PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Apartado, 30 de Abril de 2026

Señor(a)
OSMAN JOSUE PEREA CASTRO
Supervisor(a) contrato nro. **CO1.PCCNTR.9112281 DE 2026**
Coordinador académico programas especiales
Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Abril de 2026

Referencia: **CO1.PCCNTR.9112281 DE 2026**

WILSON REYNEL DIAZ ARIZA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79006395 en mi calidad de contratista del SENA, 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 estima como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE. ($37.846.329), suma que será pagada por el SENA al contratista de la siguiente forma: a) un (1) primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($3.540.463), b) nueve (9) pagos iguales correspondiente a los meses de marzo a noviembre de 2026 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($3.662.548) cada uno, c) un (1) último pago correspondiente al mes de diciembre de 2026 por valor de UN MILLÓN TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($1.342.934).

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar temporalmente servicios personales para impartir formación Profesional Complementaria en las redes de conocimiento en el programa de atención a población víctimas y grupos étnicos en Urabá, modalidad presencial en el Complejo Tecnológico.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico y desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la necesidad del servicio y la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Se desarrollan acciones de formación complementaria de acuerdo con solicitudes previas a la vigencia (enviadas para registro y creación) 3441728 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA 3450138 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA 3430404 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA 3441732 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA 3472802 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA 3472791 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA	Solicitud creación de fichas - Portafolio de evidencias
2	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y	Se participa estratégicamente con los equipos por redes de conocimiento del programa inclusión social, atención a	Evidencias fotográficas

	políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras.	población víctima y grupos étnicos de Urabá.	
3	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	No se realiza durante este periodo debido a que no me han sido asignadas acciones de formación titulada.	No aplica para este periodo.
4	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de	Se entrega la consolidación inicial del portafolio de evidencias de acuerdo con las orientaciones establecidas por la coordinación académica. 3441728 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA	Portafolio de evidencias digital

	aprendizaje, planeación, diligenciamiento formato plan concertado, acta de apertura y acta de cierre de la formación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija	3450138 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA 3430404 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA 3441732 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA 3472802 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA 3472791 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA	
5	Emitir e informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices y Coordinación Académica el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	No re realiza asignación de juicios evaluativos dado que durante el mes no finaliza ninguna ficha de caracterización asignada.	Reporte de juicios evaluativos.
6	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices, así como diligenciar el formato de novedades y elaborar el acta.	No se realiza durante este periodo debido a que no he sido convocado a participar de comité ordinario y/o extraordinarios que se programen para los aprendices.	No aplica para este periodo.
7	Reportar en el sistema Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la	Se reporta la creación de fichas, inscripción y matricula correspondiente a los cursos programados durante el mes; igualmente se adelanta la	Reporte de apoyo a la formación, diagrama de horario, listado de

	información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	gestión de creación de eventos, creación de rutas de aprendizaje, asociar aprendices, reconocimiento de aprendizajes previos.	aprendices en formación
8	Usar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Se adelanta la gestión en la plataforma institucional del dominio @sena.edu.co al igual que la plataforma Sofia Plus	Portafolio de evidencias, pantallazo de gestión por correo electrónico
9	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	No se realiza durante este periodo debido a que no he sido asignado para participar en el equipo de desarrollo y diseño curricular por parte de la coordinación académica.	No aplica para este periodo.
10	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Se realizan actividades de indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad debido a que no he sido designado por el	Portafolio de evidencias

		supervisor de contrato ni por el ordenador del gasto.	
11	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Centro de Formación Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, acorde a la especialidad técnica.	Se realiza divulgación de la oferta educativa de formación complementaria del programa inclusión social, atención a población víctima y grupos étnicos de Urabá.	Listado de asistencia, Evidencia fotográfica.
12	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	Se implementan estrategias de trabajo en equipo, trabajo colaborativo, trabajo autónomo, talleres en casa y ejercicios prácticos como modelo de aprendizaje.	Portafolio de evidencias
13	Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido con el Consejo Nacional de Acreditación CNA, así como la consolidación de la Documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior SACES, de los programas que se presenten para registro calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica.	No se realiza apoyo de los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido, dado que no he sido asignado/a por el coordinador académico para tal fin.	No aplica para este periodo
14	Estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO.	Actualmente me encuentro certificado en la norma correspondiente	Certificado de la norma.

