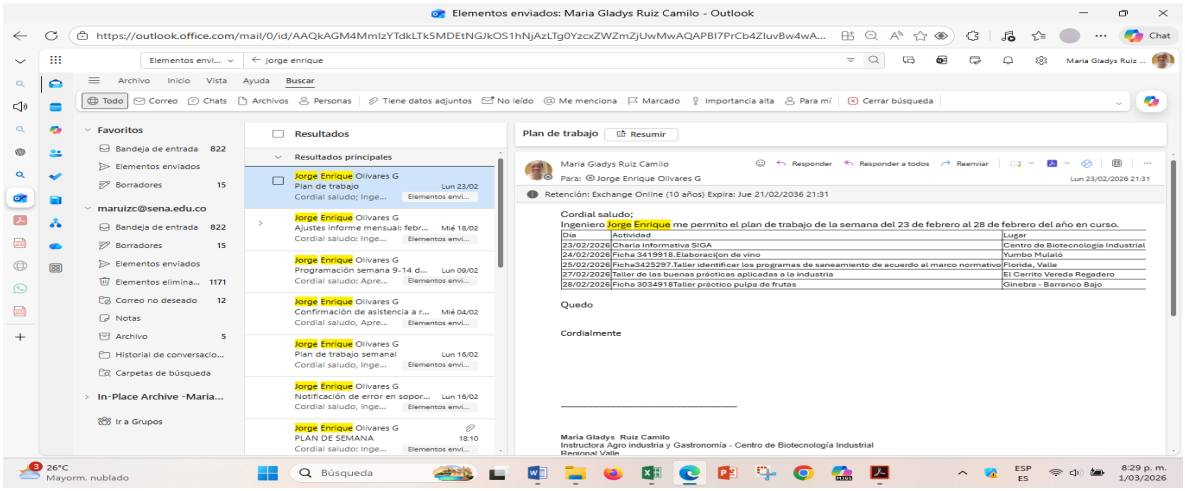


Imagen 1 – Captura de pantalla del correo "huella" del plan de trabajo semanal correspondiente a la primera programación, como evidencia del seguimiento al plan de actividades.

