PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad Pereira marzo 2026

Señor (a)
Natalia Marulanda
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9081732
Cargo del supervisor Coordinadora Académica
Dependencia Centro Agropecuario
Ciudad Pereira

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.9081732 del año 2026

José Iván Marriaga Arciniegas, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.074.058 de Manizales, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Centro Agropecuario), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma **CUARENTA Y DOS MILLONES CINCO MIL OCHOCIENTOS SIETE PESOS M/CTE ($42.005.807).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a Veintisiete (26) días mes de febrero por valor de TRES MILLONES CIENTO SETENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS OCHO PESOS M/CTE ($4.105.831). b) ocho (8) pagos iguales por los meses de marzo a octubre, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497)

Plazo: Será hasta el 30 de octubre de 2026.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía popular, familiar, étnica y comunitaria en concordancia con lineamientos establecidos por la DSNFT, CNAIDIEP- Campe SENA.

Obligaciones Específicas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	. Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática	ELABORACION DE POSTRES NACIONALES- 40 HORAS-MARSELLA. ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS 40 HORAS- QUINCHIA. COCINA BASICA 1 –40 HORAS- COCINA TIPICA COLOMBIANA-50 HORAS-DOSQUEBRADAS BARRIO EL JAPON DOSQUEBRADAS-PROMOCION CAMPESENA Y MATRICULA	FOTO. FOTO

2	.Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje. 3. Acompañar a la población campesina; en la planificación de	PREPARACION DE ARROCES- DURACION 60 HORAS- DOSQUEBRADAS CORREGIMIENTO LA FLORIDA RESTAURANTE LA COMBI COMPLETA	FOTO

	mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA		FOTO
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	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
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	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO

	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		
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología,	SE REALIZO PROCESO DE INDUCCION A LOS PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS EN EL MUNICIPIO DE MARSELLA Y QUINCHIA.	FOTO

	procedimientos e impacto.		
9	. Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	NO APLICA	NO APLICA
10	. Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias	NO APLICA PARA ESTE PERIODO.	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
11	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
12	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las	INFORME DEL MES DE MARZO	INFORME DEL MES DE MARZO.

	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		DOCUMENTOS CARGADOS EN EL SECOP.
13	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente 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	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO

	y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente		
14	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
16	. Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del	ELABORACION DE GUIAS DE APRENDIZAJE.	ELABORACION DE GUIAS DE APRENDIZAJE.

	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		
17	. Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO.

	programación académica establecida		
18	Cumplir cabalmente con las actividades de formación programadas según la necesidad el Centro de formación	SE REALIZA CRONOGRAMA DE MATRICULA, DONDE SE ESTIPULAN FCHAS DE ACTIVIDADES CON LOS SIGUIENTES GRUPOS. MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, MARSELLA Y QUINCHIA.	SOFIA PLUS.
19	No cancelar injustificadamente o modificar unilateralmente cualquier actividad de formación programada sin previa autorización escrita de la supervisión del contrato o de la persona designada por la entidad para tal efecto y únicamente podrá darse en casos excepcionales donde se identifiquen circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
20	Tomar todas las medidas razonables para mitigar el impacto de las cancelación o modificaciones en la formación priorizando la continuidad del servicio de formación y la atención a los aprendices.	NO APLICA PARA ESTE PERIODO.	NO APLICA PARA ESTE PERIODO.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se

describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	8926	QUINCHIA	18-02-2026	18-02-2026
2.	8926	MARSELLA	19-02-2026	19-02-2026
3.	8926	QUINCHIA	25-02-2026	25-02-2026
4.	8926	MARSELLA	26-02-2026	26-02-2026

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, 1079684506, de la planilla de seguridad social operada por aportes en línea Simple por el periodo de febrero de 2026 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti tramites”)

Evidencias en (xx) folios Cordialmente,

JOSE IVAN MARRIAGA ARCINIEGAS

Firma

Nombres y apellidos

Contratista

C.C. No. 16.074.058 de Manizales

Recibí a satisfacción

Natalia Marulanda.

