CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

INFORME DE EVIDENCIAS CORRESPONDIENTE AL MES DE MARZO DE 2026

Presentado por:

Ing. Nairoby Hurtado Candelo
Inscructora Técnica Estrategia CampeSENA

Dirigido a:

JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO
Supervisor Contrato N° CO1.PCCNTR.9058775

Centro de Biotecnología Industrial
Palmira

No	Obligaciones	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 Integrado de Gestión y Autoevaluación “SIGA” 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 ejecutó la Formación Profesional Integral en los cuatro (4) cursos complementarios gestionados durante este mes donde se orientó de manera teórico- práctica cada sesión, se crearon espacios de asesoría personalizada y se dejaron actividades en casa con el fin de afianzar los conocimientos adquiridos en clase. Dentro de las zonas trabajadas se tiene: 1. Ficha 3426464 AULA CTO. EL HORMIGUERO (CALI)- HOGAR JUVENIL CAMPESINO- Curso ELABORACION DE PANES ARTESANALES V.1- Finalizó el 10 de marzo/2026. 2. Ficha 3426463 AULA CTO. EL HORMIGUERO (CALI)- HOGAR JUVENIL CAMPESINO- Curso ELABORACION DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS V.1- Activa. 3. Ficha 3426454 AULA CTO. AMAIME- PALMIRA- Curso ELABORACION DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS V.1- Activa. 4. Ficha 3426451 AULA CTO. AMAIME, FINCA VÍA BOYACÁ SECTOR GUALÍ- PALMIRA- Curso COCINA NAVIDEÑA V.1- Activa. El WhastApp es usado como plataforma para la socialización grupal del trabajo autónomo desarrollado por cada aprendiz.

ANEXO 1

- Registros Fotográficos de la formación Profesional Integral ejecutada.
- Capturas de Pantalla trabajo autónomo.
- Listados de Asistencia.





Imagen 1. Curso complementario COCINA NAVIDEÑA, Cto. Boyacá sector Gualí, Palmira. Fecha: 26/02/2026 (Elaboración pan de carne, con arroz negrito y ensalada navideña tropical) y 05/03/2026 (Elaboración de pernil de cerdo con relleno agridulce, arroz nacarado y ensalada navideña).



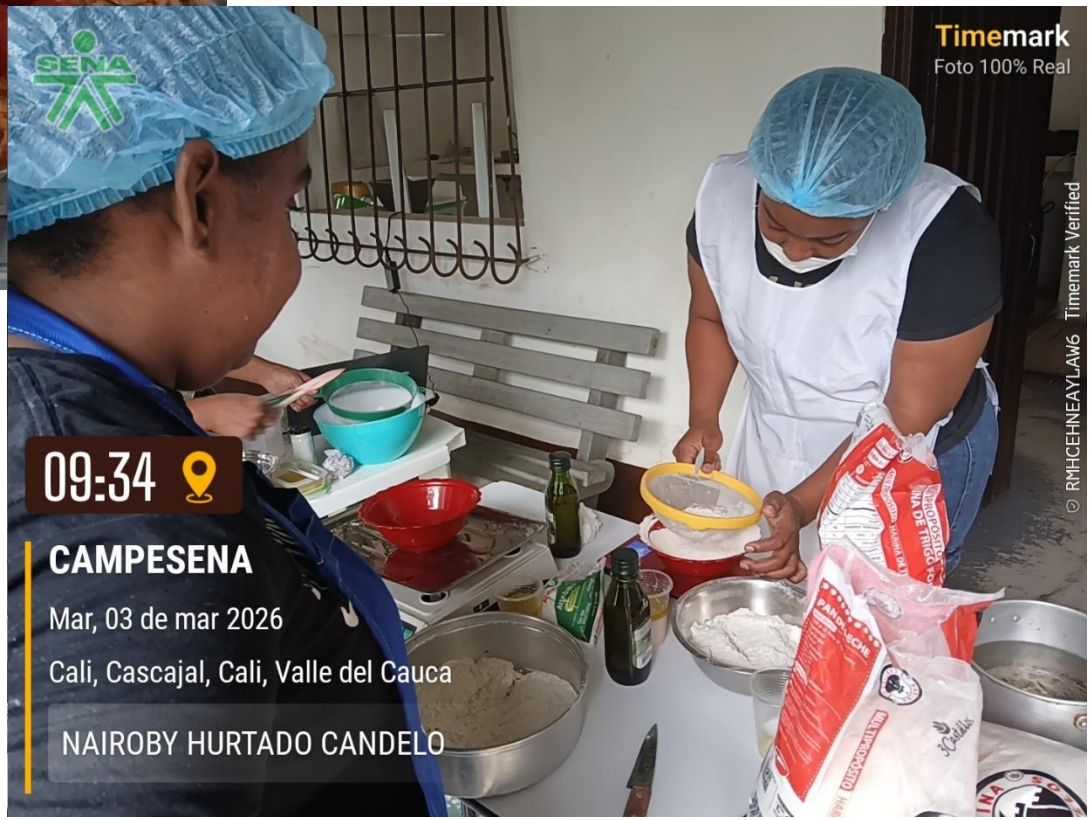
Imagen 2. Curso complementario ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS, Cto. Amaime, Palmira. Fecha: 26/02/2026 (Elaboración KEFIR- En la foto se observa el proceso de pasteurización de la leche para tal fin) y 05/03/2026 (Producción de yogurt de chontaduro).



Imagen 3. Curso complementario ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS, Cto. El Hormiguero, sector Cascajal; Santiago de Cali. Fecha: 20/02/2026 (Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura) y 06/03/2026 (Producción de yogurt de chontaduro).



Imagen 4. Curso complementario ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES, Cto. El Hormiguero, sector Cascajal; Santiago de Cali. Fecha: 03/03/2026- Producción de Focaccia y Ciabatta Artesanal.



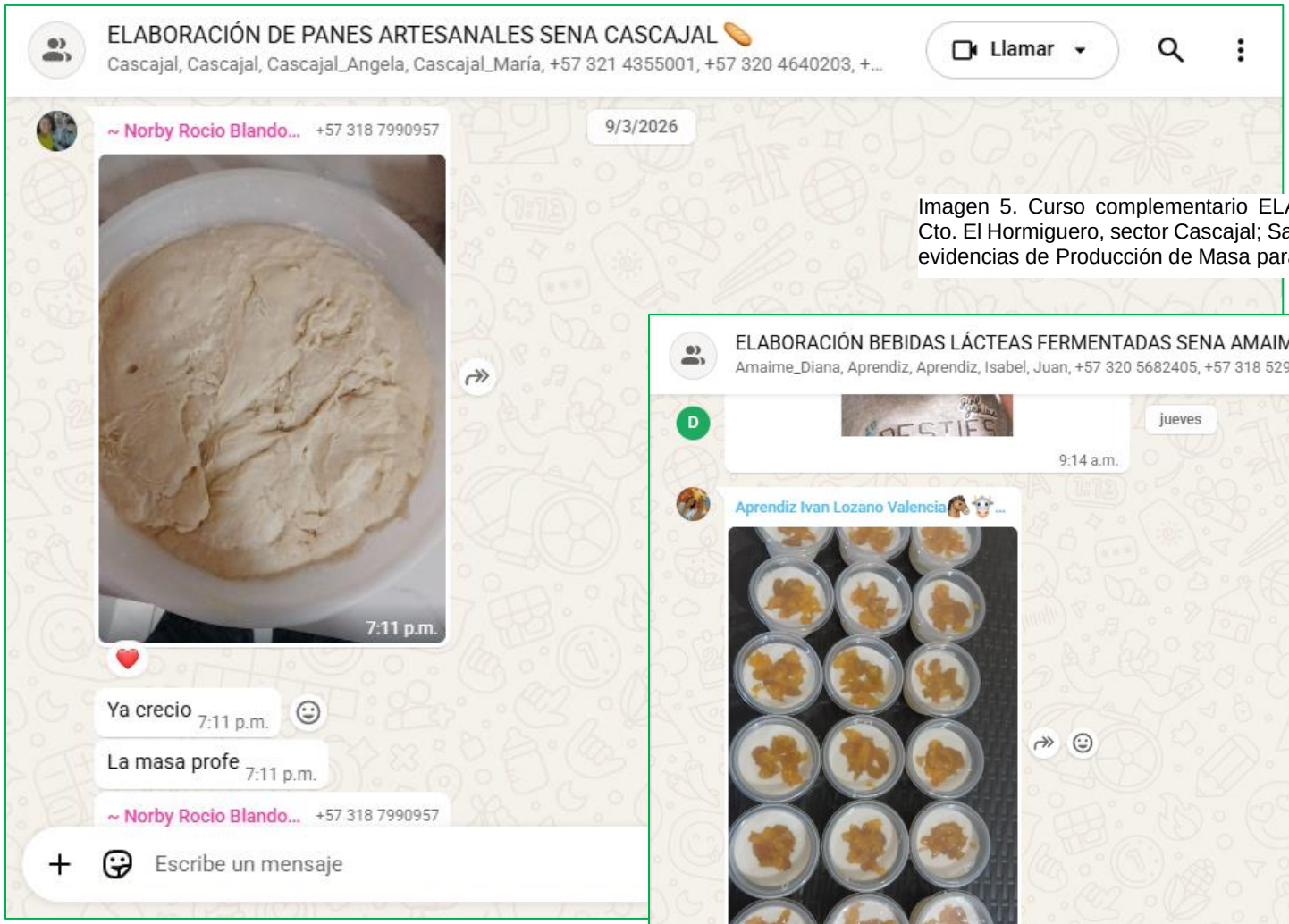


Imagen 5. Curso complementario ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES, Cto. El Hormiguero, sector Cascajal; Santiago de Cali. Fecha: 09/03/2026- Envío de evidencias de Producción de Masa para pan baguette con fermento Masa Madre.