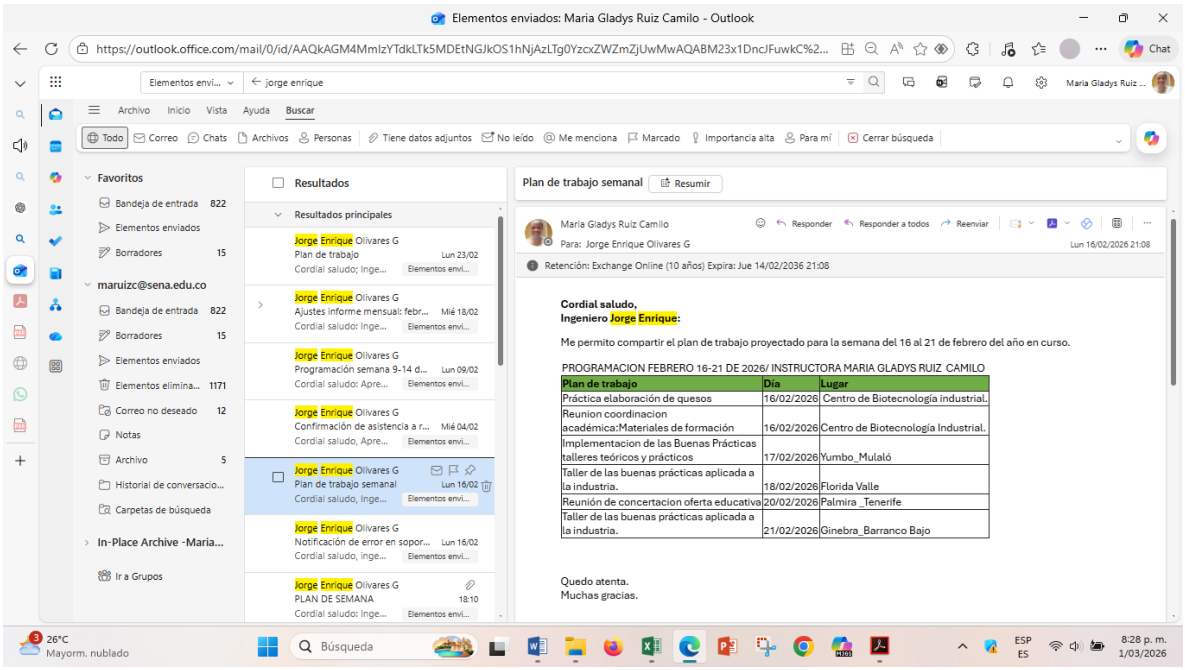
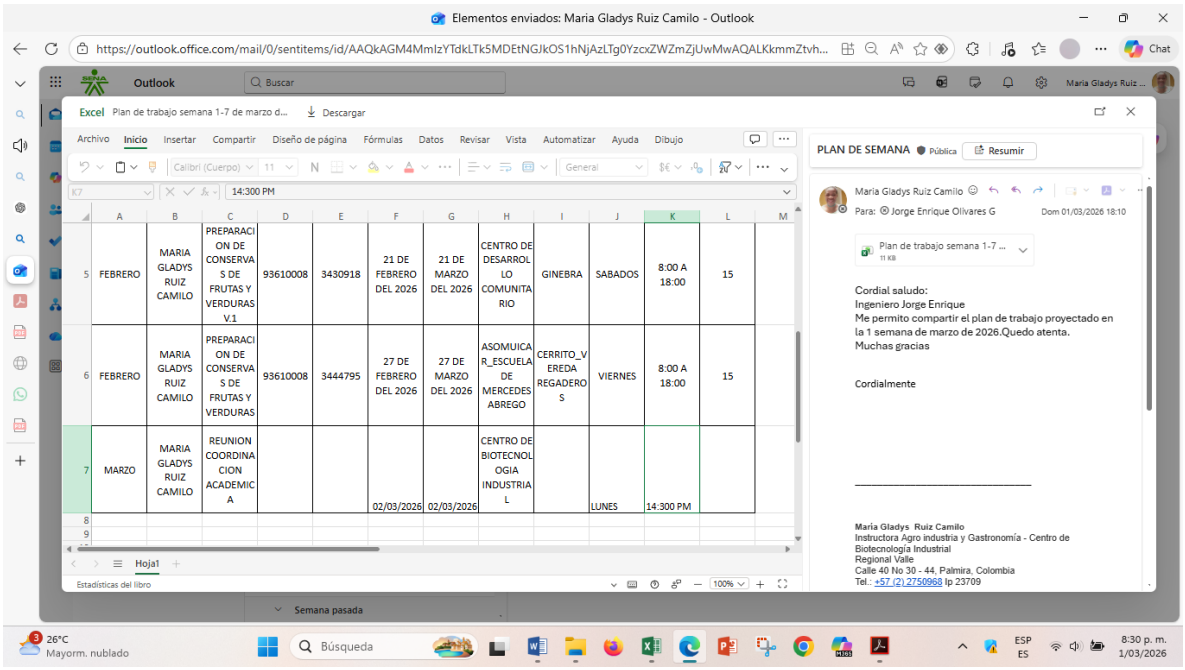


Imagen 2 – Captura de pantalla del correo "huella" del plan de trabajo semanal correspondiente a la segunda programación, como evidencia del seguimiento al plan de actividades.

Anexo 14.1



5	FEBRERO	MARIA GLADYS RUIZ CAMILO	PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS V.1	93610008	3430918	21 DE FEBRERO DEL 2026	21 DE MARZO DEL 2026	CENTRO DE DESARROLLO COMUNITARIO	GINEBRA	SABADOS	8:00 A 18:00	15	
6	FEBRERO	MARIA GLADYS RUIZ CAMILO	PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS	93610008	3444795	27 DE FEBRERO DEL 2026	27 DE MARZO DEL 2026	ASOMUICAR_ESCUELA DE MERCEDES ABREGO	CERRITO_VEREDA REGADEROS	VIERNES	8:00 A 18:00	15	
7	MARZO	MARIA GLADYS RUIZ CAMILO	REUNION COORDINACION ACADEMICA			02/03/2026	02/03/2026	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL		LUNES	14:300 PM		

Imagen 3 – Captura de pantalla del correo “huella” del plan de trabajo semanal correspondiente a la tercera programación, como evidencia del seguimiento al plan de actividades.