Supervisor(a) Contrato: No CO1.PCCNTR.9081732 del año 2026

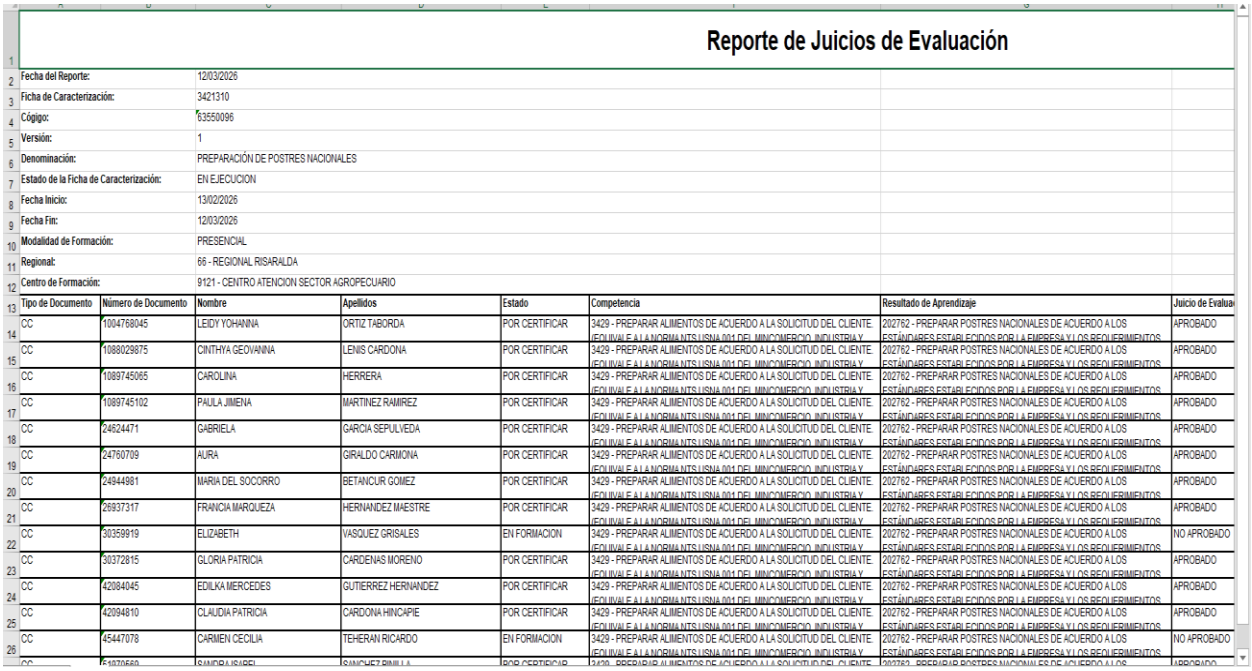
Cargo; Coordinadora Académica

Evidencias del mes de marzo de 2026.

Impartir formación en el municipio de Marsella los días jueves, en el curso complementario Elaboración de Postres Nacionales finca la Uvita ficha 3421310.



Reporte de los juicios evaluativos del Curso Complementario Elaboración de Postres Nacionales Ficha 3421310.