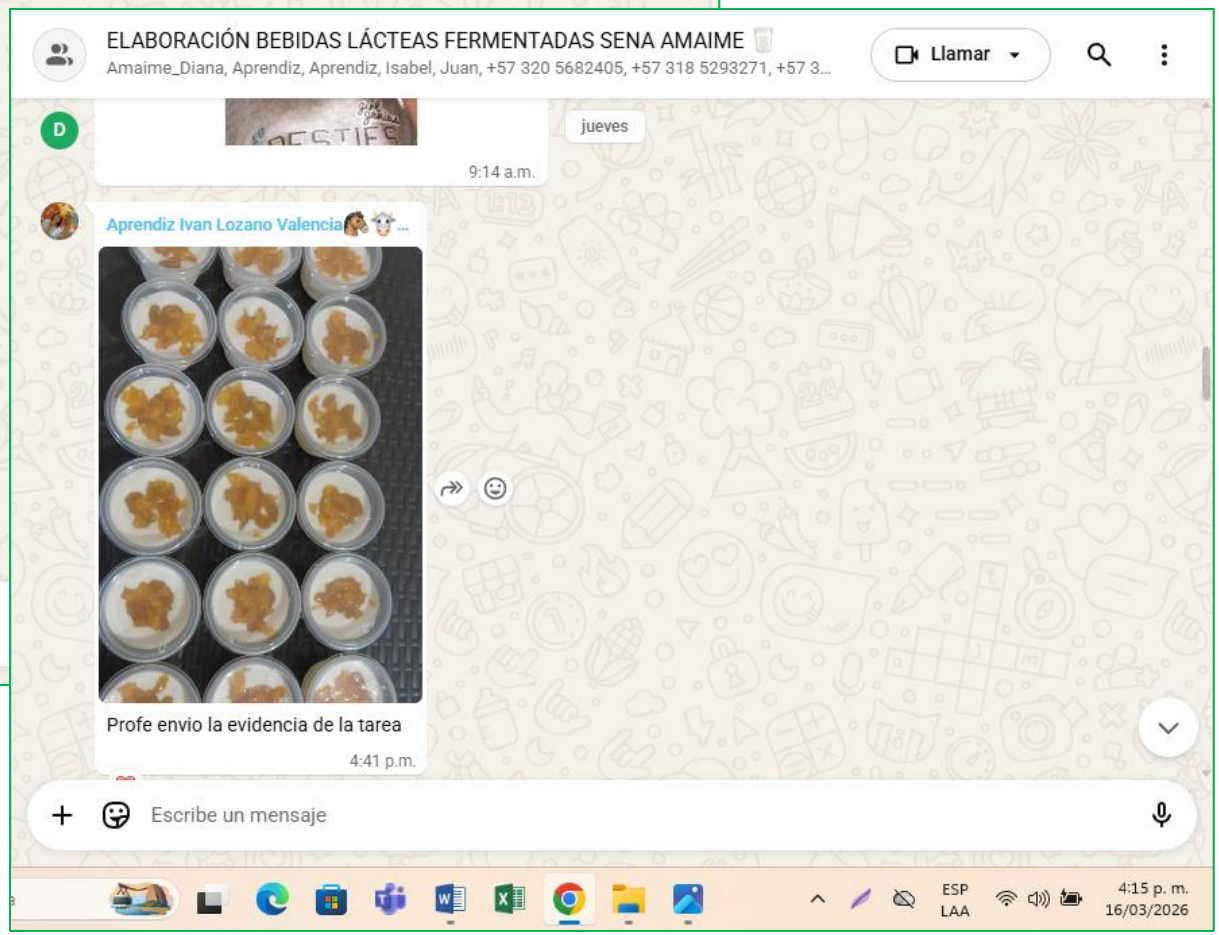


Imagen 6. Curso complementario BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS, Cto. Amaime, Palmira. Fecha: 12/02/2026- Envío de evidencias de Elaboración Artesanal de yogurt a partir de un yogurt comercial.

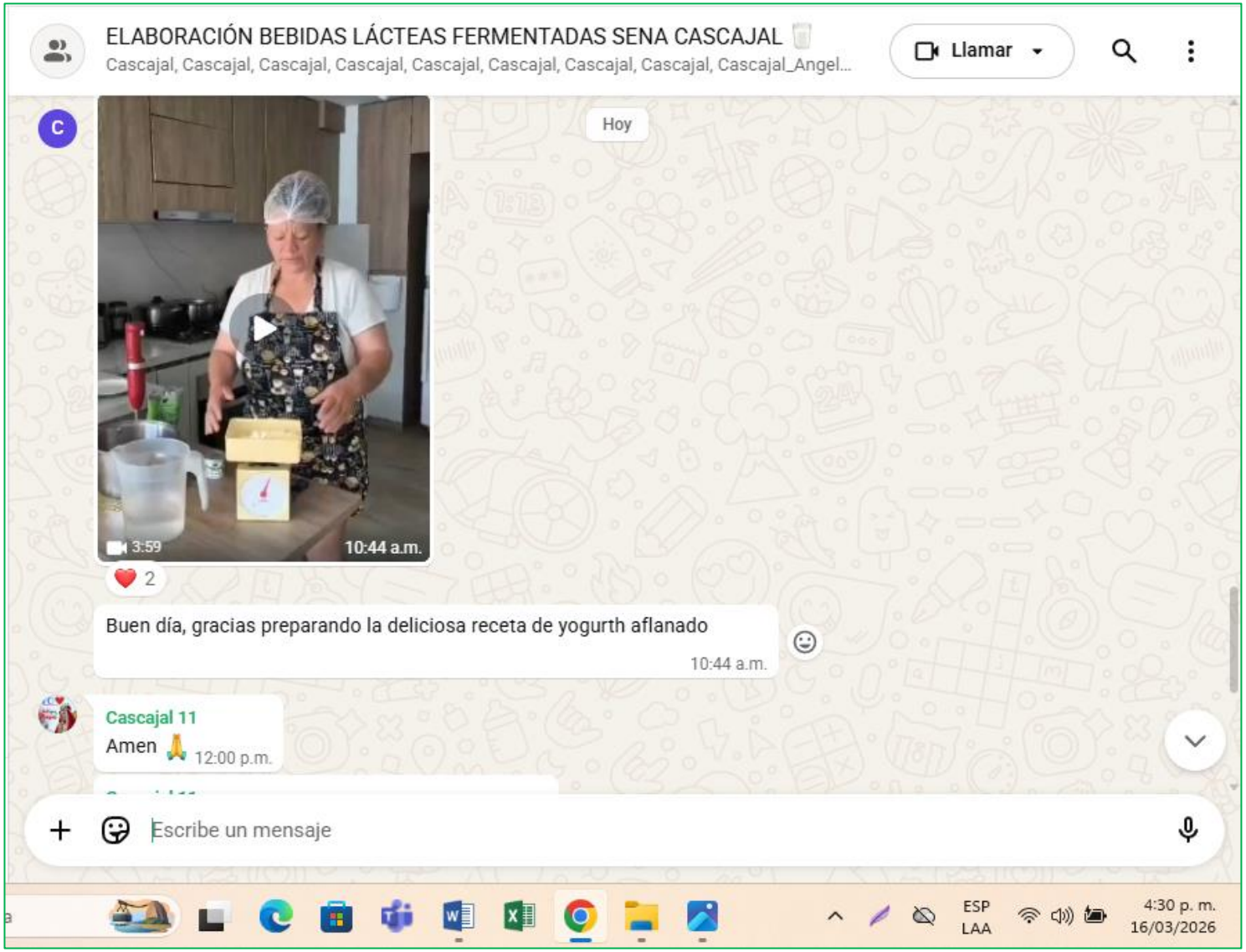


Imagen 7. Curso complementario BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS, Cto. El Hormiguero, sector Cascajal; Santiago de Cali. Fecha: 16/03/2026- Envío de evidencias de Elaboración Artesanal de yogurt aflanado.

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: Elaboración de bebidas lácteas fermentadas
Nº DE FICHA: 3426457
INSTRUCTOR: Nancy Furado
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 18/02/26
FECHA FIN DEL CURSO: 18/03/26
HORARIO: 06:00 am 04:00 p.m
LUGAR: Cto. Arrume Palmira.

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 26/02/26	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 04/03/26	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz
1	1114835402	Diana Carolina Perafán	Diana C. P.		Diana C.P.											
2	66772735	Saula Portilla	Saula Portilla		Saula Portilla											
3	1114454725	Diana Naranjo S	Diana Naranjo		X											
4	6646314	John Romero	John Romero		John Romero											
5	29662334	Deisy MONTAÑO	Deisy		Deisy Mont											
6	1143943376	Oscar Iván Luzuriaga Valencia														
7	6383.587	Diego Fernando Peña L.	Diego F.		Diego F.											
8	29658997	Isabel C. Meneses	Isabel C.M		Isabel C.M.											
9	94332108	Juan P. Leytun	Juan Pleyt		Juan P Leyt											
10	66655568	Gloria Inés Virgen														
11	66772735	Saula Portilla	Saula Portilla		Saula Portilla											
12	29673275	Mª Lorena Z F.	Mª Lorena Z		Mª Lorena Z											
13	29661734	Deisy Montaño	Deisy Monta													
14	29665961	Gloria Villamarín	Gloria		Gloria											
15	1105611521	Mickired Fernandez														

Observaciones:

Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor
	Nancy Furado		Nancy Furado										

RETARDO ASISTENCIA ✓

Asistencia lecheo Arrume

Powered by CamScanner

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: Elaboración de bebidas fermentadas
N° DE FICHA: 3126454
INSTRUCTOR: Nancy Hurtado
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 19/02/26
FECHA FIN DEL CURSO: 18/03/26
HORARIO: 06:00 am 04:00 pm
LUGAR: C.T. Armero Palmira

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 26/02/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 04/03/26 Firma aprendiz	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz
1	66666514	Sandra Liliana Pastrana	X	—						
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

Observaciones

Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
Nombre Instructor: Nancy Hurtado	Nombre Instructor: Nancy Hurtado	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
		RETARDO ASISTENCIA ✓				

Powered by CamScanner

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: Elaboración de Pures Artesanales
N° DE FICHA: 3126464
INSTRUCTOR: Naroby Patiño
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 17/02/2026
FECHA FIN DEL CURSO: 10/03/2026
HORARIO: 06:00 am 04:00 pm
LUGAR: El Hungaro Cali.

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz
1	6201541	Maria Lucero Salazar														
2	1112984855	Angie Lorena Galeano														
3	31959225	Sonia Isabel Díaz														
4	1144112837	Isaac Valladares Díaz														
5	29179543	Noraby Ramírez														
6	1115548495	Luz María Cadavid C.														
7	1144094242	Maria Paula														
8	6294664	Lucy Ceballos														
9	1112099747	Valentina Ospina														
10	29179543	Noraby Ramírez														
11	1144112297	Isaac Valladares														
12																
13																
14																
15																

Observaciones:

	Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor	Firma	Nombre Instructor
		Naroby Patiño		Naroby Patiño		Naroby Patiño										

RETARDO
ASISTENCIA ✓

Powered by CamScanner

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: Cocina — INSTRUCTOR: Norideru Nandy Furtado — FECHA DE INICIO DEL CURSO: 19/02/26 — FECHA FIN DEL CURSO: 19/03/26 — HORARIO: 06:00am — 04:00p.m — LUGAR: Cto Boyacá Sech y Gual.