Anexo 14.2

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Reunion Equipo CAMPESENA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Carlos J. Zuniga	16270293		✓		CAMPESENA	czuniga@sena.edu.co	3163286786	✓	
17	Ricardo Rosero	12969130		✓		CAMPESENA	drrosero@sena.edu.co	3128307473	✓	
18	Alejandro Vang	1144134301		✓		Campesena	Avargas16@sena.edu.co	5126820916	✓	
19	Germán Daza	1113645892		✓		CampeSena	gdaza.mu@sena.edu.co	3147552980	✓	
20	Natalia Bejarano	1.113054476		✓		full Popular	nbejarano@sena.edu.co	3128758974	✓	
21	Alejandro Escobar	14704531		✓		CAMPESENA	aescobar16@sena.edu.co	3182661062	✓	Alejandro E
22	Rainer Alexis Ruiz	1113628152		✓		Campesena	RARUIZ@sena.edu.co	3157212743	✓	
23	Angela Viviana Lemus	1.113.618.663		✓		Campesena	alemus@sena.edu.co	3113713121	✓	Angela Viviana Lemus
24	José Fabian Hernandez	1058849		✓		CAMPESENA	jchernandez@sena.edu.co	3205330752	✓	
25	Nelson Cardenas	6675892		✓		CAMPESENA	ncardenas@sena.edu.co	3117700153	✓	
26	Juan sebastian Quitian	1141127976		✓		Full popular	Jsusquitian@sena.edu.co	3007796629	✓	Juan Sebastian Quitian
27	Johanna Acosta	29681684		✓		CAMPESENA	JAcosta@sena.edu.co	3163677184	✓	
28	Lina Fernanda R.	1113.660.118		✓		CampeSena	LFroldan@sena.edu.co	3027104782	✓	
29	María del Carmen	A 3116433 2		✓		instructor	macevedo@sena.edu.co	3147951491	✓	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

Anexo1 4.2

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 **DEL MES DE** Marzo **DEL AÑO** 2026

OBJETIVO (S) Reunión Equipo CampeSena

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Melissa Mes	1113630126		✓		Apoyo Coord.	mmesa_us@hotmail.com	3166947497	Si	
2	Alex Caicedo	94324106		✓		Campesena	dacaicedo@sena.edu.co	3168247584	Si	
3	Ximena Acosta	59.396.383		✓		Compesena	Pxacosta@sena.edu.co	3137811673	✓	
4	Victor M. Fernandez	94475.917		✓		CAMPESENA	Vmanuelf@sena.edu.co	3103718302	Si	
5	Edison Tenorio	16682509		✓		Compesena	[illegible]	3[illegible]	Si	
6	Angela Hoyos	29683035		✓		Campesena	anhoyosm@sena.edu.co	318 2231085	✓	
7	Bernardo Martinez	1114480541		✓		Campesena	bejoma1987@gmail.com	3206230826	Si	
8	Monica Calle	1062288369		✓		CampeSENA	mcalle@sena.edu.co	3205969928	Si	monica calle
9	Janeth Sepúlveda	66773035		✓		Campe SENA	jusepulveda@sena.edu.co	3176207990	Si	
10	Paola Torres	30035778		✓		Campe SENA	patorres@sena.edu.co	315 4447659	Si	
11	Adriana Bobadilla	66777622		X		Campe Sena	abobadillag@sena.edu.co	3172443915	Si	
12	Rene Vera	13013762		2		compesena	jrenem@sena.edu.co	3183040665	Si	
13	Andrea Ramos	2968790 13		✓		CampeSENA	amramos@sena	3023315020	Si	
14	Nairoby Hurtado	1113633710		✓		CampeSENA	nahurtado@sena.edu.co	3003475201	Si	
15	Linda Herrera	1113590016		✓		Campesena	lkherrera@sena	3146812505	Si	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

Anexo 14.2

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Reunión CampeSena y Full Popular - Fondo Emprender