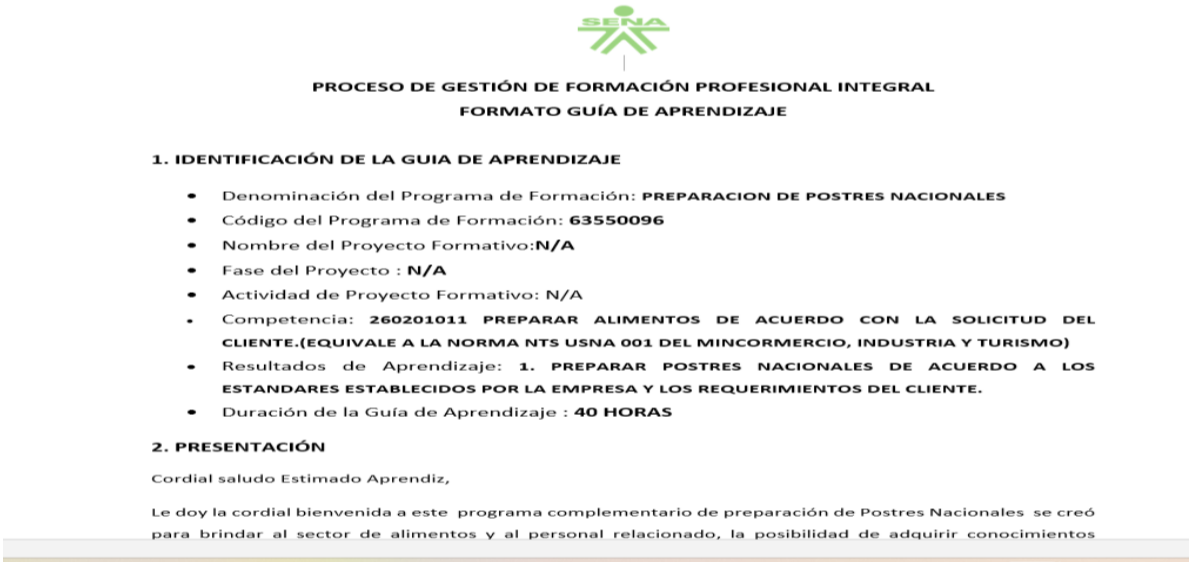


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	12/03/2026
Ficha de Caracterización:	3421310
Código:	63550096
Versión:	1
Denominación:	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	13/02/2026
Fecha Fin:	12/03/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	66 - REGIONAL RISARALDA
Centro de Formación:	9121 - CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluac
CC	1004768045	LEIDY YOHANNA	ORTIZ TABORDA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO
CC	1088029875	CINTHYA GEOVANINA	LENIS CARDONA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO
CC	1089745065	CAROLINA	HERRERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO
CC	1089745102	PAULA JIMENA	MARTINEZ RAMIREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO
CC	24624471	GABRIELA	GARCIA SEPULVEDA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO
CC	24760709	AURA	GIRALDO CARMONA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO
CC	24944981	MARIA DEL SOCORRO	BETANCUR GOMEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO
CC	26937317	FRANCIA MARQUEZA	HERNANDEZ MAESTRE	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO
CC	30359919	ELIZABETH	VASQUEZ GRISALES	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	NO APROBADO
CC	30372815	GLORIA PATRICIA	CARDENAS MORENO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO
CC	42084045	EDILKA MERCEDES	GUTIERREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO
CC	42094810	CLAUDIA PATRICIA	CARDONA HINCAPIE	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO
CC	45447078	CARMEN CECILIA	TEHERAN RICARDO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	NO APROBADO

Elaboración de guía Elaboración de Postres Nacionales Ficha 3421310.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

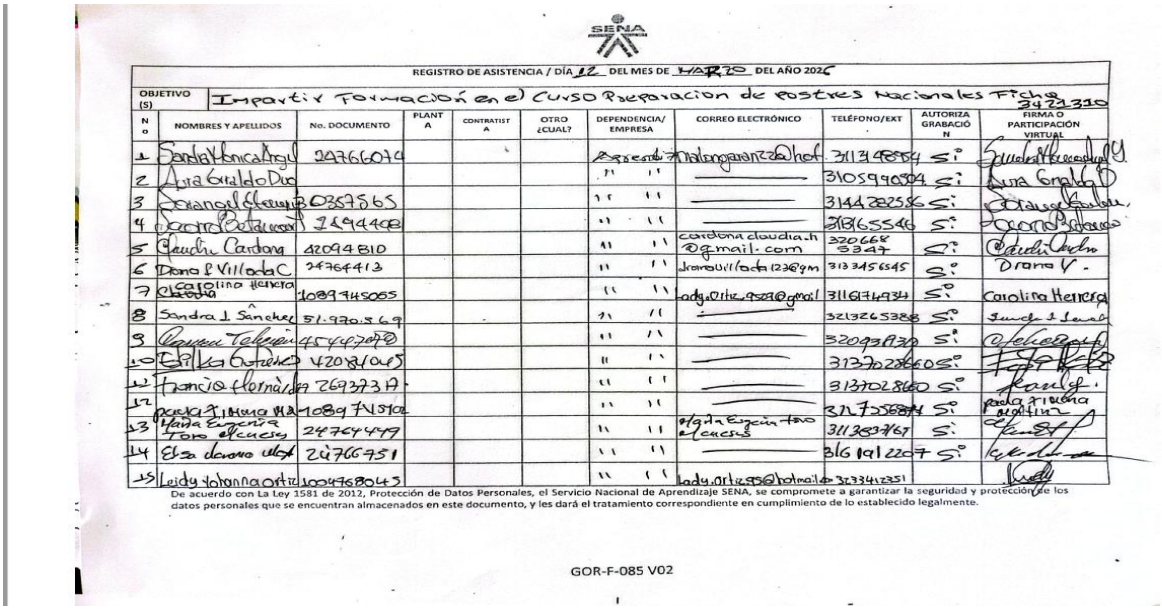
- Denominación del Programa de Formación: **PREPARACION DE POSTRES NACIONALES**
- Código del Programa de Formación: **63550096**
- Nombre del Proyecto Formativo:**N/A**
- Fase del Proyecto : **N/A**
- Actividad de Proyecto Formativo: N/A
- Competencia: **260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.(EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)**
- Resultados de Aprendizaje: **1. PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.**
- Duración de la Guía de Aprendizaje : **40 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo Estimado Aprendiz,

Le doy la cordial bienvenida a este programa complementario de preparación de Postres Nacionales se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos

Listado de asistencia del Curso Complementario Postres Nacionales ficha 3421310.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2026

