PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME MENSUAL

EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Medellín, 31 de marzo de 2026

Señor (a)
YOVANIS RINCON PRETEL
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9170470**
Coordinador Académico
Centro de Servicios y Gestión Empresarial
Medellín

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2026

Referencia: No de contrato **CO1.PCCNTR.9170470** del año 2026

JULIAN ALBERTO RAMIREZ HENAO, identificado con la cédula de ciudadanía No.75073742 de MANIZALES (CALDAS), en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación académica de Centro de Servicios y Gestión Empresarial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de pago: El valor total del contrato equivale a la suma de CUARENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL OCHOSCIENTOS DOS PESOS M.L **$49.585.802,00.** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: en mensualidades máximo de CUATRO MILLONES SETESCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M.L **$4.737.497,00** y el equivalente por la fracción de mes en caso de ser así.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, QUE PROGRAME EL CENTRO DE SERVICIOS Y GESTIÓN EMPRESARIAL EN SUS DIFERENTES NIVELES Y MODALIDADES, ATENDIENDO LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES Y LA NORMATIVIDAD.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear mensualmente los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales (guía de aprendizaje actualizada en compromISO, proyecto formativo, planeación pedagógica, instrumentos de evaluación), para el cumplimiento del objeto contractual.	Guía de aprendizaje Se dio el los espacios para ajustes en la guía de aprendizaje que servirá para el desarrollo de las sesiones en la programación de las fichas. Planeación pedagógica: Se ejecuta por medio del desarrollo de las guías de aprendizaje y el desarrollo de las actividades Para este mes SI se convoca a reunión de equipo ejecutor. Instrumentos de evaluación: actualizados.	Se evidencia en el portafolio del instructor,y en el enlace del One Drive que incluye las guías de aprendizaje que serán orientadas para cada una de las fichas que sean asignadas en la programación; también se anexan, evidencias fotográficas y se alimenta la carpeta del instructor.

2	Participar en las jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y del Centro de formación según los lineamientos institucionales.	Jornadas de diseño y desarrollo curricular: Para el mes SI se requiere desde la coordinación participar de las jornadas; y reuniones programadas.	Se esta actualizando el material de apoyo y las guías unificadas, con el equipo ejecutor encargado del área de panificación.
3	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular conforme a la programación (emisión de juicios evaluativos en los plazos establecidos por el reglamento del aprendiz, registro de inasistencias en la plataforma Sofia Plus, concertar el plan de evaluación con los aprendices acorde con el desarrollo de la guía de aprendizaje, reportar mensualmente las novedades para el comité de evaluación y seguimiento), cumpliendo una ejecución mensual de 160 horas de formación conforme con los procedimientos y formatos vigentes en la plataforma CompromISO.	Registro juicios evaluativos: Durante el periodo SI se registran juicios evaluativos acorde la programación asignada.	Se registran los juicios evaluativos para la ficha 3228048 técnicos de cocina; en el resultado de aprendizaje RAP 3 - Realizar preparaciones de base en panadería de comedor, según técnicas y orden de producción. En la competencia: Preparar alimentos

4	Participar cuando el ordenador del gasto o supervisor así lo solicite, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación.	Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica: Para este mes NO se requiere que participe en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica	No aplica
5	Gestionar de forma permanente el LMS, retro alimentando, evaluando al aprendiz de manera sincronizada con el aplicativo Sofia Plus.	Acciones realizadas en la plataforma LMS - Territorium: Para este mes NO se realizó actividades en la plataforma	No aplica
6	Entregar previo inicio de la formación del programa, los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Acciones realizadas en formación complementaria: Para este mes en la programación Si se asignaron fichas de formación complementaria para orientar formación.	Para este mes se esta atendiendo una solicitud de formación complementaria a la empresa MUNICIPIO DE CALDAS. De cursos cortos en repostería, pasteleria básica y chocolatería fina artesanal. Se da el inicio a la matricula de la ficha 3464783 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

7	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno y sistemático de manera permanente en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a) Verificar permanentemente que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrar oportunamente los juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información y dejar evidencia en el informe mensual de ejecución.	Verificación del estado de aprendices matriculados en Sena Sofia Plus: Se lleva control de asistencia en las secciones de formación, de acuerdo a la programación asignada. .	Control de asistencia de las sesiones de formación que se encuentra en el portafolio del instructor; listado de aprendices de la ficha 3228048 - Técnicos de cocina, descargado desde la plataforma de sofia plus.
8	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Acciones realizadas para dar cumplimiento a el reglamento del aprendiz: En la sesión de formación se da cumplimiento a los deberes y derechos del aprendiz, para las respectivas fichas con el trato adecuado; el cumplimiento de las actividades; y el correcto porte del uniforme;	Se puede evidenciar en el One Drive y en portafolio del instructor, que contiene el control de asistencia de las sesiones de formación para las respectivas fichas. Registro fotografico. Y listado de asistencia

9	Apoyar los procesos de auto evaluación y registro calificado para los programas de formación del centro, cuando el centro lo requiera.	Apoyo en los procesos de auto evaluación y/ o registro calificado: Para este mes NO se requiere apoyar acciones en los procesos de auto evaluación y/o registro calificado	No aplica
10	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, de acuerdo con la programación.	.Acompañamiento en actividades de bienestar al aprendiz: Para este mes NO se ha requerido apoyar actividades desde el bienestar al aprendiz.	Para este mes NO se ha requerido apoyar actividades desde el bienestar al aprendiz;
11	Asistir a reuniones programadas por el supervisor relacionadas con el objeto contractual.	Reuniones: Para este mes NO se participo de reuniones. No es necesario contar con la intervención del apoyo a la supervisión del contrato, para efectos de aclarar inquietudes, con respecto al objeto contractual.	No aplica

12	Atender dentro de los 5 días siguientes las solicitudes que a través de correo electrónico le formulen el supervisor, aprendices, coordinadores y demás actores del proceso formativo	Respuesta a solicitudes: Respuesta a los aprendices por medio de correo;	No aplica
13	Previa terminación de la etapa lectiva el contratista debe concertar reunión con el instructor de seguimiento a etapa practica para verificar novedades de las fichas programadas y dejar la actuación registrada en acta.	.Acciones realizadas para entrega de aprendices que inician etapa productiva: Para este mes NO se realizan acciones de entrega al instructor asignado para el seguimiento de etapa productiva.	No aplica
14	Si es instructor virtual, deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en e aplicativo compromISO– Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje - GFPI-G-014.	Guía Orientación Formacion Ambientes Virtuales de Aprendizaje - GFPI- G- 014	No aplica
15	Participar cuando el ordenador del gasto o supervisor así lo solicite, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación	Para este mes se cuenta con solicitudes por parte del ordenador del gasto y/o supervisor para investigación técnica y/o pedagógica en el fortalecimiento de la FPI	Para este mes se solicito el apoyo en la elaboración de unas muestras de galletas de café, para una reunión en donde se va a realizar la Socializacion del próximo evento de FACSA.
16	Participar en las actividades relacionadas con la FPI de la entidad, enfocándose en la estructuración y desarrollo de estrategias pedagógicas y técnicas didácticas que fortalezcan el proceso de formación	Para este mes NO se pudo inscribir a un curso para el afianzamiento de la FPI. Se participa de reunión convocada por parte de la coordinación para fortalecer procesos académicos	Se evidencia en el Drive y en el correo institucional