N° DE FICHA: 3426451

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (DIA/AA) 26/02/26 Firma aprendiz	Fecha (DIA/AA) 05/03/26 Firma aprendiz	Fecha (DIA/AA) Firma aprendiz	Fecha (DIA/AA) Firma aprendiz	Fecha (DIA/AA) Firma aprendiz	Fecha (DIA/AA) Firma aprendiz	Fecha (DIA/AA) Firma aprendiz	Fecha (DIA/AA) Firma aprendiz
1	29697[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]						
2	66764218	Francisco Cossio	Francisco C	Francisco C						
3	27600737	Yolanda del Carmen	[illegible]	X						
4	1114259[illegible]	Anu[illegible]dra Montoya F	[illegible]	[illegible]						
5	31530714	Nancy Franco C.	[illegible]	[illegible]						
6	66770493	Martha Liliana Herrera	[illegible]	[illegible]						
7	29681526[illegible]	Angela Buitrago	Angela B.	Angela B.						
8	29438[illegible]	Amanda Florez	[illegible]	[illegible]						
9	21137865	Blanca Nancy Peña	[illegible]	Blanca Nancy						
10	43595589	Tatiana Cumbal	X	Tatiana Cumbal						
11	3141047[illegible]	Ma[illegible]a Elena de la B	[illegible]	[illegible]						
12	5948[illegible]89	Sugey Bermudez	[illegible]	Sugey Bermudez						
13	1113[illegible]826	Katherine Hernandez	[illegible]	X						
14	29679[illegible]	Comunicación Tercia	[illegible]	Lucy Cruz						
15	[illegible]6211[illegible]	Jaha Escu[illegible]	[illegible]	[illegible]						
			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
			NO. HORAS ASISTENCIA	✓						

asistencia cocina Norideru Boyacá.

Powered by CamScanner

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: Elaboración de Bebidas Lácteas fermentadas | INSTRUCTOR: Sandy Hurtado | FECHA DE INICIO DEL CURSO: 20/02/26 | FECHA FIN DEL CURSO: 20/03/26 | HORARIO: 06:00am - 04:00pm | LUGAR: Cra El Humedal Verda Cacique.

Nº DE FICHA: 3142463

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 27/02/26	Fecha (D/M/AA) 06/03/26	Fecha (D/M/AA) 13/03/26	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	31998215	Maria E. Loguizamo							
2	1.233.536.297	Daniela Arango Cotillo	Daniela Arango	Daniela Arango	Daniela Arango				
3	66918434	Luz Mary Loguizamo	Luz Mary Loguizamo	Luz Mary Loguizamo	Luz Mary Loguizamo				
4	31876402	Nubia A Naranjo							
5	31912732	Lidio Escobar Leon			Lidio Escobar				
6	31529602	Yorsica Ida Cotalo							
7	31373350	Gloria E Aguilar	Gloria E Aguilar	Gloria E Aguilar	Gloria E. Aguilar				
8	36310787	Martha Milena Hanquillo	Martha Hanquillo	Martha Hanquillo	Martha Hanquillo				
9	1112481533	Rosa F Salcedo.							
10	31527163	Patricia Nieves	Patricia	Patricia	Patricia				
11	67054111	Maria Luz Salazar							
12	38665105	Angela Aurora							
13	36310787	Martha Hanquillo	Martha Hanquillo	Martha Hanquillo	Martha Hanquillo				
14	1112481535	Rosa F Salcedo							
15	31876402	Nubia A Naranjo							

Observaciones:

Firma: Sandy Hurtado | Nombre Instructor: Nancy Hurtado

Firma | Nombre Instructor

RIGUARDO ASISTENCIA ✓

Asistencia lecher cancajal

Powered by CamScanner

No	Obligaciones	Acciones realizadas
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Se aplicó PRUEBA DIAGNÓSTICA a las fichas 3426464 (panes artesanales), 3426463 y 3426454 (bebidas lácteas fermentadas); y 3426451 (cocina navideña) con el fin de Identificar el nivel de conocimientos previos de los aprendices sobre el tema a desarrollar.

ANEXO 2

- Registros Fotográficos de la actividad.
- Formato Herramienta CUESTIONARIO DIAGNÓSTICO.



Imagen 8. Curso complementario ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES, Cto. El Hormiguero sector Cascajal, Cali. Fecha: 03/03/2026- Aplicación de Instrumento de Evaluación- PRUEBA DE CONOCIMIENTOS PREVIOS y retroalimentación.

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL
ESTRATEGIA CAMPESENA
Instructora Técnica: Nairoby Hurtado Candelo

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
CUESTIONARIO PARA LA VALORACION DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

1. IDENTIFICACION

Programa de Formación: ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES
Competencia: 290801101- Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.
Resultado:

- ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD.
- ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

Criterio de Evaluación:
Utiliza materias y equipos según ordene de formulación Prepara la maza de acuerdo con procedimientos para la producción Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del producto terminado
Tipo de Evidencia: Conocimiento.
Evidencia: Entrega respuestas escritas y socializa activamente en clase.

Nombre completo del aprendiz: _____

ACTIVIDAD: Responder las preguntas realizadas en la siguiente prueba teniendo en cuenta los conocimientos previos que ya tienes sobre el tema. No es calificable.

DURACION MAXIMA: 20 minutos
MODALIDAD: Presencial.

2. INSTRUCCIONES:

Responde las siguientes preguntas de acuerdo con los conocimientos que ya tienes sobre el tema. No es necesario investigar ni copiar de otros compañeros. Este cuestionario se utiliza únicamente para conocer lo que sabes antes de iniciar el tema.

3. CUESTIONARIO DIAGNÓSTICO:

3.1. ¿Qué ingredientes usted conoce que sean empleados en la elaboración de productos panificables?
3.2. ¿Cuál cree usted que es el proceso adecuado para elaborar un pan? Explique el paso a paso.
3.3. ¿Qué diferencia hay entre la panadería tradicional y la artesanal?
3.4. ¿Qué equiós y utensilios son los comúnmente empleados en la industria panificable?

4. Resultados

Evaluación	%	Resultado
Nivel alto	80 – 100	
Nivel medio	50 - 79	
Nivel bajo	0 - 49	

_____ _____
FIRMA APRENDIZ **FIRMA INSTRUCTOR (A)**

CIUDAD Y FECHA: _____

No	Obligaciones	Acciones realizadas
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 temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Se registran horas asignadas a formación correspondiente al mes de marzo/2026. De igual manera, se envía Informe de Legalización de Desplazamientos semana 9-14 de marzo del año en curso. Se participa en las diferentes reuniones técnicas sugeridas por la Coordinación Académica de la Estretagia Campe SENA CBI en donde se abordan temas referentes a presentación de cuentas, catálogo de formaciones, avances de los cursos complementarios asignados por instructor, entre otros aspectos.

ANEXO 3

- Captura de Pantalla cargue Informe de Legalización en carpeta OneDrive.
- Reporte de horas marzo/2026.
- Asistencia a reuniones de desarrollo curricular.

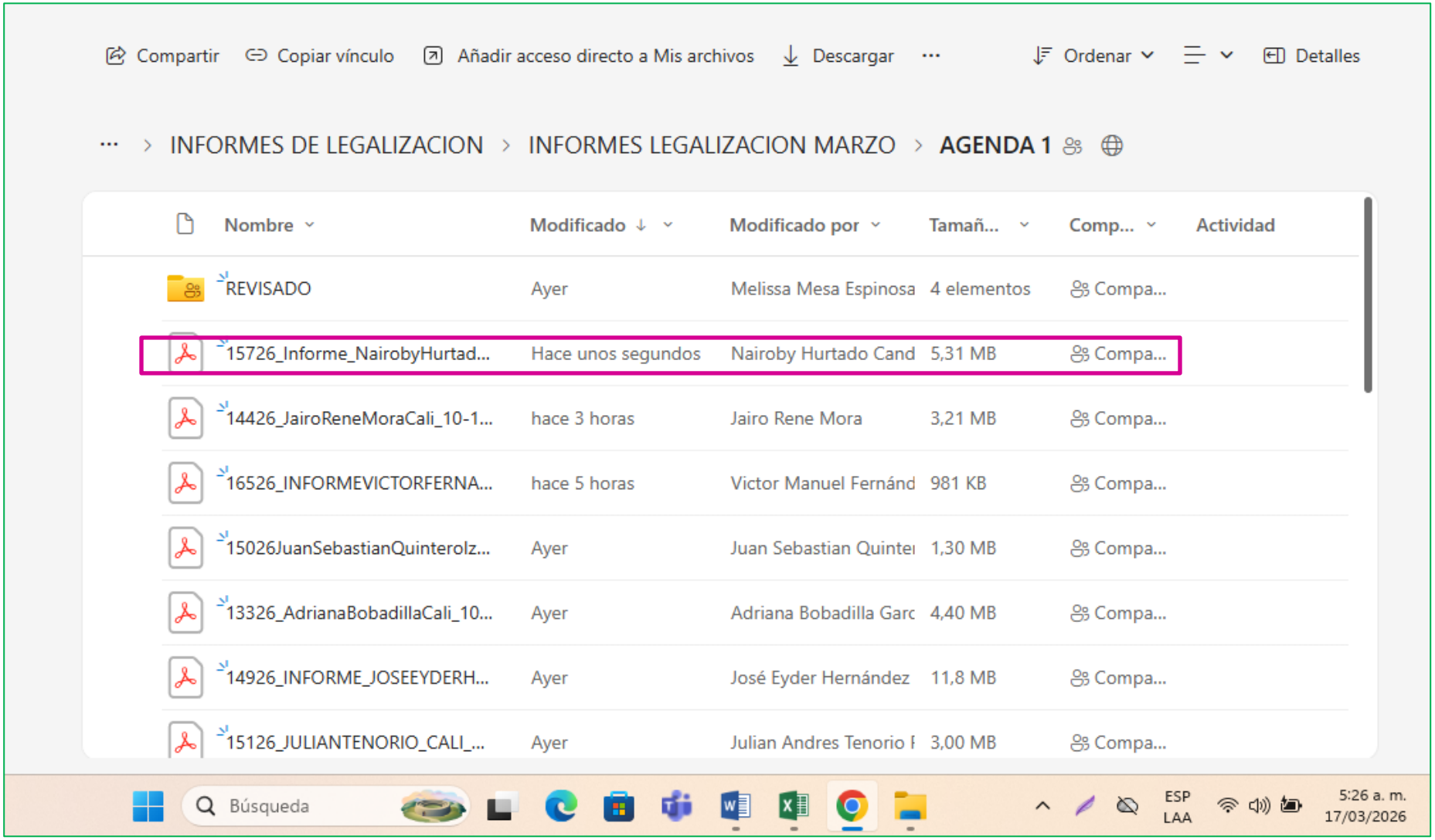


Imagen 9. Cargue de Informe de Legalización marzo 2026 en plataforma OneDrive.

CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NAIROBY HURTADO CANDELO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3426464 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 109,70

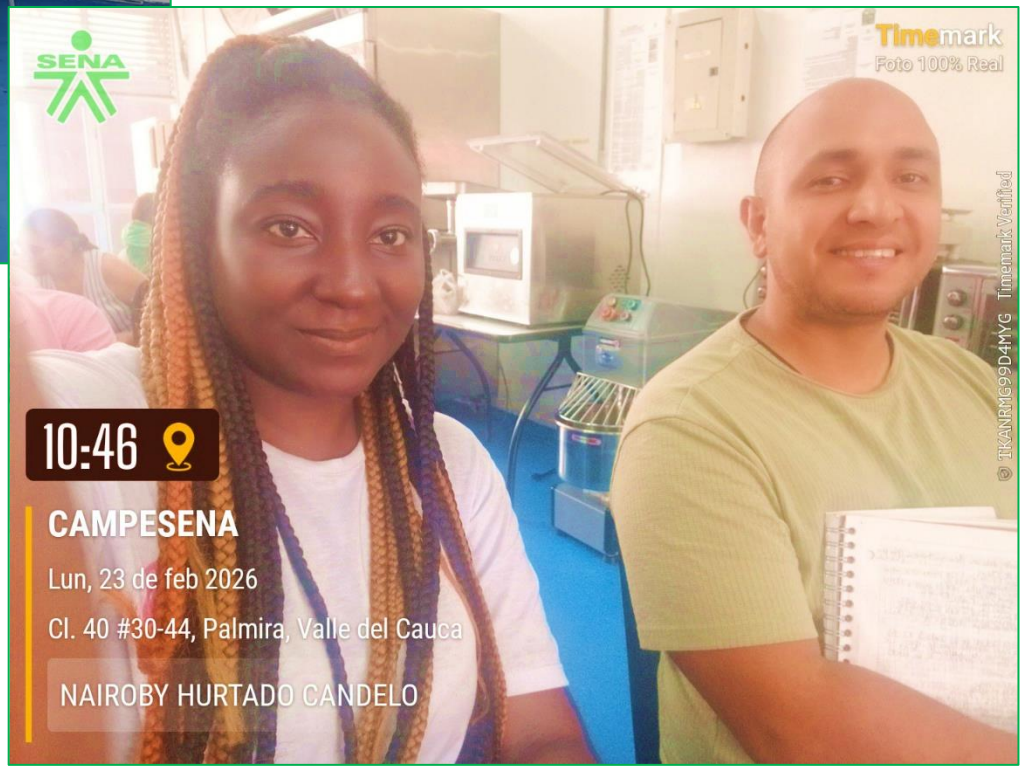
EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

Imagen 10. Informe de Apoyo a la Formación correspondiente al mes de marzo/2026- Instructora Nairoby Hurtado Candelo.



Imagen 11. Reunión Técnica CAPACITACIÓN SIGA, SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL, SST y TIC. Fecha: 23 de febrero de 2026. Ambiente 117- Centro de Biotecnología Industrial.





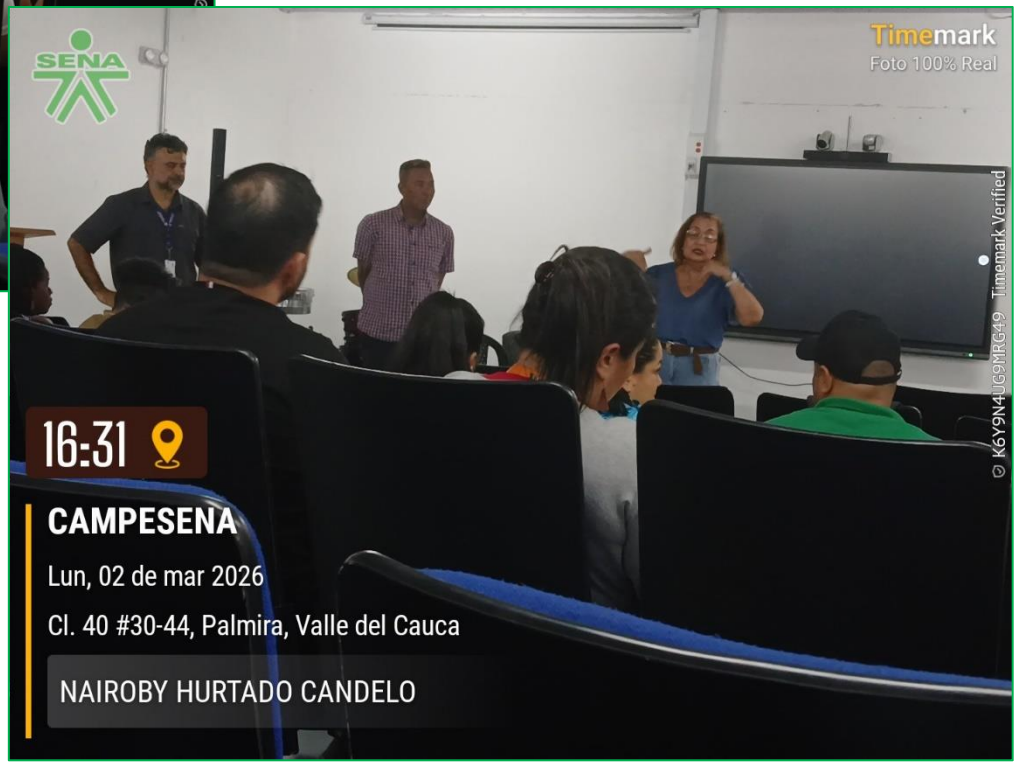


Imagen 12. Reunión Técnica NOVEDADES PRESENTACIÓN INFORME, APERTURA DE FICHAS Y GESTIÓN DE FORMACIONES LAS COMUNIDADES RURALES. Fecha: 02 de marzo de 2026. Auditorio Centro de Biotecnología Industrial.

CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!



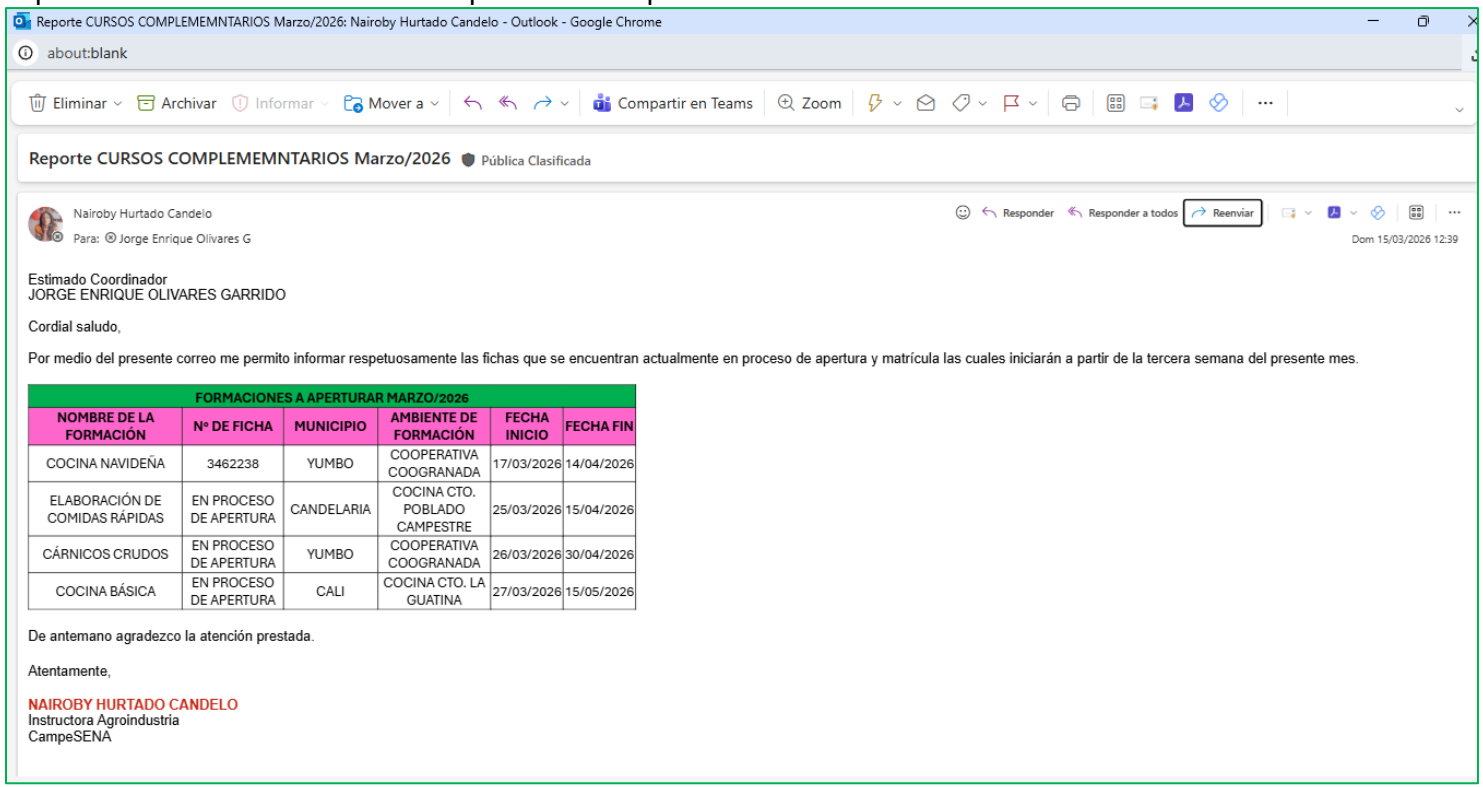


Imagen 13. Reunión Técnica CONVOVATORIAS FONDO EMPRENDER 2026. Fecha: 09 de marzo de 2026. Centro de Biotecnología Industrial.

No	Obligaciones	Acciones realizadas
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

- Captura de pantalla correo electrónico con reportes de desplazamientos.



Reporte CURSOS COMPLEMEMNTARIOS Marzo/2026: Nairoby Hurtado Candelo - Outlook - Google Chrome

about:blank

Eliminar | Archivar | Informar | Mover a | Compartir en Teams | Zoom

Reporte CURSOS COMPLEMEMNTARIOS Marzo/2026 Pública Clasificada

Nairoby Hurtado Candelo
Para: Jorge Enrique Olivares G

Responder | Responder a todos | Reenviar

Dom 15/03/2026 12:39

Estimado Coordinador
JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO

Cordial saludo,

Por medio del presente correo me permito informar respetuosamente las fichas que se encuentran actualmente en proceso de apertura y matrícula las cuales iniciarán a partir de la tercera semana del presente mes.