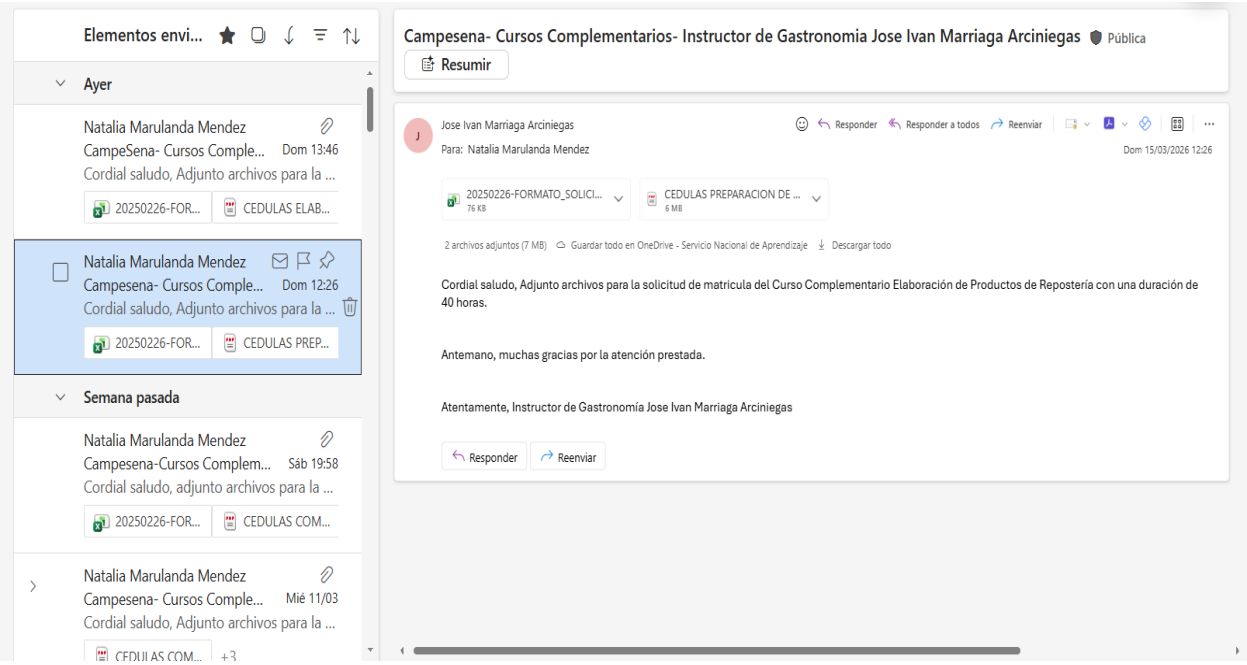
OBJETIVO (S): Impartir formación en el Curso Preparación de postres Nacionales Ficha 3421310

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sandra Monica Angel	24766074				Asesora Interdependencia Salud	[illegible]	3117458854	SI	
2	Ana Gralldo Diaz					" "	[illegible]	3105990304	SI	Ana Gralldo
3	Jeanneth Herrera	1030757565				" "	[illegible]	3144282556	SI	
4	[illegible]	1[illegible]				" "	[illegible]	3136555446	SI	
5	Claudia Cardona	42094810				" "	cardona.claudia.h@gmail.com	320668 5347	SI	Claudia Cardona
6	Diana P Villada C	24764413				" "	[illegible]	3133456545	SI	Diana V.
7	Carolina Herrera	1089745065				" "	lady.ortiz.9520@gmail	3116714934	SI	Carolina Herrera
8	Sandra J Sanchez	51.920.869				" "	[illegible]	3213265386	SI	
9	[illegible]	45[illegible]				" "	[illegible]	3209389320	SI	
10	Erika Cortes	42078405				" "	[illegible]	3137028605	SI	
11	Francia Hernandez	26937317				" "	[illegible]	3137028160	SI	
12	[illegible]	1089[illegible]				" "	[illegible]	3127558814	SI	
13	Maria Eugenia Toro Acevedo	24764449				Apoyo Formación Salud	[illegible]	3113897167	SI	
14	Elsa Arango	24766451				" "	[illegible]	316 191 2207	SI	
15	Leidy Yohanna Ortiz	1004768043				" "	lady.ortiz.950@hotmail.co	3233412351		

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.

GOR-F-085 V02

Solicitud de matricula del Curso Complementario Elaboración de Productos de Repostería los días jueves en el municipio de Marsella.



Impartir formación en el Curso Complementario Cocina Básica 1 en Dosquebradas en el barrio el Japón los días lunes y viernes.



Juicios Evaluativos del Curso Complementario Cocina Básica 1 ficha 3421370.