17	Aplicar y acompañar las estrategias para la retención de aprendiz de acuerdo con los lineamientos institucionales	Para este mes NO es necesario hacer seguimiento o aplicar estrategias para la retención de aprendices.	No aplica

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.	NO APLICA	NO APLICA		

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla 1073897079, operador Pago simple y periodo de enero del 2026 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti-trámites”

Evidencias en folios. Cordialmente,



JULIAN ALBERTO RAMIREZ HENAO
C.C 75073742
Contratista

Recibí a satisfacción:



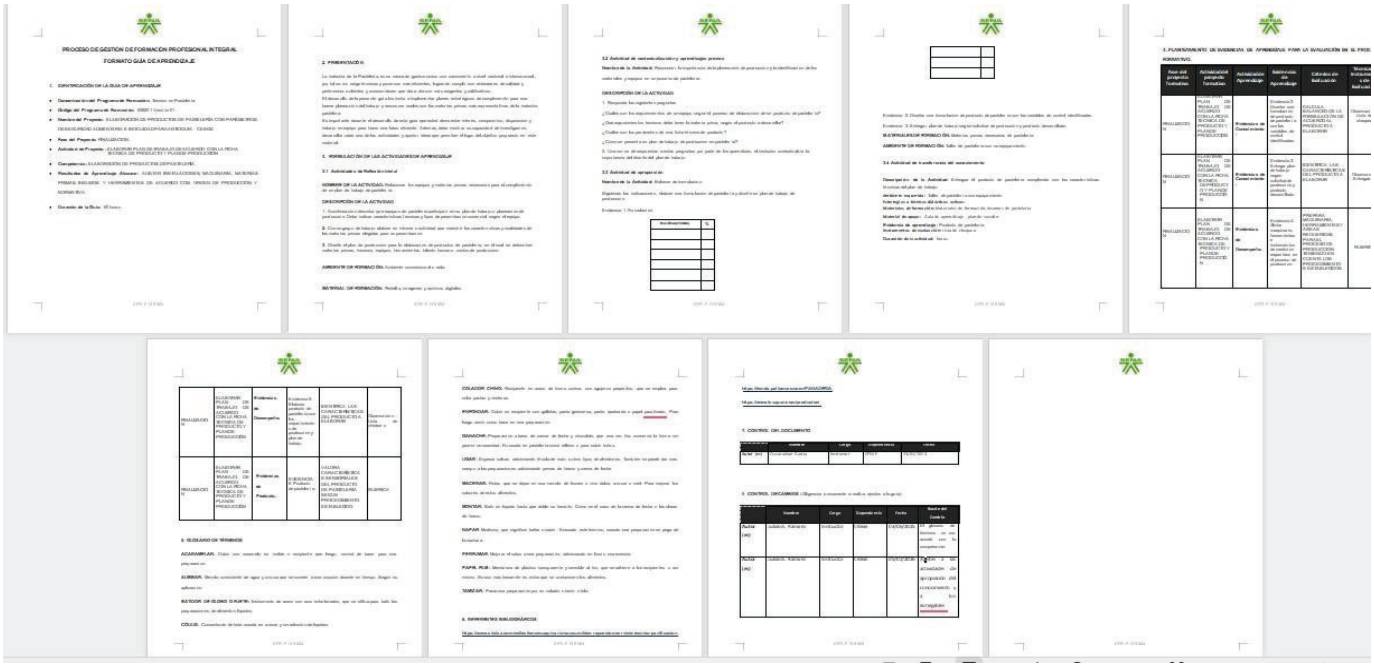
YOVANIS RINCON PRETEL
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9170470 de 2026**

Coordinador académico

EVIDENCIAS

Vinculo para el ingreso a la carpeta en el One Drive:

Obligación 1



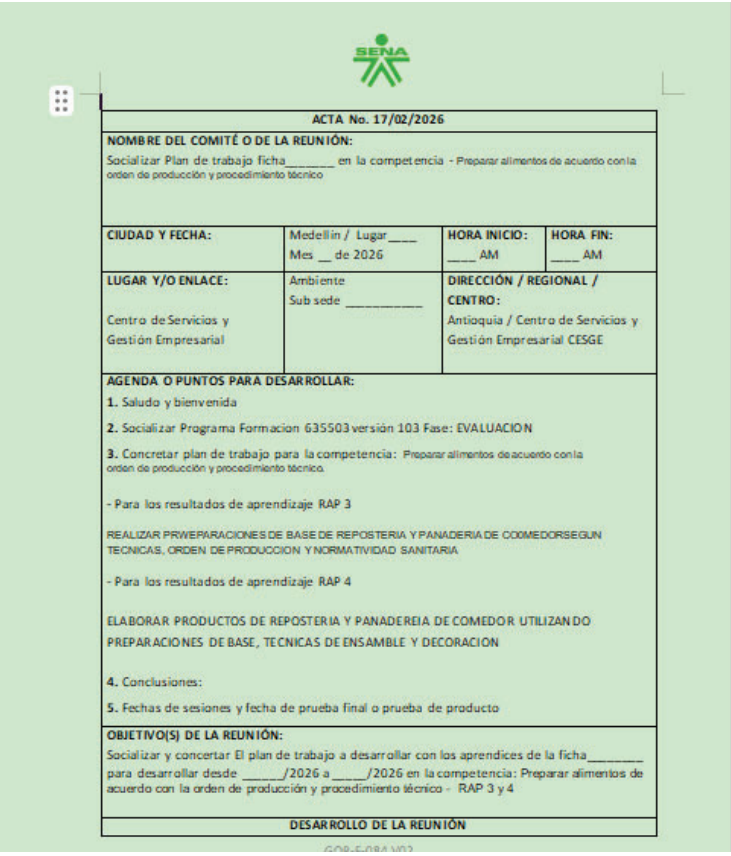
FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVID
		ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	29080106301 Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa.	Operaciones matemáticas: suma, resta, multiplicación, división, porcentajes.	Alistar maquinaria, herramientas e instrumentos de medición requeridos en el proceso de	Prepara maquinaria, herramientas y áreas requeridas para el proceso de producción teniendo en	Intruc
		ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO	29080501101 Identificar las características del chocolate y sucedáneos de acuerdo con composición.	Chocolate: concepto, clasificación, normativa. Características químicas:	Reconocer las características químicas, físicas y propiedades funcionales del chocolate.	Comprende la normativa relacionada con chocolate y sucedáneos según criterio técnico.	Intruc
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.	29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	Unidades de medida: Conceptos, tipos, conversiones. Normativa para almacenamiento de alimentos: Ambiental,	Preparar los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados.	Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según la naturaleza del producto y	Intruc
		HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.	29080109201 Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.	Alimento: concepto, tipos, clases, vida útil, composición físico-química (pH, aw, nutrientes), alergénicos.	Reconocer los tipos de alimentos. Relacionar la composición	Clasifica alimentos según la función que desempeñan y las sustancias nutritivas que contienen.	Intruc
		APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	22060150101 Interpretar los problemas ambientales y de SST (Seguridad y Salud en el Trabajo), teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la	Contextualización en medio ambiente: concepto, componentes ambientales, aire, agua, suelo, flora y fauna, características y definiciones.	Analizar los problemas ambientales y de SST desde su ámbito social y productivo.	Contextualiza el entorno ambiental y de la seguridad y salud en el trabajo según la normatividad vigente.	Intruc
		Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios	01 – Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la	Persona, sociedad y trabajo: Dignidad humana, democracia,	Analizar la relación entre el trabajo y el desarrollo humano Identificar la	Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la humanidad	Intruc