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	VÍCTOR M. SILVA	16.884.582		X		SENA	vsilvag@sena.edu.co	3207660326	✓	
2	Angela Maria Hoyos	29683031		X		Campesena	amhoyos@sena.edu.co	318 2235085	✓	
3	Mg Gladys Ruiz	6758591		X		Campesena	maruizc@sena.edu.co	3117700 153	✓	
4	Maria Camila Acevedo Otalvo	31164332		X		Campesena	macevedo@sena.edu.co	314795 1496	✓	
5	Alex caicedo s	94324106		X		campesena	dacaicedo@sena.edu.co	3168247564	✓	
6	Rigoberto Rosero	12969130		X		Campesena	mrosero@sena.edu.co	3128307773	✓	
7	Rainer alexis Ruiz Gutierrez	1113628152		X		Campesena	RARuiz@sena.edu.co	3157212703	✓	
8	Alejandro escobar	14704539		X		CAMPESENA	aescobar@sena.edu.co	3182566102	✓	
9	Carlos J. Zuñiga	16270293		X		Campesena	czuniga1@sena	3163286786	✓	
10	Janeth Sepúlveda	66795035		X		CampeSENA	josepulveda A@sena.edu.co	3176707900	✓	
11	Paola Parra	30059778		X		Campe SENA	paparreso@gmail.com	315 6114659	✓	
12	Arbey Meneses	2965799		✓		CampeSENA	ameneses@sena	3023395029	SI	
13	Nancy F. Cano	46691-345		✓		Campesena	nfcano@sena.edu.co	3508415972	SI	
14	Nancy Hurtado C.	1113633719		✓		CampeSENA	nahurtado@sena.edu.co	3XB4752	SI	
15	Julian Tenorio	16932509		✓		CampeSENA	julyantzlpe hotmail.com	3188000251	SI	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

Anexo 14.2

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Reunión CampeSena Full Popular - Fondo Emprender

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Monica Calle	1062288367		X		CAMPESENA	mcalle@sena.edu.co	3205969928	✓	monica calle
17	Jorge Luis Gil	16770942		x		Campesena	jlgil@sena.edu.co	3206140463	-	
18	Alejandro V.	1144134301		✓		Campesena	Avargas1@sena.edu.co	3126820910	-	
19	Linda Herrera	1113659096		✓		CampeSENA	lkherrera@sena.	3146812595	-	
20	Carlos F. Ramos G.	94.329.312		✓		CAMPESENA	cramosg@sena.edu	3197661595	✓	
21	José Eder Lara	10'558.407		✓		CAMPESENA	[illegible]	3205330752	✓	
22	Jorge A. Potes	1143639193		—		Campesena	japotes@sena.edu.co	3158325891	—	
23	Melissa Mesa	1113630126		—		Agrup. Campesena	mmesa@sena.edu	3166947939	✓	
24	Rene Mesa	13013762		✓		Campesena	[illegible]	3183010666	✓	
25	Adriana Bobadilla	66777677		X		CampeSena	abobodillag@sena.edu.co	3172443915	✓	
26	Johanna Acosta	29681684		—		CampeSena	JKacosta@sena.edu.co	3163677144	—	
27	Ximena Acosta	59396383		✓		CampeSena	pxacosta@sena.edu.co	3137811673	✓	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