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	01/03/2026
Ficha de Caracterización:	3421370
Código:	63550051
Versión:	1
Denominación:	COCINA BÁSICA NIVEL 1
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	14/02/2026
Fecha Fin:	02/03/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	66 - REGIONAL RISARALDA
Centro de Formación:	9121 - CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Jui
CC	1059810181	SANDRA LILIANA	RAMIREZ CARDENAS	EN FORMACION	3426 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTC USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	180581 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.	API
CC	1059810181	SANDRA LILIANA	RAMIREZ CARDENAS	EN FORMACION	3426 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTC USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	180582 - ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL	API
CC	1059810181	SANDRA LILIANA	RAMIREZ CARDENAS	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	180580 - ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL	PO
CC	1088009781	MONICA ISABEL	FERNANDEZ RIVERA	EN FORMACION	3426 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTC USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	180581 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.	NO
CC	1088009781	MONICA ISABEL	FERNANDEZ RIVERA	EN FORMACION	3426 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTC USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	180582 - ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL	NO
CC	1088009781	MONICA ISABEL	FERNANDEZ RIVERA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	180580 - ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL	PO
CC	1088311270	DARLIN VIVIANA	VARGAS ZAPATA	EN FORMACION	3426 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTC USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	180581 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.	NO
CC	1088311270	DARLIN VIVIANA	VARGAS ZAPATA	EN FORMACION	3426 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTC USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	180582 - ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL	NO
CC	1088311270	DARLIN VIVIANA	VARGAS ZAPATA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL	180580 - ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA	PO

Impartir formación en el Curso Complementario Cocina Colombiana Ficha 3452534 en el Municipio de Dosquebradas en el barrio el Japón.



Elaboración de la guía Cocina Típica Colombiana ficha 3452534.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COCINA COLOMBIANA**
- Código del Programa de Formación: **66210082**
- Nombre del Proyecto Formativo:**N/A**
- Fase del Proyecto : **N/A**
- Actividad de Proyecto Formativo:

Competencia: **PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)**.

Resultados de Aprendizaje: **ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR**.

- Duración de la Guía de Aprendizaje : **50 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo Estimado Aprendiz,

Le doy la más cordial bienvenida a esta guía en la que van a conocer e identificar diferentes

Impartir formación en el Curso Complementario Cocina Colombiana Ficha 3423756 en el Municipio de Dosquebradas Restaurante La Combi Completa.



Registro de juicios evaluativos del Curso Complementario Cocina Colombiana Ficha 3423756.

Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	10/03/2026
Ficha de Caracterización:	3423756
Código:	66210082
Versión:	1
Denominación:	COCINA COLOMBIANA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	17/02/2026
Fecha Fin:	10/03/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	66 - REGIONAL RISARALDA
Centro de Formación:	9121 - CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resul
CC	1088236533	DORA LUZ	HERNANDEZ GARCIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	18423 EQUI
CC	1088236533	DORA LUZ	HERNANDEZ GARCIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	18423 BPM
CC	1088236533	DORA LUZ	HERNANDEZ GARCIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	18423
CC	1088236533	DORA LUZ	HERNANDEZ GARCIA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	18423 ELAB
CC	1088276222	JUAN CAMILO	VELASQUEZ MARTINEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	18423 EQUI
CC	1088276222	JUAN CAMILO	VELASQUEZ MARTINEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	18423 BPM
CC	1088276222	JUAN CAMILO	VELASQUEZ MARTINEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	18423

Impartir formación en el municipio de Quinchía los días miércoles, en el curso complementario Elaboración de Tortas y Galletas, Escuela taller Ceres ficha 3424366.



Guía de aprendizaje Elaboración Básica de Tortas y Galletas Ficha 3424366.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