FORMACIONES A APERTURAR MARZO/2026					
NOMBRE DE LA FORMACIÓN	Nº DE FICHA	MUNICIPIO	AMBIENTE DE FORMACIÓN	FECHA INICIO	FECHA FIN
COCINA NAVIDEÑA	3462238	YUMBO	COOPERATIVA COOGRANADA	17/03/2026	14/04/2026
ELABORACIÓN DE COMIDAS RÁPIDAS	EN PROCESO DE APERTURA	CANDELARIA	COCINA CTO. POBLADO CAMPESTRE	25/03/2026	15/04/2026
CÁRNICOS CRUDOS	EN PROCESO DE APERTURA	YUMBO	COOPERATIVA COOGRANADA	26/03/2026	30/04/2026
COCINA BÁSICA	EN PROCESO DE APERTURA	CALI	COCINA CTO. LA GUATINA	27/03/2026	15/05/2026

De antemano agradezco la atención prestada.

Atentamente,

NAIROBY HURTADO CANDELO
Instructora Agroindustria
CampeSENA

Imagen 14. Reporte Información de Cursos Complemetarios que se ejecutarán a partir del mes en curso por parte de la Instructora Nairoby Hurtado Candelo. Fecha: 15/03/2026. Empleo plataforma OneDrive.

No	Obligaciones	Acciones realizadas
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 la ficha Ficha 3426464- PROGRAMA ELABORACION DE PANES ARTESANALES la cual finalizó satisfactoriamente el 10 de marzo/2026.

ANEXO 5

- Reporte de juicios evaluativos ficha 3426464- Elaboración de Panes Artesanales

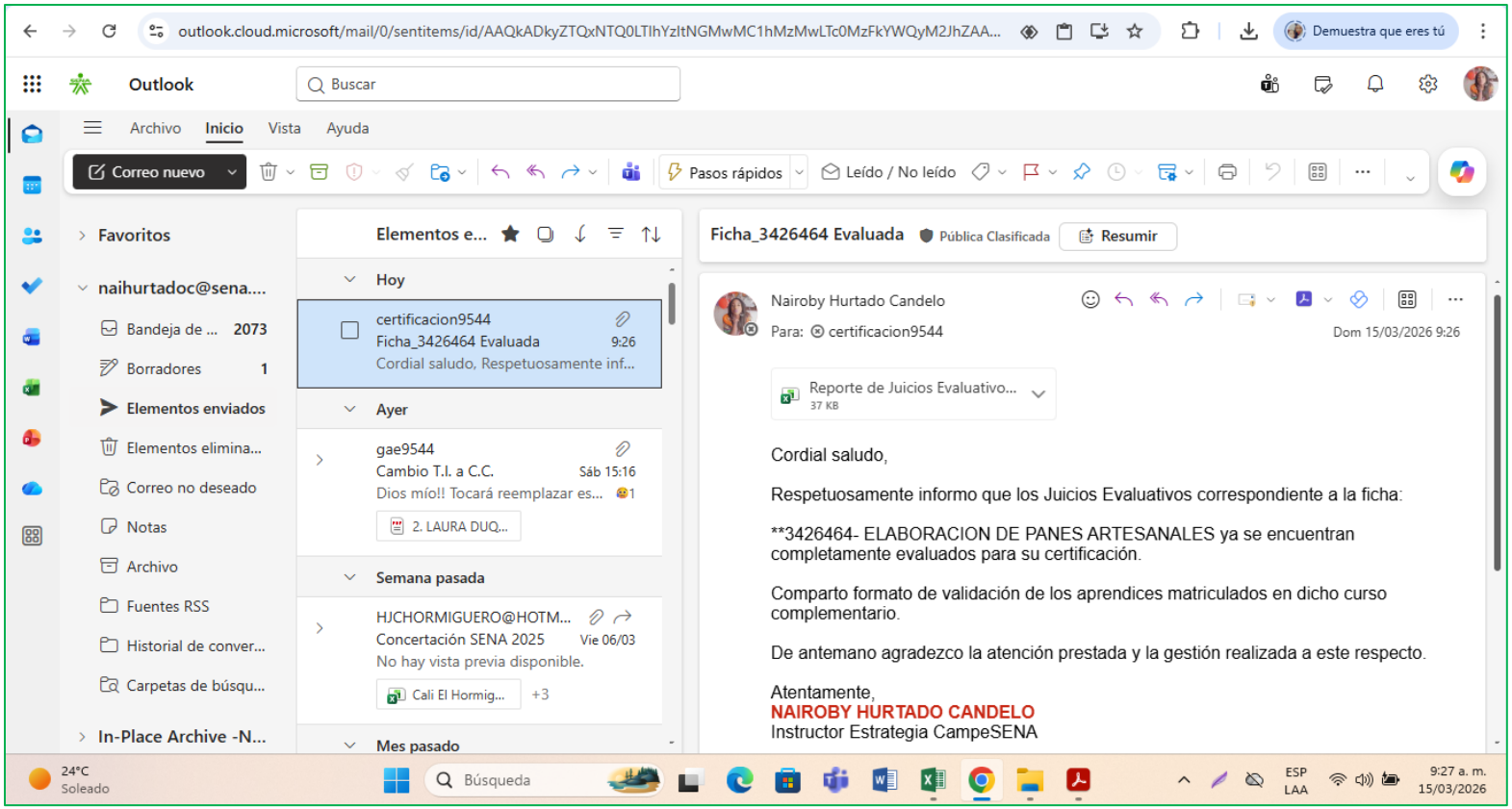


Imagen 15. Envío de Reporte Juicios Evaluativos Ficha 3426464 correspondiente al Programa de Elaboración de Panes Artesanales al equipo de Certificación de la Institución.

No	Obligaciones	Acciones realizadas
6	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	Se elaboró Informe Mensual de Actividades y se cargó información en plataforma Secop. Así mismo, se elaboró archivo de Gestión Financiera y se compartió a la Coordinación Académica por medio de la plataforma OneDrive.

ANEXO 6

- Captura de cargue de informe mensual en Drive de la Coordinación Académica.

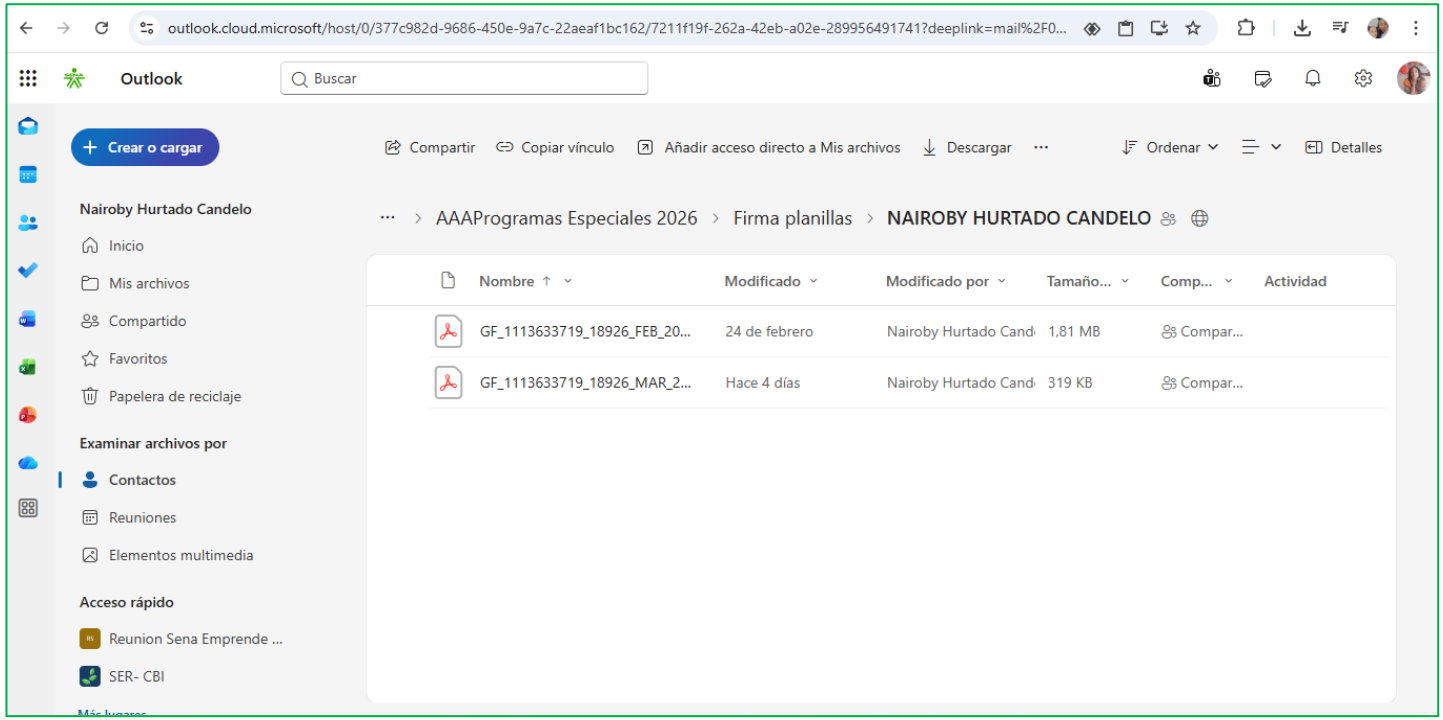


Imagen 16. Cargue Información Documento GESTION FINANCIERA correspondiente al mes de marzo/26

No	Obligaciones	Acciones realizadas
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.	Se registraron inasistencias en Sofiaplus para las siguientes fichas: 1. Ficha 3426463- ELABORACION DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS. 2. Ficha 3426454- ELABORACION DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS. 3. Ficha 3426451 COCINA NAVIDEÑA.

ANEXO 7

- Captura de pantalla de inasistencias registradas en plataforma Sofiaplus.