15	Efectuar todas las actividades de apoyo concernientes en la etapa precontractual, contractual y poscontractual, de los procesos de contratación designados por el supervisor u ordenador del gasto.	No se realiza durante este periodo dado que no he sido asignado por el supervisor u ordenador del gasto a realizar actividades de apoyo a procesos concernientes en la etapa precontractual, contractual y poscontractual	No aplica para este periodo
16	Realizar las demás actividades asignadas por el supervisor del contrato que tengan relación con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	Se realizan las actividades de planeación, gestión y articulación asignadas por el supervisor de contrato de acuerdo con el desarrollo del proceso contractual.	Portafolio de evidencias.

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	NO REGISTRA	NO REGISTRA	NO REGISTRA	NO REGISTRA

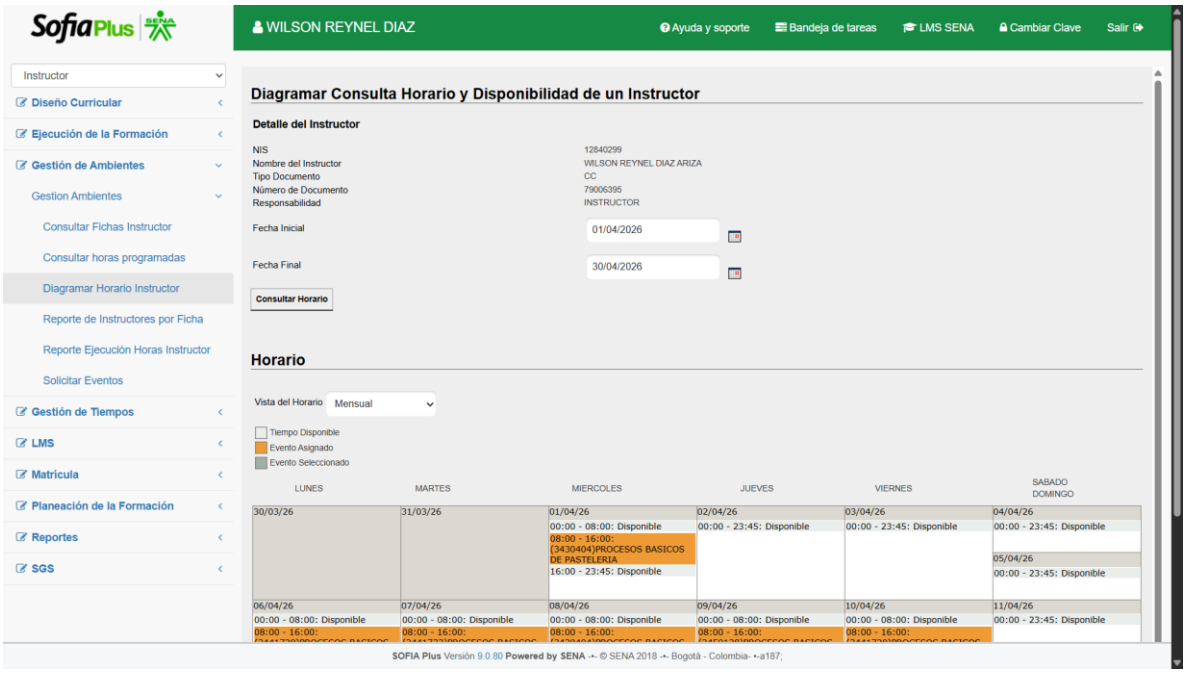
Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **6009582282** Operador **SOI** referente al mes de **MARZO**.