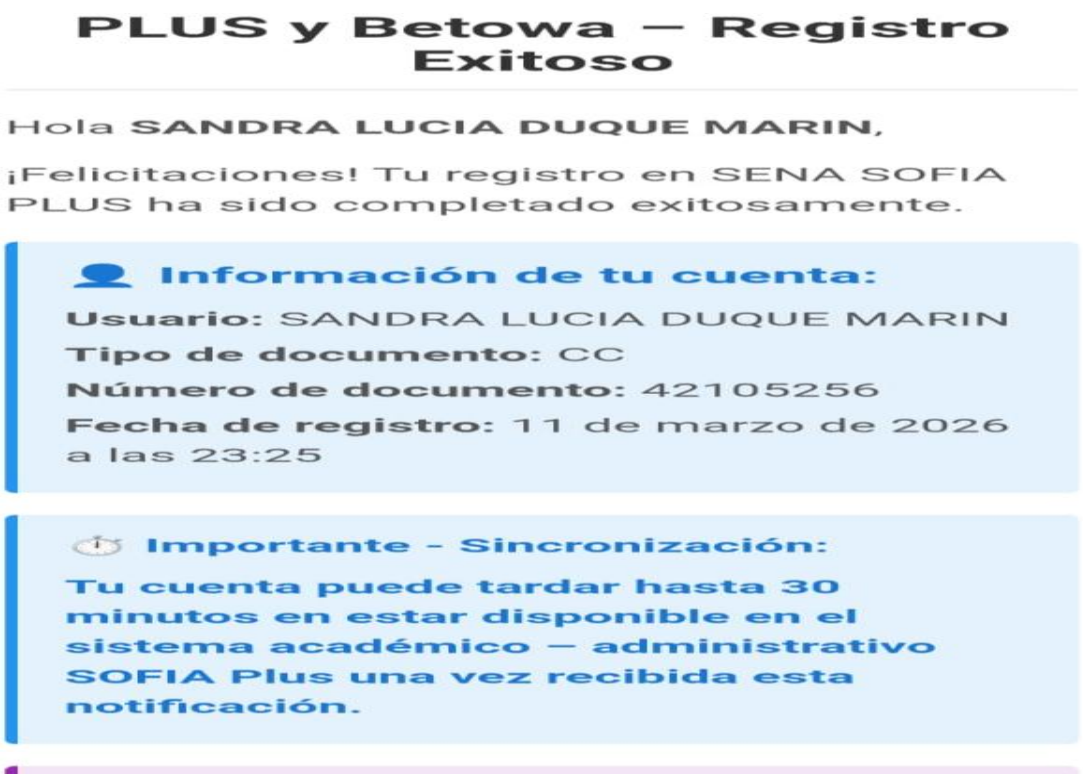
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS**
- Código del Programa de Formación: **63520040**
- Nombre del Proyecto Formativo:**N/A**
- Fase del Proyecto : **N/A**
- Actividad de Proyecto Formativo:
- Competencia: **290803004 ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.**
- Resultados de Aprendizaje: **1. MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO**
- **2. ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO**
- Duración de la Guía de Aprendizaje : **40 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo Estimado Aprendiz,

Registros de aprendices en la plataforma Sofía plus y Betowa.



PLUS y Betowa — Registro Exitoso

Hola **SANDRA LUCIA DUQUE MARIN,**

¡Felicitaciones! Tu registro en SENA SOFIA PLUS ha sido completado exitosamente.

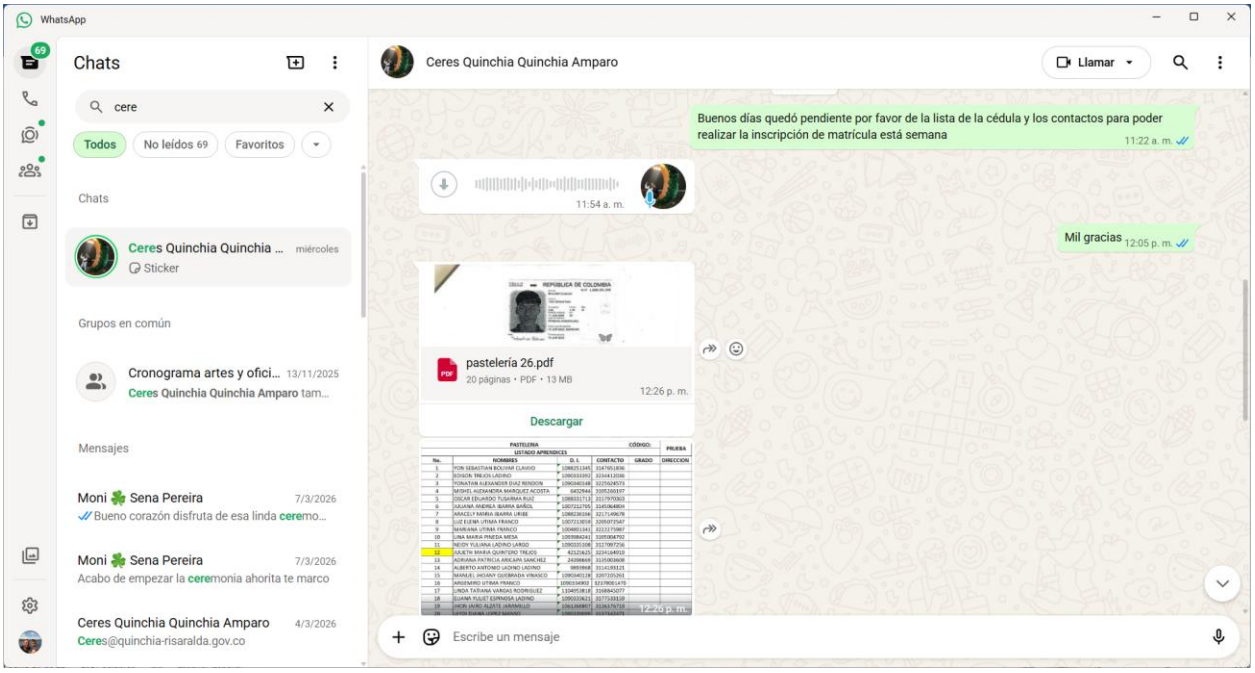
Información de tu cuenta:

Usuario: SANDRA LUCIA DUQUE MARIN
Tipo de documento: CC
Número de documento: 42105256
Fecha de registro: 11 de marzo de 2026 a las 23:25

Importante - Sincronización:

Tu cuenta puede tardar hasta 30 minutos en estar disponible en el sistema académico — administrativo SOFIA Plus una vez recibida esta notificación.

Recolección de cedulas en él, Municipio de Quinchía para el curso complementario Elaboración de tortas y galletas y Elaboración de tortas y batidos esponjosos los días miércoles y viernes.



Función Pública

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

Jose Ivan Marriaga Arciniegas

C.C 16.074.058

Participó y completó el curso virtual

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 16 de marzo 2026

Francisco Camargo Salas
Director de Empleo Público

Código: 761844827000

Induccion SIGA -2026

Total points 100/100

El Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA) del SENA es el modelo operativo que, bajo el Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG), coordina los sistemas de gestión de la entidad (Calidad, Ambiental, Energía, Seguridad y Salud en el Trabajo, y Seguridad y Privacidad de la Información) con el Sistema de Control Interno, funcionando de manera transversal con las políticas y dimensiones del MIPG.
Al adoptar este modelo unificado, el SENA logra una visión integral de su operación, optimizando procesos y generando mayor valor público.

Email *

jimarriaga@sena.edu.co

0 of 0 points

Nombre(s) *

JOSE IVAN

Apellidos *

MARRIAGA ARCINIEGAS

Numero documento de identidad *

16074058

Dependencia a la cual pertenece *

- ( ) Despacho Regional
- ( ) Centro de Comercio y Servicios
- ( ) Centro de Diseño e Innovación Tecnológica Industrial
- (•) Centro Atención Sector Agropecuario

Declaro bajo la gravedad de juramento que participé en la jornada de inducción organizada por el Equipo SIGA del SENA Regional Risaralda y que recibí la información relacionada con los sistemas de gestión implementados por la Entidad. *

De conformidad con la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1074 de 2015, autorizo de manera previa, expresa e informada al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Regional Risaralda, para el tratamiento de mis datos personales con el fin de registrar y validar mi participación, generar los reportes correspondientes y evaluar la apropiación de los contenidos socializados.

Manifiesto que conozco mis derechos como titular de la información y declaro que la información suministrada es veraz y que he leído y comprendido la presente autorización.

- (•) SI
- ( ) NO

Sistema de Gestión de Calidad (SGC) — 25 of 25 points

Herramienta que permite dirigir y evaluar de manera transparente el desempeño institucional, asegurando calidad y satisfacción en sus servicios, basada en la norma ISO 9001.

✓ ¿Cuál es el propósito principal del Sistema de Gestión de Calidad en el SENA? *7/7

- [ ] Incrementar únicamente la productividad financiera
- [ ] Cumplir requisitos legales sin enfoque en usuarios
- [x] Organizar procesos para cumplir requisitos y mejorar continuamente los resultados ✓
- [ ] Supervisar exclusivamente la labor de los directivos

✓ ¿En qué se basa el enfoque por procesos del Sistema de Gestión de Calidad? *6/6

- [ ] En la improvisación de actividades
- [x] En el ciclo PHVA (Planear, Hacer, Verificar, Actuar) ✓
- [ ] En auditorías externas únicamente
- [ ] En la reducción del número de procesos

✓ ¿Cuál es uno de los compromisos de la Política de Calidad del SENA? * 6/6

- [ ] Reducir personal operativo
- [x] Aumentar la satisfacción de los grupos de valor e interés ✓
- [ ] Eliminar los controles de calidad
- [ ] Centralizar todas las decisiones

¿Dónde se puede consultar el Plan de Control de Calidad del Servicio? * 6/6

- [ ] En la página web del Ministerio del Trabajo
- [x] En la plataforma COMPROMISO, módulo Mejoramiento Continuo
- [ ] En la Oficina de Control Interno
- [ ] En archivos físicos de cada dependencia

Sistema de Gestión Ambiental y de Energía (SGA – SGE) 25 of 25 points

Herramientas que buscan mejorar el desempeño energético y ambiental de los centros de formación, optimizando el consumo de recursos, reduciendo impactos y emisiones, generando ahorros y fomentando el compromiso con el cuidado del medio ambiente. Se implementan con base en las normas **ISO 50001** (energía) e **ISO 14001** (ambiental).