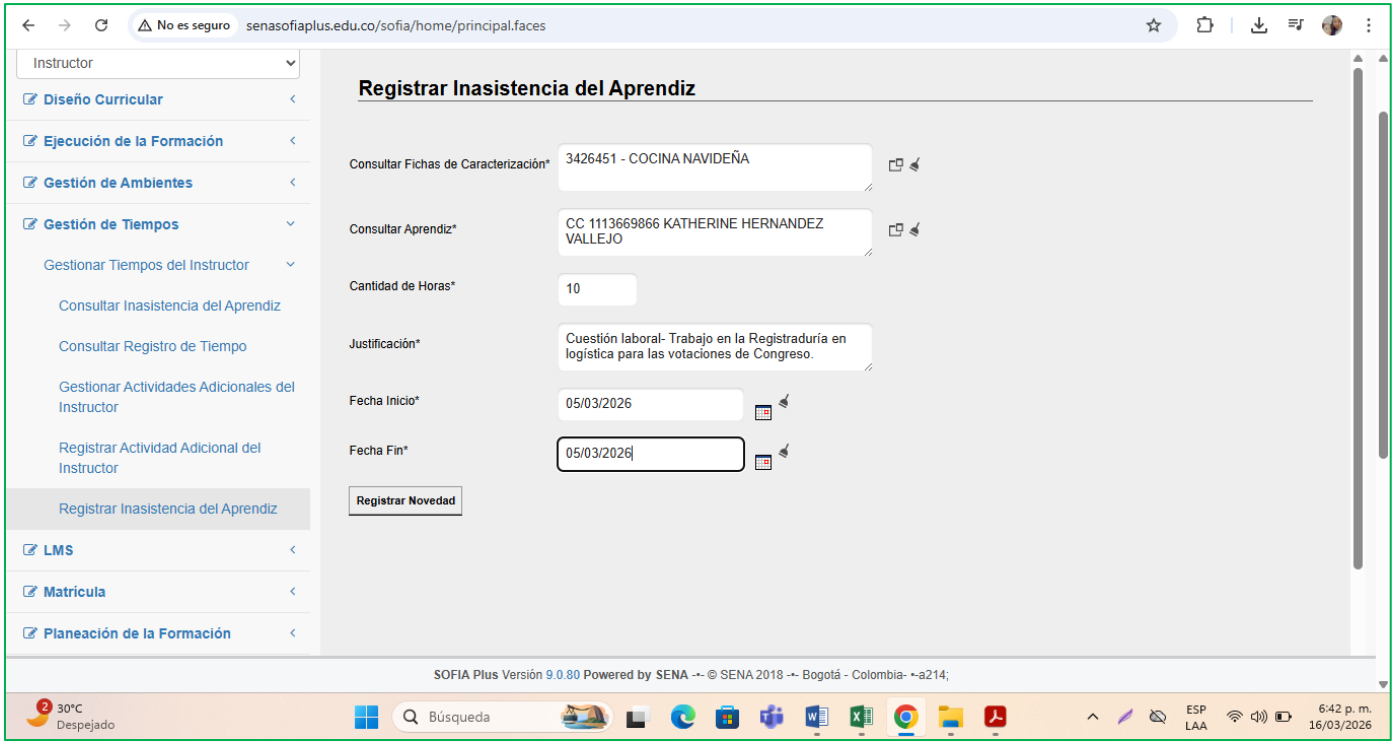


Imagen 17. Registro INASISTENCIAS DEL APRENDIZ- Ficha 3426451 correspondiente al programa COCINA NAVIDEÑA ejecutado en el Cto. Boyacá, Palmira.

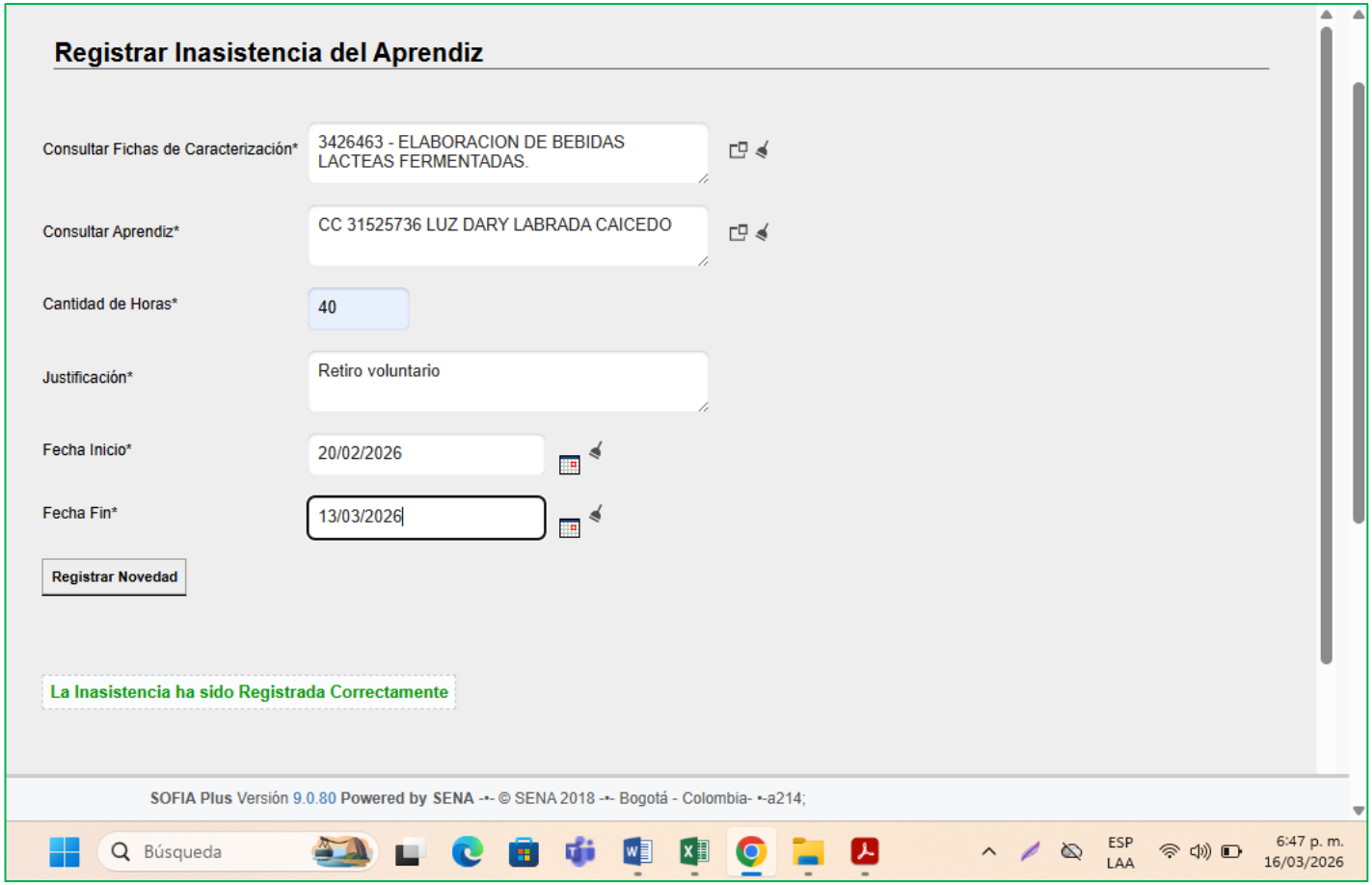


Imagen 18. Registro INASISTENCIAS DEL APRENDIZ- Ficha 3426463 correspondiente al programa ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS ejecutado en el Cto. El Hormiguero, vereda Cascajal, Cali.

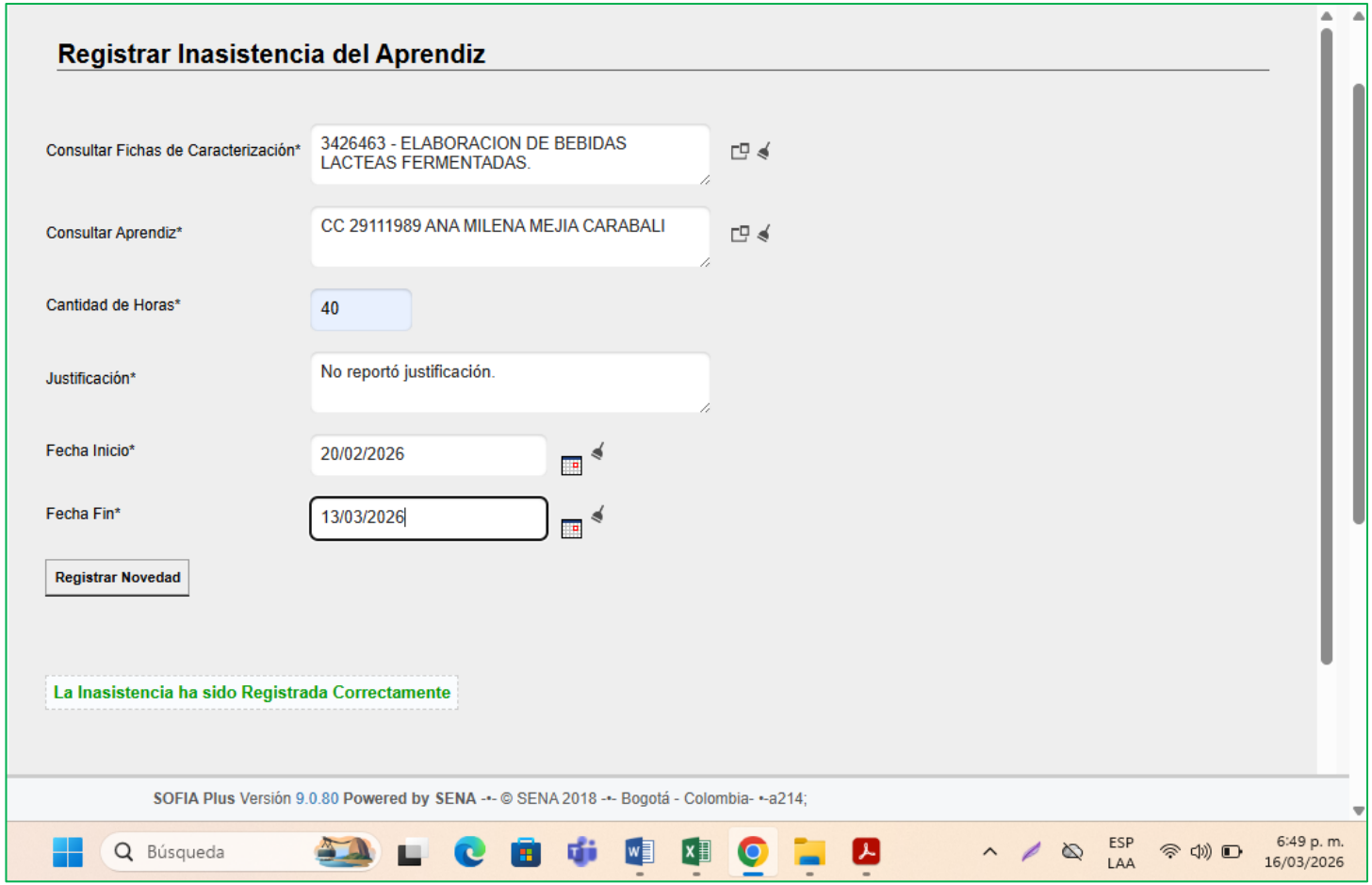


Imagen 19. Registro INASISTENCIAS DEL APRENDIZ- Ficha 3426463 correspondiente al programa ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS ejecutado en el Cto. El Hormiguero, vereda Cascajal, Cali.