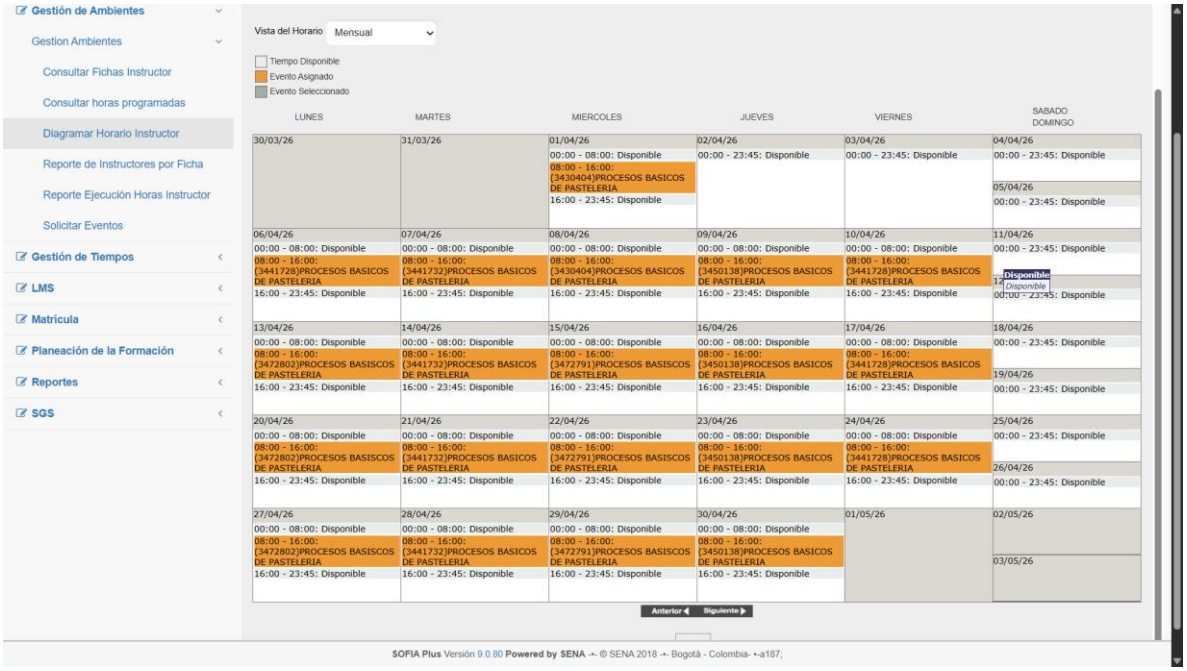
Cordialmente,

WILSON REYNEL DIAZ ARIZA

Contratista
C.C. No. 79006395

OSMAN JOSUE PEREA CASTRO
Supervisor(a) Contrato N° **CO1.PCCNTR.9112281 DE 2026**


SofiaPlus
WILSON REYNEL DIAZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor
Detalle del Instructor
NIS 12840299
Nombre del Instructor WILSON REYNEL DIAZ ARIZA
Tipo Documento CC
Número de Documento 79006395
Responsabilidad INSTRUCTOR
Fecha Inicial 01/04/2026
Fecha Final 30/04/2026
Consultar Horario
Horario
Vista del Horario Mensual
Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES MARTES MIERCOLES JUEVES VIERNES SABADO DOMINGO
30/03/26 31/03/26 01/04/26 02/04/26 03/04/26 04/04/26
00:00 - 08:00: Disponible
08:00 - 16:00: (3430404)PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
16:00 - 23:45: Disponible
00:00 - 23:45: Disponible
05/04/26
06/04/26 07/04/26 08/04/26 09/04/26 10/04/26 11/04/26
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA © SENA 2018 Bogotá - Colombia


Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Vista del Horario Mensual
Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES MARTES MIERCOLES JUEVES VIERNES SABADO DOMINGO
30/03/26 31/03/26 01/04/26 02/04/26 03/04/26 04/04/26
00:00 - 08:00: Disponible
08:00 - 16:00: (3430404)PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
16:00 - 23:45: Disponible
00:00 - 23:45: Disponible
05/04/26
06/04/26 07/04/26 08/04/26 09/04/26 10/04/26 11/04/26
08:00 - 16:00: (3441728)PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
08:00 - 16:00: (3441732)PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
08:00 - 16:00: (3430404)PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
08:00 - 16:00: (3450138)PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
08:00 - 16:00: (3441728)PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Disponible
Disponible
13/04/26 14/04/26 15/04/26 16/04/26 17/04/26 18/04/26
08:00 - 16:00: (3472802)PROCESOS BASISCOS DE PASTELERIA
08:00 - 16:00: (3441732)PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
08:00 - 16:00: (3472791)PROCESOS BASISCOS DE PASTELERIA
08:00 - 16:00: (3450138)PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
08:00 - 16:00: (3441728)PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
19/04/26
20/04/26 21/04/26 22/04/26 23/04/26 24/04/26 25/04/26
26/04/26
27/04/26 28/04/26 29/04/26 30/04/26 01/05/26 02/05/26
03/05/26
Anterior Siguiente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA © SENA 2018 Bogotá - Colombia

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILSON REYNEL DIAZ ARIZA

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3441728 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3450138 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3430404 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3441732 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS,

INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3472802 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3472791 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: WILSON REYNEL DIAZ ARIZA

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Formacion Comunitaria en el curso Procesos basicos de Pasteleria – Carepa

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	leidy Perez	1040371756					leidyPerezleidy1944@	3224291158		leidy Perez
2	Diana Isabel Arias	1040374003				✓	Isabelarly1995@gmil.com	3103845551		Diana Arias
3	Ludis Fabiany Valencia	1001154907					liidiisvalencia@gmail.com	3147485427		Ludis valencia
4	Kendry Cruz Torres	1040362892						3011851921		Kendry C.
5	Maria Alejandra Gomez M.	1037126346						3052428182		Maria Alejandra
6	Tatiana Urrego	1040375250						3104140969		Tatiana.
7	Liliana Mg Palacios	43.145.450						3206824843		Liliana
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Formacion Comunitaria en el curso Procesos basicos de Pasteleria – Covepa 2 grupo

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Lisdany Cardona Graciano	1.040.356.289						3123413529		Lisdany C.
2	José Edinson Manco C	71.258.524						3225325196		José Manco
3	hernan Martinez M.	1040.357.547						3118038619		
4	Sophia Urdaneta Fundora	5458196						3206581462		Sophia.
5	Claudia Causil	43147224						3045839876		
6	Luz Ma. Vásquez S	39155340						3126041545		
7	Yarol media Vidales	1040258310						5148285484		
8	Yazmin Mendez	1040381441						3235548249		Yazmin M.
9	Darelys Urdaneta	5434506						3206581462.		Darelys U.
10	liliana Tuberquia	1040361475						3229124226		Liliana
11										
12										
13										
14										
15										

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.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) formacion Comunitaria en el curso Procesos basicos de Pasteleria - carepa.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sandra Juliet Ochoa	43673828					ochoa1976@hotmail.com	3113446981		
2	leidy sani perez	1040371756					leidyperez1cid1994@gmail.com	3224291158		leidy perez
3	Maria Alejandra Gamez M	1037126346						3052428182		Maria Alej.
4	tiziana Mª cardona	43.145.450						3206824843		tiziana cardona
5	Sonia Torres A.	1040360727						3045478054		Sonia T.
6	Kerdy Ost Torres	1040362842						3017851921		KerdyC.
7	Diana Isabel Arias	1040374003					Isabelon1y1995@gmail.com	3105813551		Diana Arioz
8	Paola hernandez	1040356376					.	3225447989		Pada
9	Yenis Posada	43148349						3011878211		Yenis Posada
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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.