INSTRUCTIVO | ANALISIS | PLANEACIÓN | EJECUCIÓN | EVALUACIÓN +

Obligación 2

Se esta actualizando el material de apoyo y las guías unificadas, con el equipo ejecutor encargado del área de panificación.

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
		ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	29080106301 Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa.	Operaciones matemáticas: suma, resta, multiplicación, división, porcentajes.	Alistar maquinaria, herramientas e instrumentos de medición requeridos en el proceso de	Prepara maquinaria, herramientas y áreas requeridas para el proceso de producción teniendo en
		ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO	29080501101 Identificar las características del chocolate y sucedáneos de acuerdo con composición.	Chocolate: concepto, clasificación, normativa. Características químicas:	Reconocer las características químicas, físicas y propiedades funcionales del chocolate.	Comprende la normativa relacionada con chocolate y sucedáneos según criterio técnico.
			29080101001 Planear recursos para el	Unidades de medida: Conceptos	Preparar los recursos para el	Determina los recursos para



ACTA No. 17/02/2026

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Socializar Plan de trabajo Ficha_____ en la competencia - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

CIUDAD Y FECHA:	Medellín / Lugar____ Mes __ de 2026	**HORA INICIO:** ____ AM	**HORA FIN:** ____ AM
LUGAR Y/O ENLACE: Centro de Servicios y Gestión Empresarial	Ambiente Sub sede _____	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia / Centro de Servicios y Gestión Empresarial CESGE	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo y bienvenida

2. Socializar Programa Formacion 635503 versión 103 Fase: EVALUACION

3. Concretar plan de trabajo para la competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.

- Para los resultados de aprendizaje RAP 3

REALIZAR PRWEPARACIONES DE BASE DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDORSEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD SANITARIA

- Para los resultados de aprendizaje RAP 4

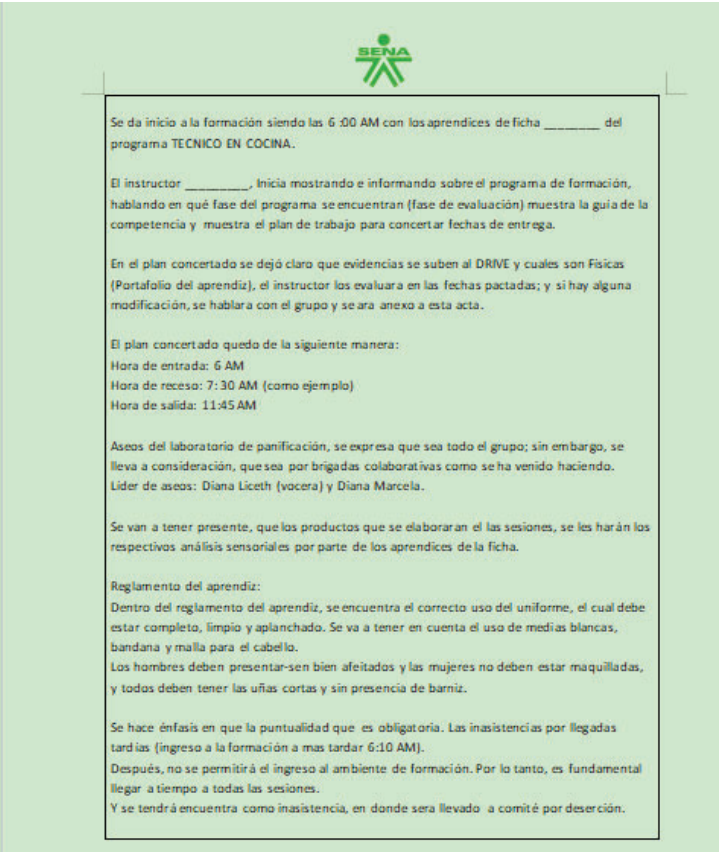
ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADEREIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TECNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACION

4. Conclusiones:

5. Fechas de sesiones y fecha de prueba final o prueba de producto

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Socializar y concertar El plan de trabajo a desarrollar con los aprendices de la ficha_____ para desarrollar desde _____/2026 a _____/2026 en la competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - RAP 3 y 4

DESARROLLO DE LA REUNIÓN



Se da inicio a la formación siendo las 6 :00 AM con los aprendices de ficha _____ del programa TECNICO EN COCINA.

El instructor _____, Inicia mostrando e informando sobre el programa de formación, hablando en qué fase del programa se encuentran (fase de evaluación) muestra la guía de la competencia y muestra el plan de trabajo para concertar fechas de entrega.

En el plan concertado se dejó claro que evidencias se suben al DRIVE y cuales son Físicas (Portafolio del aprendiz), el instructor los evaluara en las fechas pactadas; y si hay alguna modificación, se hablara con el grupo y se ara anexo a esta acta.

El plan concertado quedo de la siguiente manera:
Hora de entrada: 6 AM
Hora de receso: 7:30 AM (como ejemplo)
Hora de salida: 11:45 AM

Aseos del laboratorio de panificación, se expresa que sea todo el grupo; sin embargo, se lleva a consideración, que sea por brigadas colaborativas como se ha venido haciendo.
Líder de aseos: Diana Liceth (vocera) y Diana Marcela.

Se van a tener presente, que los productos que se elaboraran el las sesiones, se les harán los respectivos análisis sensoriales por parte de los aprendices de la ficha.

Reglamento del aprendiz:
Dentro del reglamento del aprendiz, se encuentra el correcto uso del uniforme, el cual debe estar completo, limpio y aplanchado. Se va a tener en cuenta el uso de medias blancas, bandana y malla para el cabello.
Los hombres deben presentar-sen bien afeitados y las mujeres no deben estar maquilladas, y todos deben tener las uñas cortas y sin presencia de barniz.

Se hace énfasis en que la puntualidad que es obligatoria. Las inasistencias por llegadas tardías (ingreso a la formación a mas tardar 6:10 AM).
Después, no se permitirá el ingreso al ambiente de formación. Por lo tanto, es fundamental llegar a tiempo a todas las sesiones.
Y se tendrá encuentra como inasistencia, en donde sera llevado a comité por deserción.