No	Obligaciones	Acciones realizadas
10	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 registra información de alistamiento y portafolio de Instructor en OneDrive para los grupos: 1. Ficha 3426463- ELABORACION DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS. 2. Ficha 3426454- ELABORACION DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS. 3. Ficha 3426451 COCINA NAVIDEÑA.

ANEXO 8

- Captura de Pantalla Reporte de Diseños Curriculares Carpeta PROESP_ Línea Agroindustria.

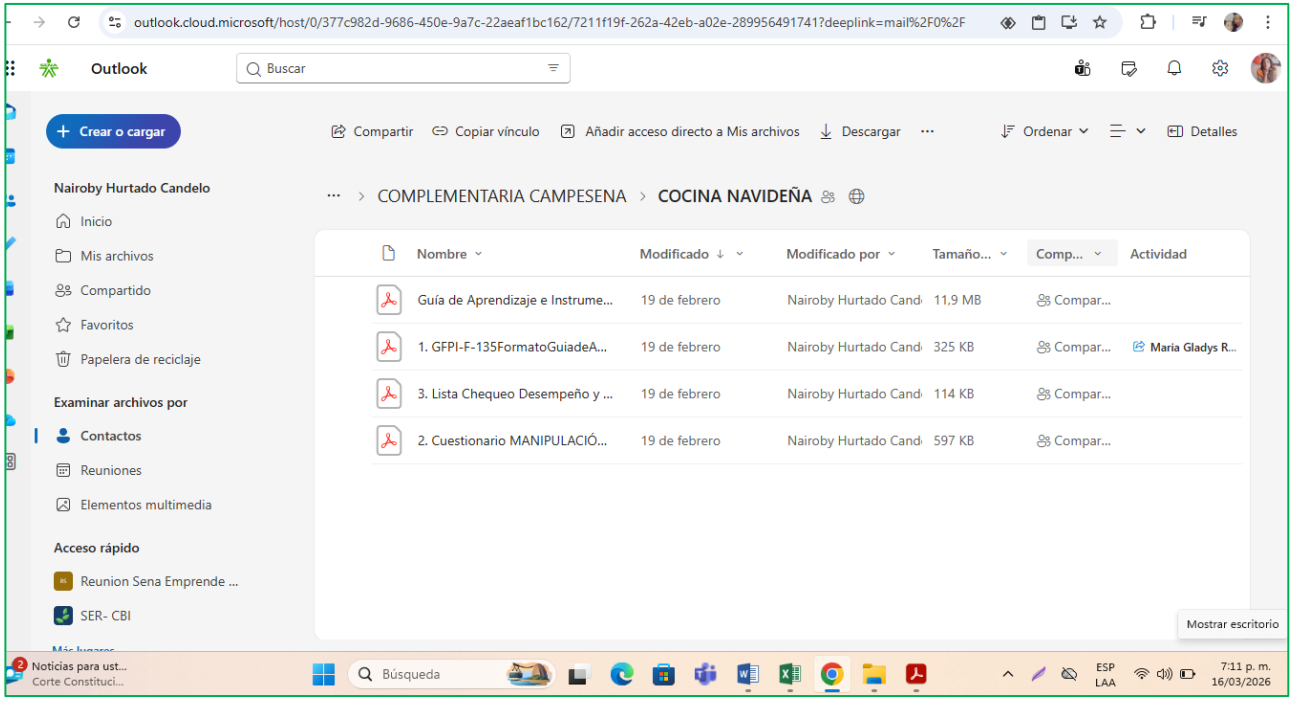


Imagen 20. Diseño Curricular PROGRAMA COCINA NAVIDEÑA con sus respectivos soportes pedagógicos.

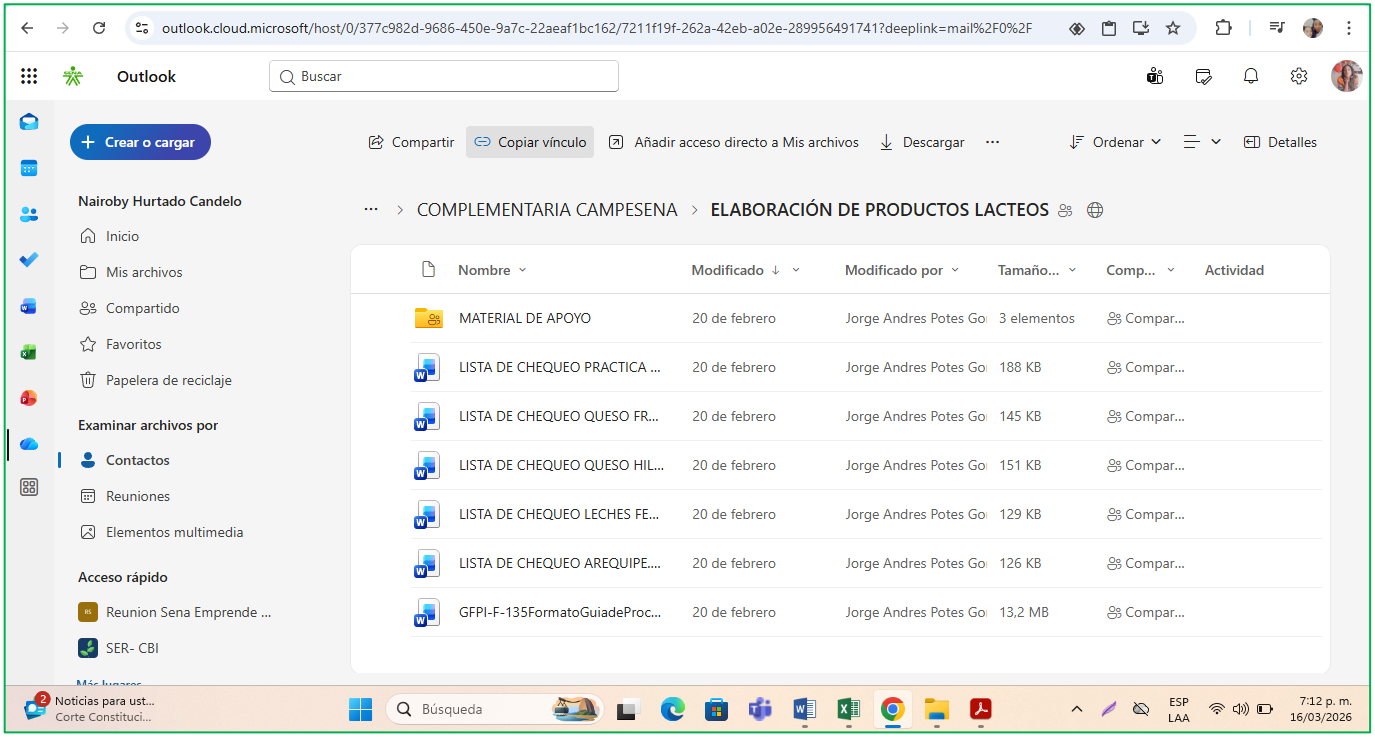


Imagen 21. Diseño Curricular ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS con sus respectivos soportes pedagógicos.

Enlace de acceso: DESARROLLO CURRICULAR_PROESP_2026

No	Obligaciones	Acciones realizadas
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, supervisor y la Coordinación académica a partir de la información suministrada por las áreas intervinientes.	Se respondió requerimiento de orientación presentada por las siguientes entidades: 1. FUNDACIÓN COOGRANADA del municipio de Yumbo. 2. FUNDACIÓN ORO- ORGÁNICA de Santiago de Cali, Cto. La Buitrera, sector La Guatina. 3. ASOCIACIÓN DE EMPRENDEDORES AGROINDUSTRIALES DE CANDELARIA- ASOEMCAN de Candelaria, Valle de Cauca.

ANEXO 9

- Captura de conversaciones con respuesta de atención a asociaciones o entidades municipales.



Imagen 22. Concertación cursos complementarios en el municipio de Candelaria en articulación con el líder Carlos Domínguez quien constantemente realiza la divulgación de cursos a la población de Poblado Campestre, Villa Gorgona y alrededores.

Con él ya se encuentra en proceso de matrícula un curso de COMIDAS RÁPIDAS y en divulgación una formación en PANES ARTESANALES.