miércoles, 8 de abril de 2026 4:40 p. m.
#Formación complementaria #Procesos básicos de pastelería #Casa de mujer, Carepa
Atención a Población Víctima y grupos étnicos en Uraba



martes, 7 de abril de 2026 5:04 p. m.
#Formación complementaria #Procesos básicos de pastelería #casa de la mujer 2 grupo
Atención a Población Víctima y grupos étnicos en Uraba


SENA
miércoles, 1 de abril de 2026 5:20 p. m.
#Formación complementaria #Procesos básicos de pastelería #Casa de mujer, Carepa
Atención a Población Víctima y grupos étnicos en Uraba
CENTRO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO
REGIONAL ANTIOQUIA

ACTA No.2026-119-PVGE-FOR			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Socializar la apertura de formación complementaria con los aprendices del curso de **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** ID **3441732** de la **CASA DE LA MUJER** del municipio de **CAREPA** Antioquia.			
CIUDAD Y FECHA:	**CAREPA** **24 DE FEBRERO**	**HORA INICIO:** 02:00 pm	**HORA FIN:** 06:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**CASA DE LA MUJER**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

- Saludo
- Bienvenida y presentación
- Socialización del programa de formación
- Verificación de condiciones
- Planeación y concertación de cronograma
- Reglamento y deberes
- Compromisos de las partes
- Conclusiones y cierre.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Socializar la apertura de formación complementaria con los aprendices del curso de **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** ID **3441732** de la **CASA DE LA MUJER** del municipio de **CAREPA** Antioquia.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN.

Saludo,

En la ciudad de **CAREPA** siendo las **2 PM** se da inicio formal a la reunión de apertura del programa de formación complementaria denominado **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** con una duración de **100** horas.

Como primer punto, se realiza la validación del ambiente de aprendizaje ubicado en **CASA DE LA MUJER** constatando que las instalaciones cuentan con los recursos mínimos necesarios para el desarrollo de las competencias. El instructor **WILSON REYNEL DIAZ ARIZA** socializa el programa de formación, explica los resultados de aprendizaje, la metodología de trabajo y considera como apto el ambiente de aprendizaje para iniciar la transferencia de conocimiento.

Acto seguido, se procede a la concertación del cronograma de formación con el grupo de aprendices, estableciendo que las sesiones se llevarán a cabo de la siguiente manera:

- Fecha de inicio de la formación: **24 DE FEBRERO DEL 2026**
- Fecha de finalización de la formación: **12 DE MAYO 2026**
- Días de la semana: **MARTES**

Para facilitar una comunicación fluida y el envío oportuno de material de apoyo, los aprendices acuerdan por unanimidad la creación, participación y uso voluntario de un **[grupo de WhatsApp]** como medio informativo durante la ejecución del curso. Se enfatiza que este grupo se regirá bajo normas de respeto y se utilizará exclusivamente para asuntos académicos y en los horarios establecidos para la atención académica.

Finalmente, se establecen los criterios para la certificación exitosa del programa. Los aprendices manifiestan su compromiso de cumplir con una asistencia superior al sesenta (60) por ciento de los encuentros programados y con la entrega puntual de las evidencias de aprendizaje, las cuales consisten en: **ELABORAR TORTAS, GALLETAS, Y HOJALDRES TODOS LOS PROCESOS BASICOS DE LA PASTELERIA**

Se aclara que la aprobación del curso está sujeta tanto a la permanencia en las sesiones como al cumplimiento con la entrega de las evidencias correspondiente. No habiendo más observaciones por parte de los asistentes, se firma la presente acta como constancia de la aceptación de los compromisos de la formación.