El uso del celular, les sera permitido a partir de las 10:00 AM, para efectos de recopilación de información fotográfica . Y durante el transcurso de la formación; solo una persona va a grabar los procesos que conlleven la formación técnica.

Se socializa con los aprendices de la ficha, sobre el uso adecuado de los elementos con que se cuentan en los laboratorios de panificación tales como: utensilios ; equipos y herramientas.

Por ahora, no se cuenta con materiales de formación.
Los aprendices se comprometen a facilitar los ingredientes para la elaboración de los productos de panadería, y los de repostería.

El instructor se compromete con el envio a tiempo del listado de insumos para la elaboración de los productos para la próxima sesión. Así como, dar la respuesta oportuna a cualquier inquietud que se presente en el proceso de formación.
El instructor también se compromete, a la entrega oportuna de los juicios evaluativos de los aprendices de la ficha.

Actividades de aprendizaje a desarrollar	Entrega de la actividad		Fecha de la formación		
	Físico	Digital	Día	Mes	Año
RAP 3 y 4 - INDUCCION Y SOCIALIZACION DEL PLAN DE TRABAJO CON LA FICHA	X				26
RAP 3 - TALLER 1 / ELABORACIÓN DE PANES DE CORTEZA	X				26
RAP 3 - TALLER 2 / MASA BRIOCHE	X				26
RAP 3 - TALLER 3 / PASTA QUEBRADA	X				26
RAP 3 - TALLER 4 / HOJALDRE	X				26
RAP 3 - TALLER 5 / AMASIJOS	X				26
RAP 4 - TALLER 1 / BATIDOS PESADOS Y LIVIANOS	X				26
RAP 4 - TALLER 2 / PASTA CHOUX	X				26
RAP 4 - TALLER 3 / CHOCOLATE	X				26
RAP 4 - TALLER 4 / POSTRES FRIOS Y CALIENTES	X				26
RAP 4 - TALLER 5 / ELABORACIÓN DE GALLETAS	X				26
PRUEBA FINAL	X				26

GOR-F-084 V02

CONCLUSIONES

Los aprendices realizaran las sesiones de aprendizaje en el ambiente de formación técnica. Y al final de las RAP, ellos deberán realizar una prueba de producto, aplicando los conocimientos adquiridos en las sesiones.
Por medio de una lista de chequeo, se evaluara dicha actividad.
Los temas serán libres con respecto a los productos vistos durante la competencia.
Se tomara registro fotográficos y listado de asistencia como evidencia.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Realizar las actividades de aprendizaje y entregarlas a tiempo	Evidencia de producto de los Rap 3 y 4 - Hasta _____/2026	Aprendices de la ficha:_____TECNICO DE COCINA	**Ver anexo , como lista de asistencia**
valorar oportunamente las evidencias a los aprendices	Rap 3 - Hasta el _____2026 Rap 4 - Hasta el _____/2026	Instructor Nombre _____	Firma

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

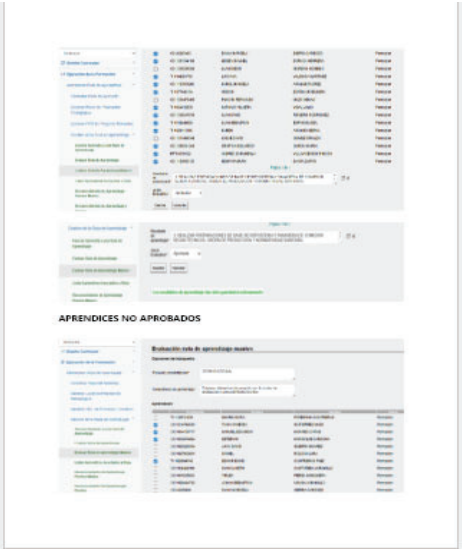
Se coloca la asistencia - verificar que tenga la fecha correcta y firmada

GOR-F-084V02

Obligación 3

Se registran los juicios evaluativos para la ficha 3228048 técnicos de cocina; en el resultado de aprendizaje RAP 3 - Realizar preparaciones de base en panadería de comedor, según técnicas y orden de producción.







Obligación 6

Para este mes se esta atendiendo una solicitud de formación complementaria a la empresa MUNICIPIO DE CALDAS. Correspondientes a cursos cortos en repostería, pasteleria básica y chocolatería fina artesanal.
Se hace contacto con la Sra Paula Porras, funcionaria de la oficina de desarrollo comunitario por vía telefónica.

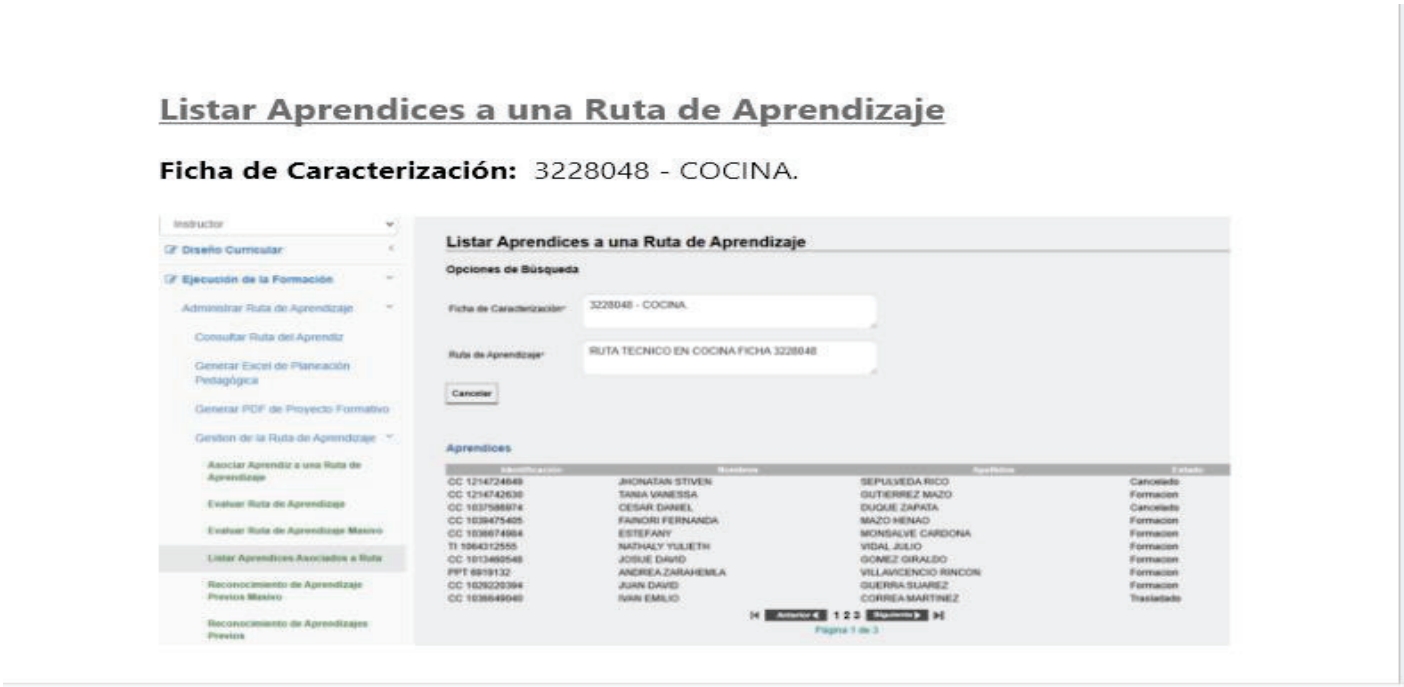
FICHA: 3464783 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA





Obligación 7

Listado de aprendices, descargados desde Sofia Plus



Aprendices

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 1091964150	JEISEN SAMUEL	SORACA HERRERA	Formacion
CC 1039685680	JUAN DIEGO	MORENO MORENO	Formacion
CC 1032010803	EMMANUEL	URREGO RUEDA	Cancelado
CC 43632471	CLAUDIA ZULAY	MIRA CORTES	Cancelado
CC 1108999139	KEIMY FAISURY	SANTA ZAPATA	Formacion
CC 1027803801	DANIEL	ROLDAN LARA	Formacion
TI 1028884746	EDWAR DAVID	CONTRERAS PAEZ	Formacion
TI 1108761069	SHARIK SOFIA	PATERNINA CONTRERAS	Formacion
CC 1064195717	SAMUEL EDUARDO	MONTES CAÑAS	Formacion
CC 1128426198	DIANA LICETH	CASTAÑEDA JARAMILLO	Formacion

Anterior 1 2 3 Siguiente

Página 2 de 3

Aprendices

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 1001235666	YIRLEY	PEREA MOSQUERA	Formacion
CC 1020424732	JOHAN SEBASTIAN	USUGA JARAMILLO	Formacion
CC 43205406	DIANA MARCELA	SIERRA CARDOZO	Formacion
TI 1104261753	LUCYANA	VALENCIA MARTINEZ	Formacion
CC 1193561245	KAROL MANUELA	ARAQUE FLOREZ	Formacion
TI 1077443154	YEISON	ZUÑIGA MOSQUERA	Formacion
CC 1038647730	JUAN DAVID	ROMERO RODRIGUEZ	Formacion
TI 1018240686	JUAN SEBASTIAN	ESPINOSA ZEA	Formacion
TI 1020116106	KAREN	ARANGO SERNA	Formacion
CC 1050961349	CRISTIAN EDUARDO	GARCIA MARIN	Formacion

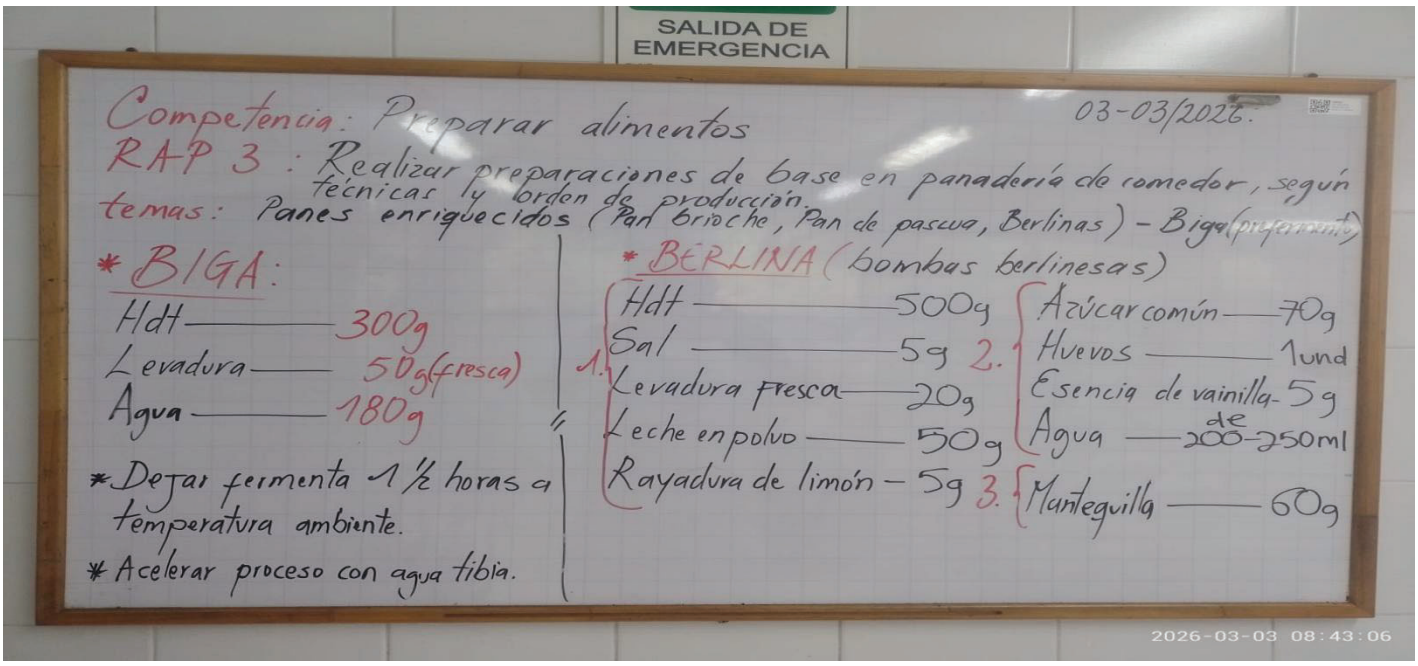
Anterior 1 2 3 Siguiente

ASISTENCIA - FICHA 3228048 TECNICOS EN COCINA (Sede: Buenos Aires).

APRENDICES	CALENDARIO/ Marzo - 2026																														ESTADO
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	#	23	24	#	26	27	28	29	30	31	
YIRLEY PEREA MOSQUERA			A			A			NA	A			A																		
JOSUE DAVID GOMEZ GIRALDO			I			I			I	I			I																		
JOHAN SEBASTIAN USUGA JARAMILLO			A			A			A	A			A																		
DANIEL ROLDAN LARA			A			A			A	NA			A																		
JUAN DAVID GUERRA SUAREZ			A			A			A	A			A																		
JUAN DAVID ROMERO RODRIGUEZ			A			A			A	A			A																		
FAINORI FERNANDAMAZO HENAO			/			/			/	/			/																		
CRISTIAN EDUARDO GARCIA MARIN			A			A			NA	A			A																		
JEISEN SAMUEL SORACA HERRERA			A			A			NA	A			A																		
KEIMY FAISURYSANTA ZAPATA			A			A			A	A			A																		
DIANA LICETH CASTAÑEDA JARAMILLO			A			A			A	A			A																		
KAROL MANUELA ARAQUE FLOREZ			A			A			A	A			A																		
DIANA MARCELA SIERRA CARDOZO			A			A			A	NA			A																		
ANDREA ZARAHEMLA VILLAVICENCIO RINCO			A			A			A	A			A																		
JUAN SEBASTIAN ESPINOSA ZEA			A			A			A	A			A																		
KAREN ARANGO SERNA			NA			NA			A	A			NA																		
NATHALY YULIETH VIDAL JULIO			A			NA			A	A			A																		
YEISON ZUÑIGA MOSQUERA			A			A			NA	A			A																		
LUCYANA VALENCIA MARTINEZ			NA			A			NA	A			A																		
SHARIK SOFIA PATERNINA CONTRERAS			A			A			A	A			A																		