¿En cuáles normas internacionales se encuentra certificado el SENA para la gestión ambiental y energética? *6/6

- [ ] ISO 9001 e ISO 27001
- [ ] ISO 45001 e ISO 22301
- [x] ISO 14001 e ISO 50001

¿Cuál es el objetivo principal del Sistema de Gestión Ambiental y de Energía? *7/7

- [ ] Reducir costos administrativos
- [x] Implementar tecnologías limpias y sistemas tecnológicos que permitan el aprovechamiento óptimo de los recursos naturales.
- [ ] Incrementar el uso de recursos naturales
- [ ] Eliminar los programas institucionales

¿Cuál de los siguientes programas busca mejorar el desempeño energético del SENA? *6/6

- [ ] SENA SAPIENS
- [ ] PROGRAMA SOSTENIBILIDAD
- [x] SENA ENERGY
- [ ] SIGRIP

Según el código de colores para la separación de residuos, ¿qué tipo de residuos se depositan en la bolsa blanca? *6/6

- [ ] Residuos orgánicos aprovechables
- [ ] Residuos no aprovechables
- [ ] Residuos peligrosos
- [x] Residuos aprovechables secos

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) — 25 of 25 points

Promueve el cuidado de los colaboradores, usuarios y grupos de interés, previniendo riesgos y garantizando un entorno seguro, basado en el Decreto 1072 de 2015 y la norma ISO 45001."

✓ ¿Cuántos ejes conforman el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA? *6/6

- [ ] Dos
- [x] Tres ✓
- [ ] Cuatro
- [ ] Cinco

✓ ¿Cuál es el eje que promueve el autocuidado y la vigilancia epidemiológica? *6/6

- [ ] Sena Mentalmente Saludable
- [ ] Higiene y Seguridad Industrial
- [x] Medicina Laboral ✓
- [ ] Gestión Ambiental

✓ ¿Cuál es el objetivo principal del eje Sena Mentalmente Saludable? * 7/7

- [ ] Aumentar la carga laboral
- [x] Promover el bienestar integral y la salud mental ✓
- [ ] Controlar el desempeño financiero
- [ ] Reducir actividades de formación

✓ El eje de Higiene y Seguridad Industrial se enfoca principalmente en: * 6/6

- [ ] El control presupuestal
- [x] La protección de la salud, integridad física y prevención de accidentes ✓
- [ ] La gestión documental
- [ ] a planeación estratégica

Sistema de Gestión de Seguridad y Privacidad de la Información (SGSPI) — 25 of 25 points

Herramienta que busca fortalecer los controles para proteger la confidencialidad, integridad, disponibilidad y privacidad de la información, basado en la norma ISO 27001."

✓ ¿De quién es responsabilidad la seguridad de la información? * 6/6

- [ ] Es responsabilidad del Equipo de Seguridad y Privacidad de la Información.
- [x] Es una responsabilidad tanto institucional como personal. ✓
- [ ] Es responsabilidad de la Oficina de Control Interno.
- [ ] Es responsabilidad del equipo directivo.

✓ Dentro del marco legal que respalda el Sistema de Gestión de Seguridad y Privacidad de la Información, ¿cuáles de las siguientes leyes, decretos o normas le dan sustento? *7/7

- [ ] LEY 1712/2014 - LEY 1581/2012
- [ ] DECRETOS 1008/2018 y 767/2022NTC-ISO/IEC 27001:2022
- [ ] ISO/IEC 27701:2019 - Decreto 612/2018
- [x] Todas las anteriores ✓

✓ ¿Cuáles son los cuatro pilares del Sistema de Gestión de Seguridad y Privacidad de la Información? *6/6

- [ ] Confidencialidad, lealtad, disponibilidad y seguridad
- [ ] Confidencialidad, justicia, disponibilidad y compromiso
- [x] Confidencialidad, disponibilidad, integridad y privacidad ✓
- [ ] Disponibilidad, honestidad, integridad y respeto

✓ La ciberseguridad se enfoca principalmente en: * 6/6

- [ ] La protección de archivos físicos
- [x] La protección de información en el ciberespacio ✓
- [ ] El control del personal
- [ ] La auditoría financiera

Gracias por diligenciar la evaluación de sensibilización. **0 of 0 points**

Recuerda guardar la evidencia del diligenciamiento de este instrumento, ya que será solicitada como soporte en la cuenta de cobro correspondiente al mes de marzo.

¿Qué tan útil consideras la información recibida en la sensibilización? *

1 ★ 2 ★ 3 ★ 4 ★ 5 ★

This content is neither created nor endorsed by Google. - Contact form owner - Terms of Service - Privacy Policy

Does this form look suspicious? Report