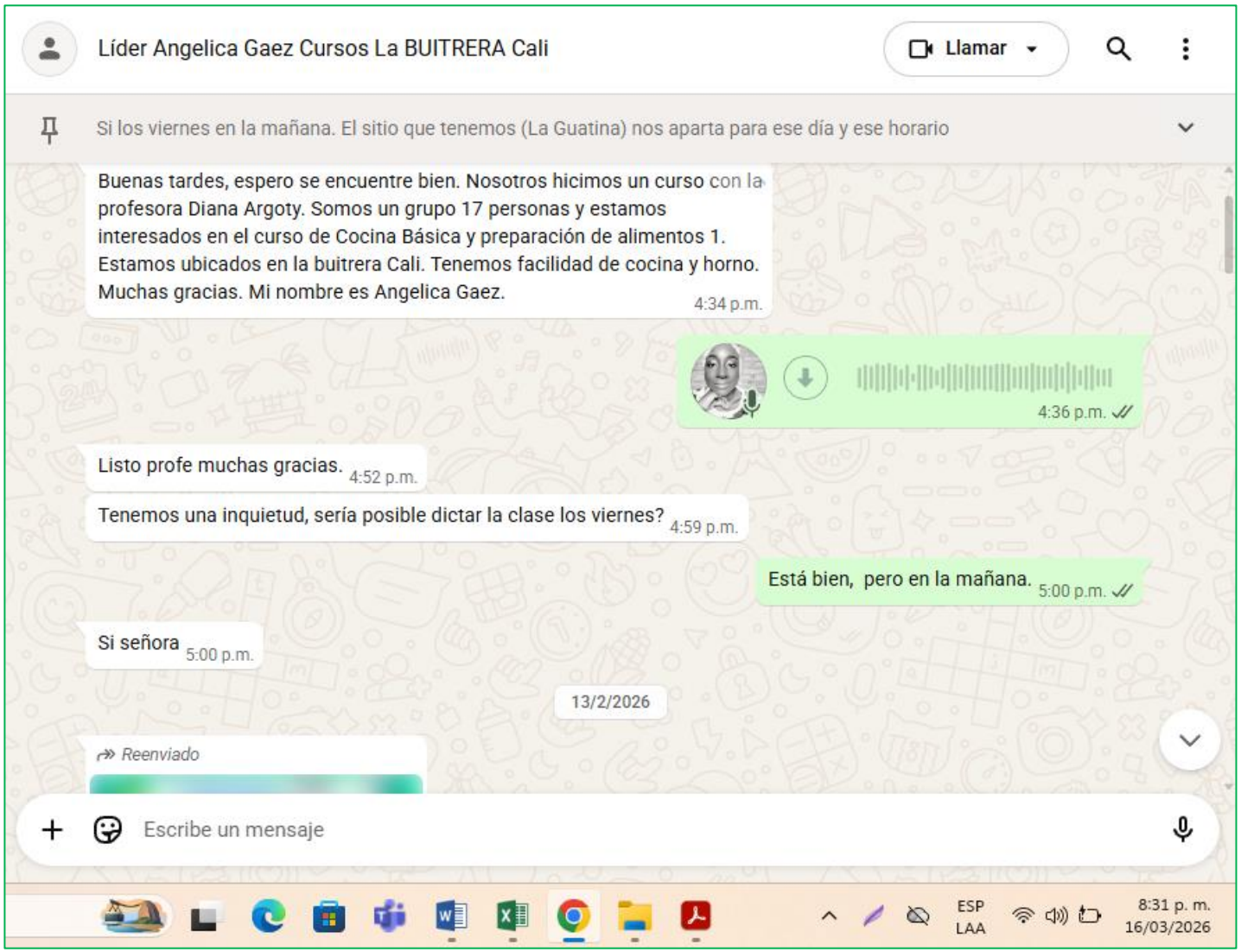


Imagen 23. Concertación cursos complementarios en Cali, sector La Guatina en articulación con la líder Angélica Gaez quien constantemente realiza la divulgación de cursos a la población de La Buitrera y alrededores. Con ella se encuentra en proceso de apertura un curso de COMIDA BÁSICA que iniciará la última semana del mes en curso.

No	Obligaciones	Acciones realizadas
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.	Se reportaron los aprendices aspirantes para cada una de las fichas de apertura gestionadas. A GAE se han enviado solicitudes de cambio de Tarjetas de Identidad a Cédula.

ANEXO 10

- Captura de pantalla de correo electrónico con notificación de validación y matrícula a (GAE - Apoyo Administrativo)

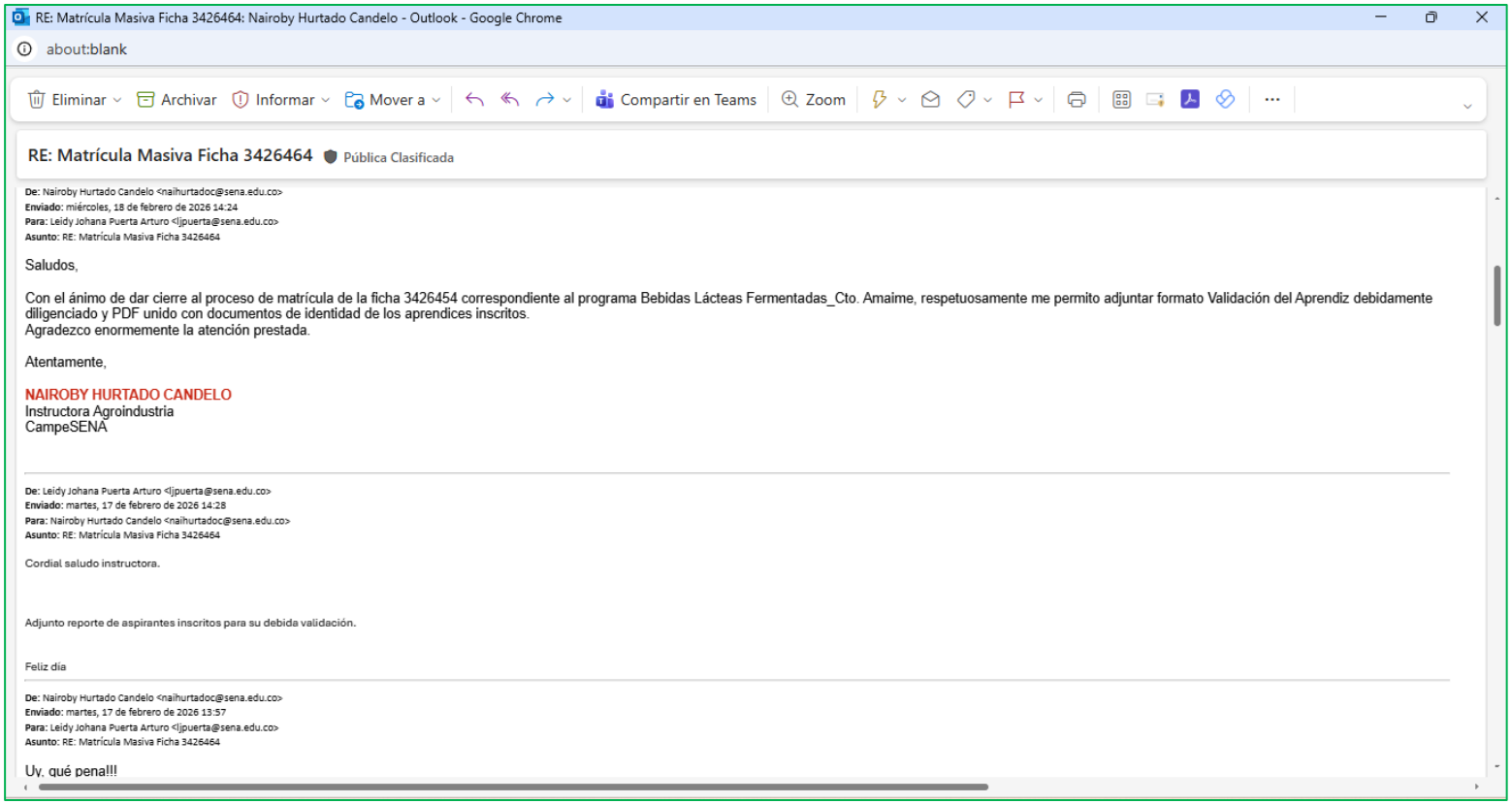


Imagen 24. Envío Matrícula Masiva y soportes de vañidación de aprendices a equipo GAE del Centro de Biotecnología Industrial.

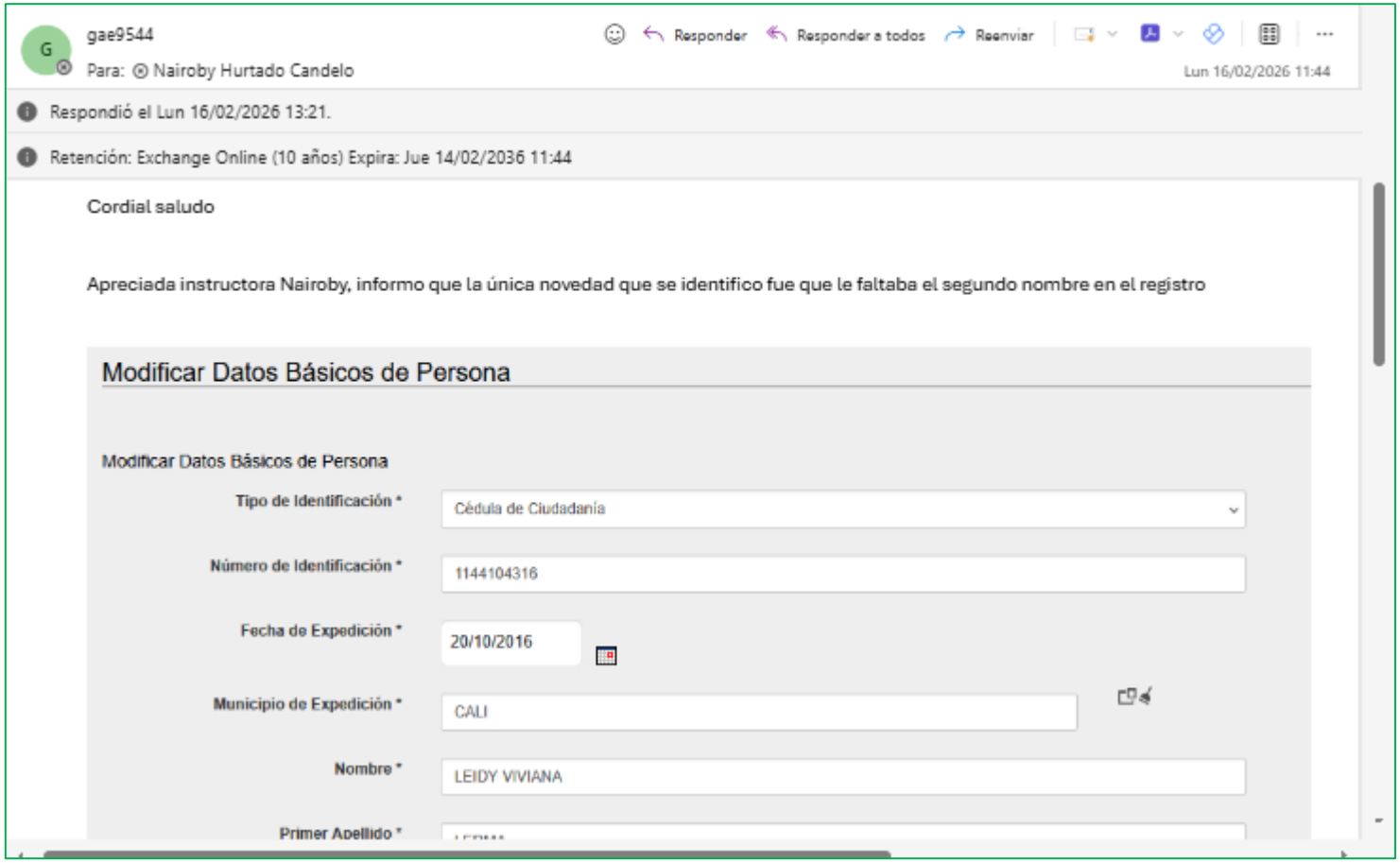


Imagen 25. Envío de novedades al equipo GAE de los aprendices que durante el proceso de matrícula presentan inconsistencias con la información suministrada.