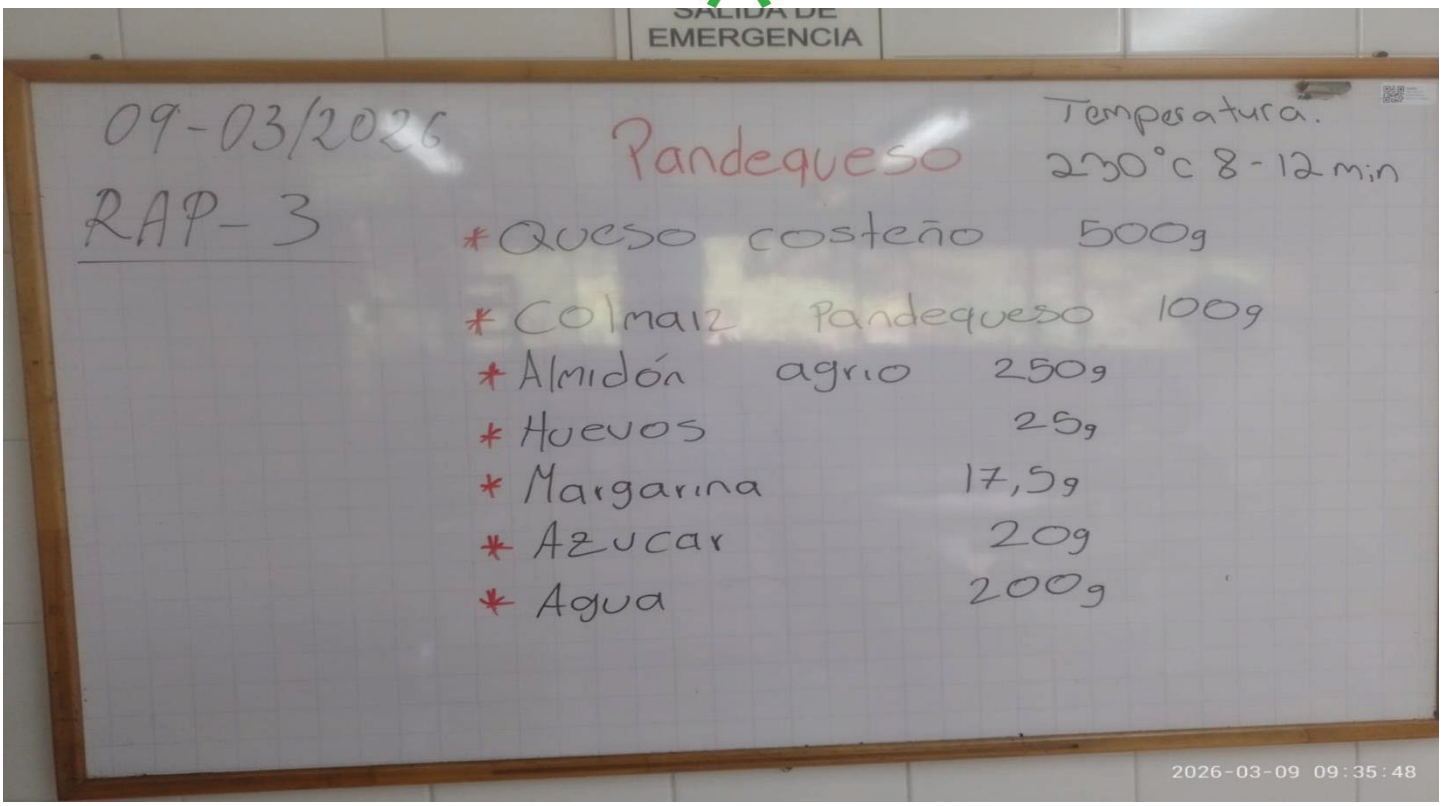
Obligación 8

Orientar formación profesional integral para la ficha 3228048 - técnicos de cocina; para los resultados de aprendizaje RAP 3 "Realizar preparaciones de base en panadería de comedor, según técnicas y orden de producción.