CONCLUSIONES

Como resultado de la sesión, se declara formalmente la apertura de la formación, confirmando que el ambiente de formación se encuentra en condiciones para el desarrollo de las competencias. Los aprendices manifiestan haber comprendido y aceptado la metodología de trabajo, el cronograma de encuentros y los criterios de evaluación. Así mismo, queda en firme el compromiso de asistencia y entrega puntual de evidencias.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Desarrollar la formación de acuerdo con la programación.	A partir de la fecha de inicio	Instructor	De acuerdo con el listado de asistencia
Cumplir con la asistencia y la entrega de evidencias de formación	A partir de la fecha de inicio	Aprendices	De acuerdo con el listado de asistencia

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
WILSON REYNEL DIAZ ARIZA	Inclusión social, atención a población víctima y grupos étnicos de Urabá.	Si	N/A	De acuerdo con el listado de asistencia
ENADIS VASQUEZ 3218473594	Inclusión social, atención a población víctima y grupos étnicos de Urabá.	Si	N/A	De acuerdo con el listado de asistencia
Demas aprendices	Inclusión social, atención a población víctima y grupos étnicos de Urabá.	Si	N/A	De acuerdo con el listado de asistencia
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.				

ANEXOS

Listado de asistencia:

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 24 DEL MES DE Febrero DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Formacion comunitaria en el curso de procesos basicos de pasteleria - Carepa 2 grupo

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Yazmin Mendez	1040381441					Yazmin Mendez 087@gmail.com	3235548249	SI	Yazmin M
2	Lourdes Higuita	43602062					lourdeshiguita75@gmail.com	310 8441866	Si	Lourdes.
3	Liliana Marcela	1040361478						322 912 4226		Liliana
4	Anabertilda Moreno	43742698						3145090480		
5	Claudia Cano	43147224						3045839836		Claudia
6	Luz Dary Cardona	1.040.586.289					cardonaluzdary9488@gm	3128913529	SI	Luz Dary C.
7	Anacley [illegible]	32292480					Galarcioluz77@gmail.c	3116273896		Ana
8	Jer Yumeth Hurtado	1040854668						3135763075	SI	Jer Yumeth
9	Darelys Ordaneta	54345506					Darelysdelcarmenordaneta@gmail	3206581482	Si	Darelys
10	Enadis Vasquez S.	39.410.194						3218473594	Si	Enadis V.S.
11	Hernan Martinez M.	1040352547						3218038619	SI	(illegible)
12	Sofia Teheran Cardoba	1040364593					sofia-teheranCardoba@gmail	3044392753		Sofia T.C
13	José Edinson Manco	71258524					Josémanco2222@gmail	3225325976	SI	José Manco
14										
15										

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

Evidencia fotográfica:



Proyectó: WILSON REYNEL DIAZ ARIZA Wilson Diaz

Cargo: Instructor Contratista - atención a población víctima y grupos étnicos en Urabá.

ACTA No.2026-139-PVGE-FOR			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Socializar la apertura de formación complementaria con los aprendices del curso de **PROCESOS BASICO DE PASTELERIA** ID **3450138** de la **VEREDA 25 DE AGOSTO** del municipio de **CAREPA** Antioquia.			
CIUDAD Y FECHA:	**CAREPA** **5 DE MARZO**	**HORA INICIO:** 02:00 pm	**HORA FIN:** 06:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**CASA DE ACCION COMUNAL** **VEREDA** **25 DE AGOSTO**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

- Saludo
- Bienvenida y presentación
- Socialización del programa de formación
- Verificación de condiciones
- Planeación y concertación de cronograma
- Reglamento y deberes
- Compromisos de las partes
- Conclusiones y cierre.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Socializar la apertura de formación complementaria con los aprendices del curso de **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** ID **3450138** de la **VEREDA 25 DE AGOSTO** del municipio de **CAREPA** Antioquia.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN.

Saludo,

En la ciudad de **CAREPA**, siendo las **2PM**, se da inicio formal a la reunión de apertura del programa de formación complementaria denominado **PROCESOS BASICOS DE PASTELELERIA**, con una duración de **100** horas.

Como primer punto, se realiza la validación del ambiente de aprendizaje ubicado en **CASA DE ACCION COMUNAL**, constatando que las instalaciones cuentan con los recursos mínimos necesarios para el desarrollo de las competencias. El instructor **WILSON REYNEL DIAZ ARIZA** socializa el programa de formación, explica los resultados de aprendizaje, la metodología de trabajo y considera como apto el ambiente de aprendizaje para iniciar la transferencia de conocimiento.