Anexo 15.1

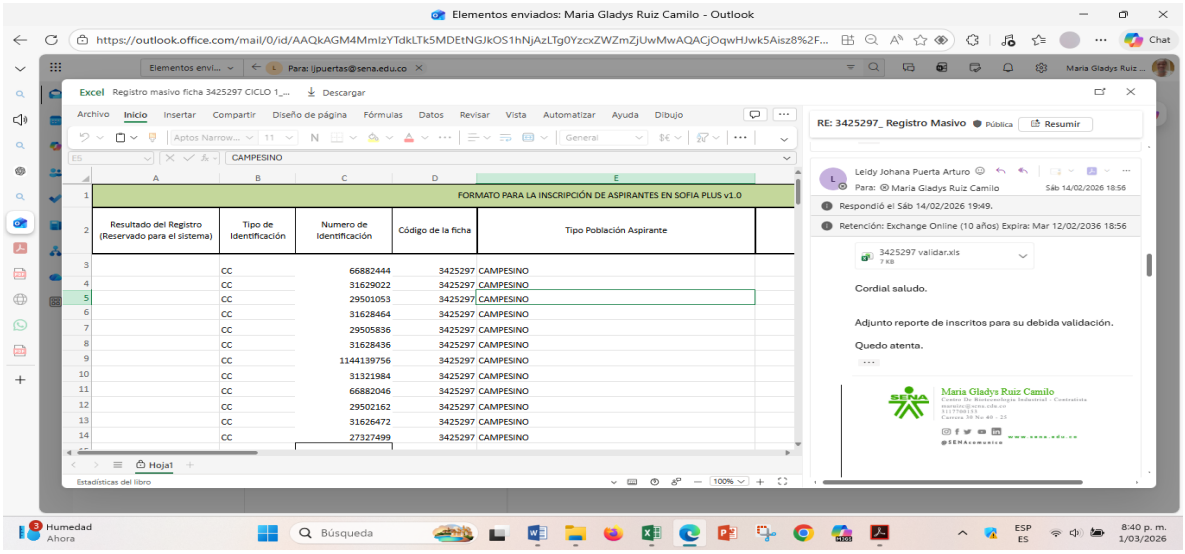


Imagen 1 – Captura del proceso inicial de preinscripción de aprendices en el aplicativo **Sofía Plus**, como evidencia del registro masivo de los participantes.

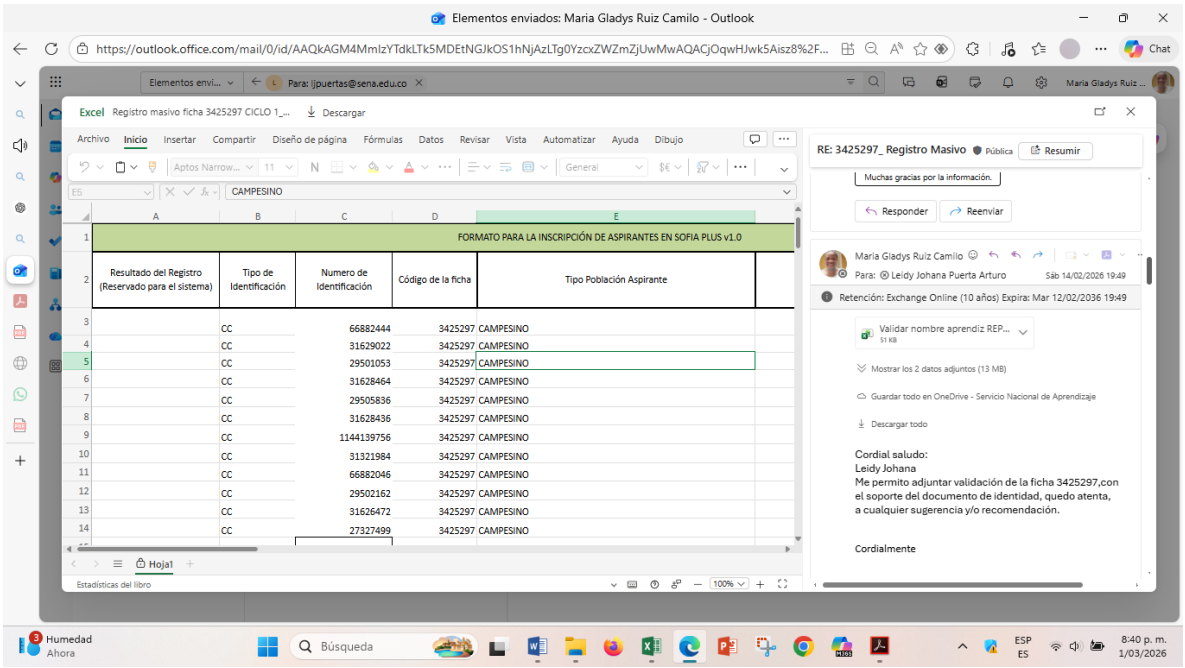


Imagen 2 – Captura del proceso de validación de aprendices, asegurando la correcta asignación y veracidad de la información ingresada.