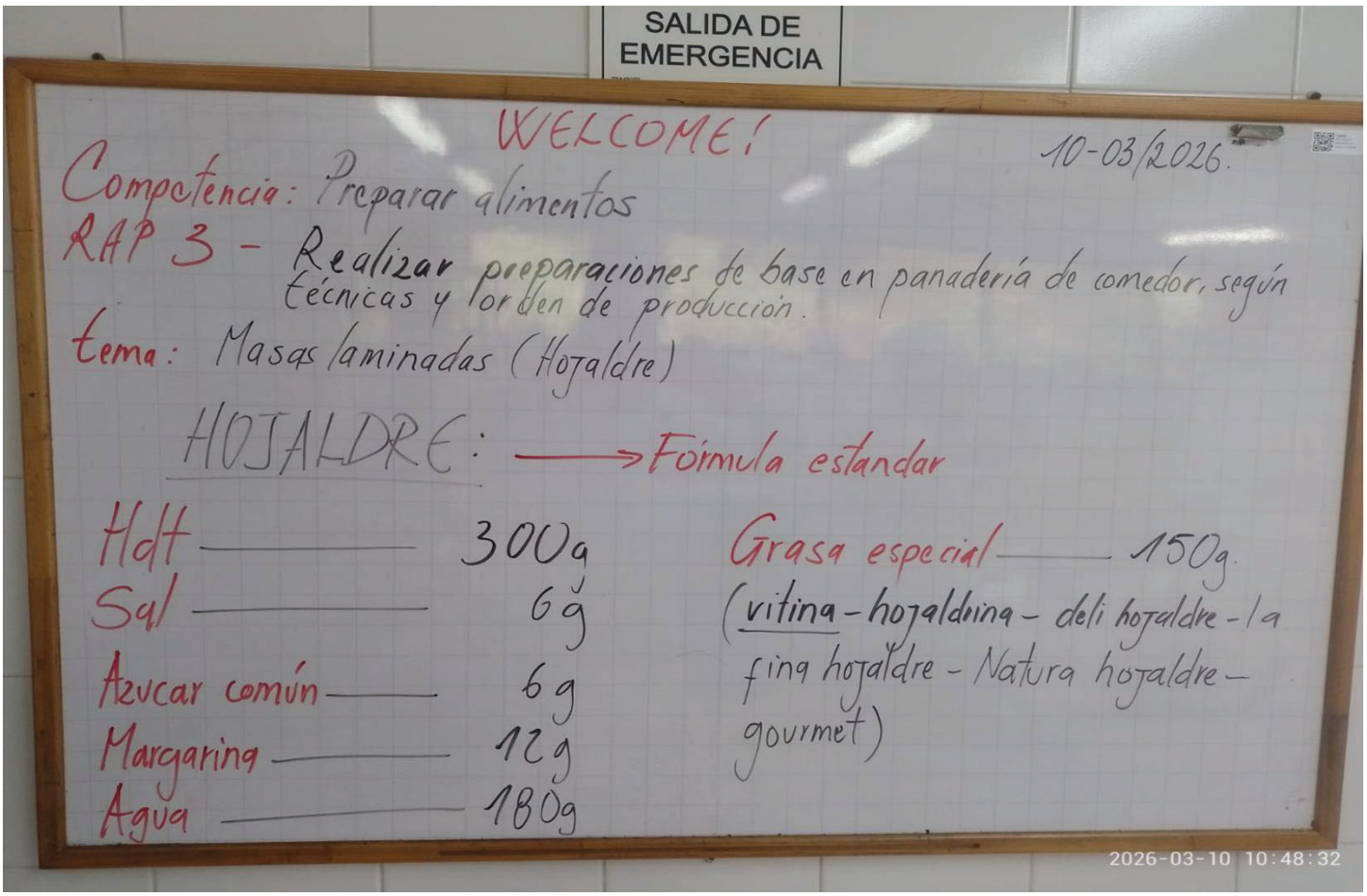



2026-03-03 08:43:12

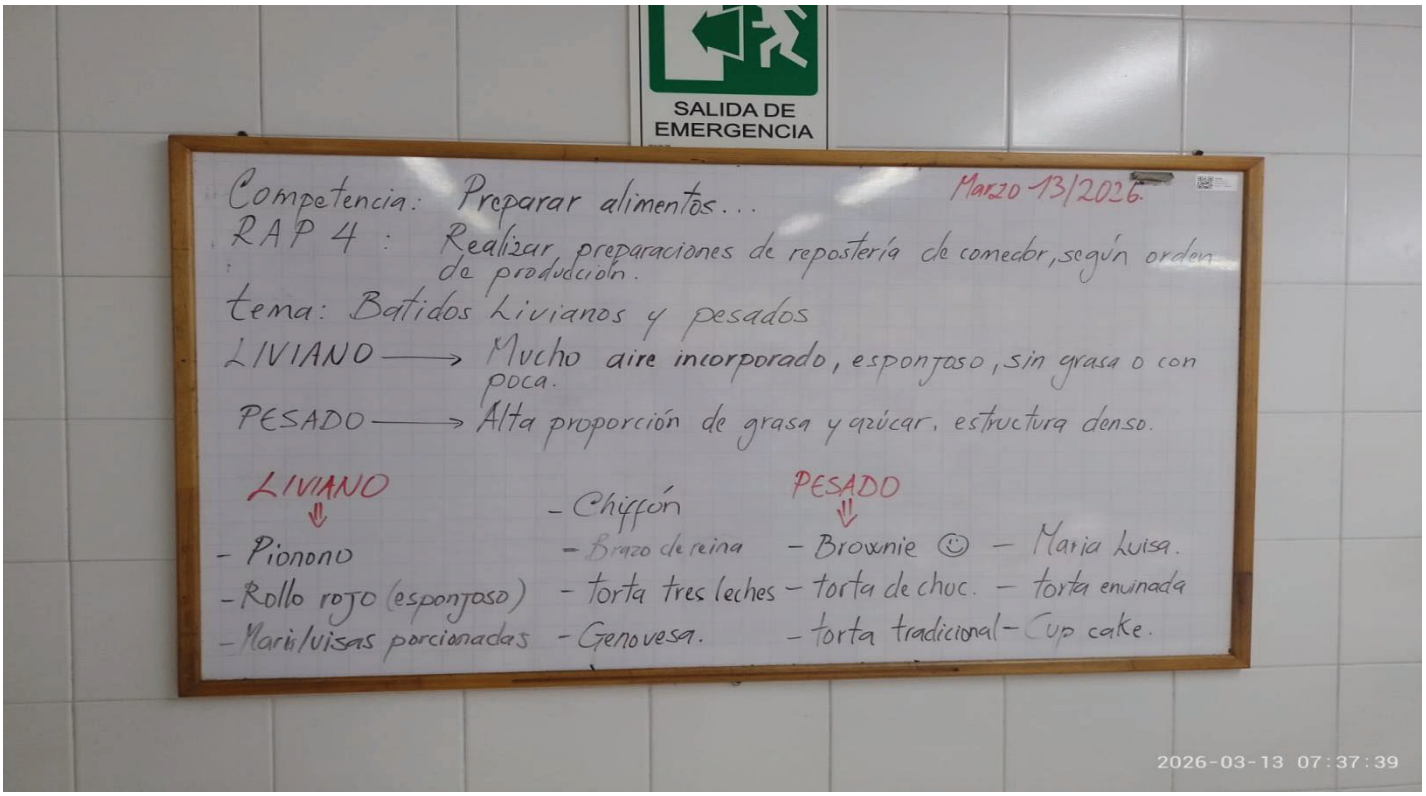

2026-03-03 08:43:22


SALIDA DE EMERGENCIA
09-03/2026
RAP-3
Pandequeso
Temperatura.
230°C 8-12 min
*Queso costeño 500g
*Colmaiz Pandequeso 100g
*Almidón agrio 250g
*Huevos 25g
*Margarina 17,5g
*Azucar 20g
*Agua 200g
2026-03-09 09:35:48


2026-03-09 09:53:09


SALIDA DE EMERGENCIA
WELCOME!
10-03/2026.
Competencia: Preparar alimentos
RAP 3 - Realizar preparaciones de base en panadería de comedor, según técnicas y orden de producción.
Tema: Masas laminadas (Hojaldre)
HOJALDRE: → Fórmula estándar
Hdt ——— 300g
Sal ——— 6g
Azucar común ——— 6g
Margarina ——— 12g
Agua ——— 180g
Grasa especial ——— 150g.
(vitina - hojaldina - deli hojaldre - la fina hojaldre - Natura hojaldre - gourmet)
2026-03-10 10:48:32


2026-03-10 10:48:07


SALIDA DE EMERGENCIA
Competencia: Preparar alimentos...
Marzo 13/2026.
RAP 4: Realizar preparaciones de repostería de comedor, según orden de producción.
tema: Batidos Livianos y pesados
LIVIANO → Mucho aire incorporado, esponjoso, sin grasa o con poca.
PESADO → Alta proporción de grasa y azúcar, estructura denso.
LIVIANO
- Pionono
- Rollo rojo (esponjoso)
- Mariluisas porcionadas
- Chiffón
- Brazo de reina
- torta tres leches
- Genovesa.
PESADO
- Brownie ☺
- torta de choc.
- torta tradicional
- Maria Luisa.
- torta envinada
- Cup cake.
2026-03-13 07:37:39