Acto seguido, se procede a la concertación del cronograma de formación con el grupo de aprendices, estableciendo que las sesiones se llevarán a cabo de la siguiente manera:

- Fecha de inicio de la formación: **5 DE MARZO DE 2026**
- Fecha de finalización de la formación: **4 DE JUNIO 2026**
- Días de la semana: **JUEVES**

Para facilitar una comunicación fluida y el envío oportuno de material de apoyo, los aprendices acuerdan por unanimidad la creación, participación y uso voluntario de un **[grupo de WhatsApp]** como medio informativo durante la ejecución del curso. Se enfatiza que este grupo se regirá bajo normas de respeto y se utilizará exclusivamente para asuntos académicos y en los horarios establecidos para la atención académica.

Finalmente, se establecen los criterios para la certificación exitosa del programa. Los aprendices manifiestan su compromiso de cumplir con una asistencia superior al sesenta (60) por ciento de los encuentros programados y con la entrega puntual de las evidencias de aprendizaje, las cuales consisten en: **ELABORACION DE GALLETAS, TORTAS, HOJALDRES Y TORTAS TODO LO BASICO EN PASTELERIA**

Se aclara que la aprobación del curso está sujeta tanto a la permanencia en las sesiones como al cumplimiento con la entrega de las evidencias correspondiente. No habiendo más observaciones por parte de los asistentes, se firma la presente acta como constancia de la aceptación de los compromisos de la formación.

CONCLUSIONES

Como resultado de la sesión, se declara formalmente la apertura de la formación, confirmando que el ambiente de formación se encuentra en condiciones para el desarrollo de las competencias. Los aprendices manifiestan haber comprendido y aceptado la metodología de trabajo, el cronograma de encuentros y los criterios de evaluación. Así mismo, queda en firme el compromiso de asistencia y entrega puntual de evidencias.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Desarrollar la formación de acuerdo con la programación.	A partir de la fecha de inicio	Instructor	De acuerdo con el listado de asistencia
Cumplir con la asistencia y la entrega de evidencias de formación	A partir de la fecha de inicio	Aprendices	De acuerdo con el listado de asistencia

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
WILSON REYNEL DIAZ ARIZA	Inclusión social, atención a población víctima y grupos étnicos de Urabá.	Si	N/A	De acuerdo con el listado de asistencia
NORLEIDIS VERGARA 3103849908	Inclusión social, atención a población víctima y grupos étnicos de Urabá.	Si	N/A	De acuerdo con el listado de asistencia
Demas aprendices	Inclusión social, atención a población víctima y grupos étnicos de Urabá.	Si	N/A	De acuerdo con el listado de asistencia

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.

ANEXOS

Listado de asistencia:

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Formacion Comunitaria en el curso de Procesos de Pasteleria basica_25 de agosto 2 grupo

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Danelis Benitez	1063650019						3022226778		Danelis
2	Fermina Espitia	1041262192						3108238804		Fermina.
3	Nancy Espitia	43147700						3216637		Nancy
4	Jiliana Jaramo	1001672070						3145269394		Jiliana
5	Miguelina perez	43803660								Miguelina
6	Neris Blanco	43144150						3126491465		Neris Blanco
7	Gabriela Zambrano	1007 572 631					gabyzambrano2360gmail	317 594 7098		Gabriela Z.
8	Cristina Lozano	1023002738						3235498135		Cristina
9	NORLEIDIS VERGARA	1039082072						3103849908		NORLEIDIS
10	ELYS Esther Peña Gil	1028007881						3186783188		ELYS Peña
11	Elys Yolanda Peña Gil	1027952958						3103053608		Elys Peña
12	Jannia Alvarez	1067975105					Jannia dalvarez1719@gmail			Jannia Al
13										
14										
15										

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

Evidencia fotográfica:



Proyectó WILSON REYNEL DIAZ ARIZA Wilson Diaz

Cargo: Instructor Contratista - atención a población víctima y grupos étnicos en Urabá.