Anexo 15.1

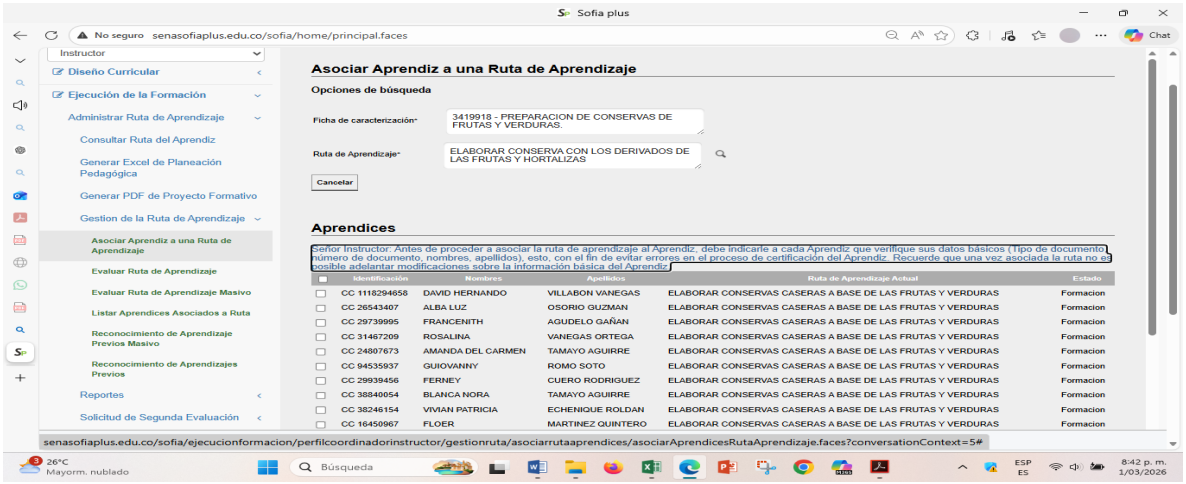


Imagen 4 – Captura del proceso de creación de la ruta de aprendizaje y asociación de aprendices, contribuyendo al registro académico y al seguimiento del proceso formativo.

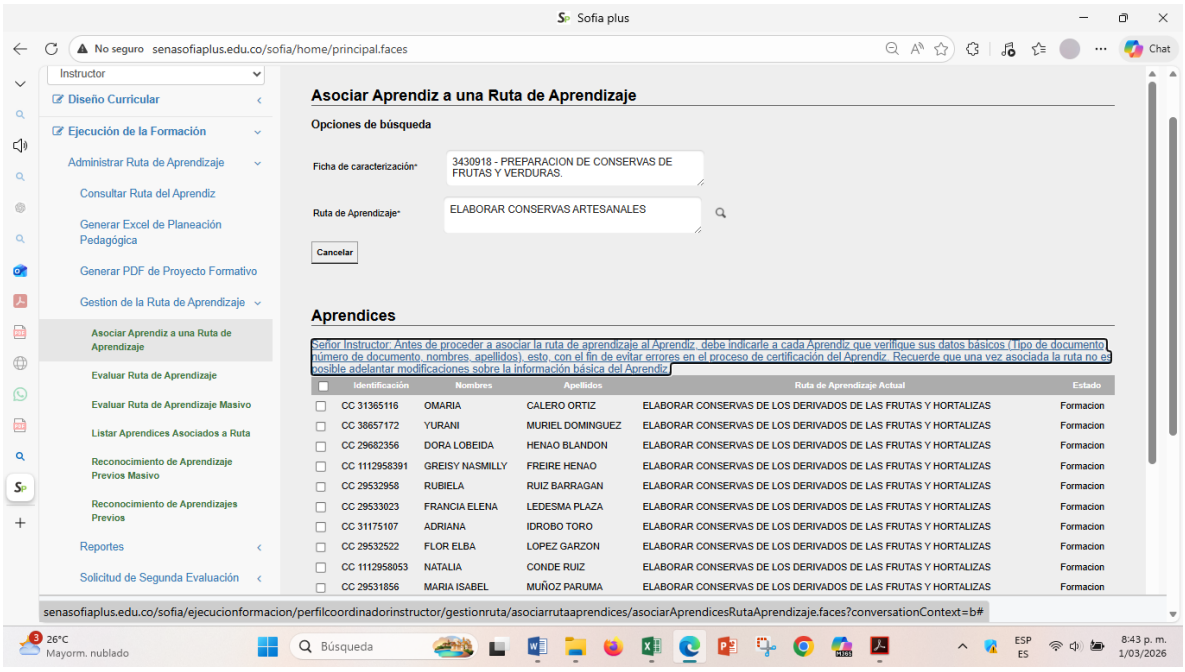


Imagen 5 – Captura del proceso de creación de la ruta de aprendizaje y asociación de aprendices, contribuyendo al registro académico y al seguimiento del proceso formativo.

Evidencias en Folios (37)

Cordialmente,



Maria Gladys Ruiz Camilo
Contratista
66758981

JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO
Supervisor del contrato N.º CO1.PCCNTR.9055010 de 2026