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026 Ficha: 3228048

OBJETIVO (S): RAP 4 - Realizar preparaciones de repostería de comedor, según orden... Batidos livianos y pesados (Torta María Luisa - Brazo gitano)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	DIANA CASTAÑEDA	1128426148			Aprendiz	CESGE	licathyalexi.1827@gmail.com	3142750	NA	DIANA C.
2	Oscar David Cuervo	1012220344			Aprendiz	CESGE	hurodriguez1e@gmail.com	3114677420	NA	
3	Cristian García Martín	1059961449			Aprendiz	CESGE	cristianarcia386@outlook	3008	NA	
4	Andrea Villalobos	6919132			Aprendiz	CESGE	Villalobos@gmail.com	3246	NA	Andrea
5	Nathaly Ordoñez	1066431752			Aprendiz	CESGE	Usdalinafuca@gmail.com	3	NA	Nathaly.
6	Shanik paternina	1003761069			Aprendiz	CESGE	Shanikpaternina219@gmail.com	3332316632	NA	
7	Yurcelu Serna	43267406			Aprendiz	CESGE	@gmail.com	310 605 225 11	NA	
8	Johan Usuga	1024247732			Aprendiz	CESGE	usugajo0230@gmail.com	3123400242	NA	
9	Daniel Roldan Lara	1027803324			Aprendiz	CESGE	daniel.roldanlara@gmail.com	3218745426	NA	Lara
10	Luyana Valencia Martinez	1104261753			Aprendiz	CESGE	luyanavmz@gmail.com	3143116651	NA	Luyana
11	Yeison Zuñiga M	1077443154			Aprendiz	CESGE	Yeisonzuniga.mz@soldadoscomunidad.edu.co	3234986550	NA	
12	Keimy Faisury	1085949134			Aprendiz	CESGE	keimy2004@hotmail.com		NA	Keimy
13	Yirley Perea				Aprendiz	CESGE	angelperez129600@gmail.com	3123832321	NA	Yirley
14	Karol M Aragon	1193561245			Aprendiz	CESGE	karol2290@gmail.com	3123832321	NA	Karol A.
15	Juan David Romero	1038647783			Aprendiz	CESGE	Juanromero3200@gmail.com	3052637	NA	David R.
16	Juan Espinosa Zea	1018240626			Aprendiz	CESGE	juanzeaespinosa@gmail.com	3053	NA	
17	Dejen Socarra H	1091964750			Aprendiz	CESGE	Jeizen.hernandez@gmail		NA	
18					Aprendiz	CESGE			NA	
19					Aprendiz	CESGE			NA	
20					Aprendiz	CESGE			NA	
21					Aprendiz	CESGE			NA	
22					Aprendiz	CESGE			NA	
23					Aprendiz	CESGE			NA	

GD-F-007 V04

Obligacion 15

Para este mes se solicito el apoyo en la elaboración de unas muestras de galletas de café, para una reunión en donde se va a realizar la Socializacion del próximo evento de FACSA





Obligación 16

Convocatoria del equipo ejecutor del área de alimentos y bebidas, con el propósito de revisar y fortalecer los procesos académicos y administrativos del área.

Convocatoria reunión equipo ejecutor – alimentos y bebidas Pública

Yovanis Enrique Rincon Pretell

Para: **y 17 más**

Vie 13/03/2026 12:10

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 10/03/2036 12:10

Cordial saludo, equipo ejecutor de alimentos y bebidas.

De manera cordial y respetuosa y con base en las obligaciones contractuales, los invito a una reunión de trabajo que se realizará el miércoles 18 de marzo a la 1:00 p.m., hasta finalizar y sin intervenir con sus obligaciones y con el propósito de revisar y fortalecer algunos procesos académicos y administrativos del área.
Objetivos de la reunión:

1. Verificación de la programación registrada en SARA y en Drive por cada instructor
2. Verificación de los juicios evaluativos al día por parte de cada instructor
3. Revisión del portafolio de evidencias actualizado de cada instructor.
4. Participación en el evento académico FACSA
5. Proposiciones o varios orientados a mejoras en los procesos de formación.

Agradecemos contar con su puntual asistencia y disposición para avanzar en el fortalecimiento de la calidad de nuestra formación.

Cordialmente,

PROGRAMAS DE FORMACIÓN "RUTA FORMATIVA PARA LA CUALIFICACIÓN DEL INSTRUCTOR SENA" – SEMILLERO DE INSTRUCTORES							
CÓDIGO DEL PROGRAMA	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA EN SOFIA PLUS	DURACIÓN (HORAS)	MODALIDAD	Cupos Trimestre 1	Cupos Trimestre 2	Cupos Trimestre 3	Cupos Trimestre 4
41311584-3	Desarrollo de Habilidades para el Desempeño del Instructor SENA.	96	Presencial	120 (4 fichas)	80 (2 Fichas)	40 (1 Fichas)	
41311502-2	Elaboración del Desarrollo Curricular para Programas de Formación del SENA	96	Presencial		52 (2 Fichas)	52 (2 Fichas)	
41311593-3	Planeación de Estrategias Pedagógicas y Técnicas Didácticas para la Formación Profesional Integral	48	Presencial	20 (1 Ficha)	20 (1 Ficha)	20 (1 Ficha)	
41311596-4	Elaboración de Recursos Didácticos para la Ejecución la Formación Profesional Integral	96	Presencial		20 (1 Ficha)	20 (1 Ficha)	20 (1 Ficha)
41311640-2	Orientación Pedagógica y Didáctica en la Formación SENA	48	Presencial	120 (4 fichas)	80 (2 Fichas)	40 (1 Fichas)	
41311603-3	Implementación de Procesos Pedagógicos y Didácticos de la Sesión Formativa	96	Presencial			36 (1 Ficha)	36 (1 Ficha)
41311608-3	Evaluación del Aprendizaje en la Formación Profesional Integral	96	Presencial			20 (1 Ficha)	20 (1 Ficha)
41311650-1	Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje	48	Presencial		20 (1 Ficha)	20 (1 Ficha)	20 (1 Ficha)
41311588-1	Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje	48	Virtual		20 (1 Ficha)	20 (1 Ficha)	20 (1 Ficha)
41311644-2	Aplicación de técnicas de liderazgo transformador en el contexto de la FPI	96	Presencial		10 (EPC)	20 (1 Ficha)	20 (1 Ficha)
41311642-2	Orientación de procesos formativos en los nuevos contextos SENA	96	Presencial		52 (2 Fichas)	52 (2 Fichas)	
41311641-2	Aplicación de experiencias de aprendizaje innovadoras en la FPI	96	Presencial			30 (1 Ficha)	30 (1 Ficha)
41311643-2	Evaluación Formativa del Aprendizaje en el SENA	96	Presencial		20 (1 Ficha)	20 (1 Ficha)	
41311645-2	Uso de la plataforma LMS para la Formación Profesional Integral	48	Presencial		40 (1 Fichas)	40 (1 Fichas)	
41311639-2	Gestión de la ruta formativa en el contexto SENA	96	Presencial	120 (4 fichas)	80 (2 Fichas)	40 (1 Ficha)	



