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

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, abril de 2026

Señor (a)
EDISON STEVE RODRIGUEZ FORERO
Supervisor(a) contrato nro. 9133028 de 2026
Coordinador Académico
Centro Agropecuario de Buga
Guadalajara de Buga

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

Referencia: CO1.PCCNTR. 9133028 del año 2026

Yorlany Melina Chaves Cáceres, identificado con la cédula de ciudadanía No. 29.665.797 de Palmira, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de CampeSENA, 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 presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS DIECISIETE MIL OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($ 47.217.083), discriminados así: a) Un primer pago correspondiente a la fracción del mes de febrero de 2026 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 4.579.583).

b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE. ($ 4.737.500) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios profesionales como Instructor en el marco de la Estrategia CampeSENA, orientando procesos de formación profesional integral, pertinente y flexible, dirigidos a la población campesina y sus organizaciones, en áreas agropecuarias y afines, mediante metodologías presenciales, a distancia y/o en ambientes móviles, garantizando el desarrollo de competencias técnicas, tecnológicas y socio-productivas, conforme a los lineamientos institucionales del SENA.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar actividades formativas en programas titulados y complementarios, aplicando lineamientos pedagógicos, normativos y de calidad del SENA y la Estrategia CampeSENA, en modalidades presenciales, a distancia y en ambientes móviles.	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas institucionales. Ficha: 3287037 Ciudad: Palmira Programa: Técnico cocina Fase: evaluación Ficha: 3441249 Ciudad: Cerrito Programa: elaboración de productos de pastelería Ficha: 3442849 Ciudad: Guacari Programa: elaboración de productos de pastelería	Informe mensual; registro de actividades en SOFIA Plus. Anexo 1 Informe de evidencias.

2	Diseñar y ejecutar la planeación pedagógica con enfoque diferencial incorporando en los proyectos formativos enfoques territoriales, asociativos y de economía campesina, garantizando pertinencia y flexibilidad según vocaciones productivas del territorio.	Se diseñó la planeación pedagógica del curso complementario Elaboración de productos de pastelería garantizando pertinencia y flexibilidad.	Anexo 1 Informe de evidencias.
3	Implementar estrategias didácticas participativas, integración de aulas móviles, medios radiales y recursos que favorezcan el aprendizaje significativo y la apropiación de competencias en contextos rurales.	Se implementa estrategias didácticas participativas en los siguientes programas de formación: Actividad desarrollada: Ficha: 3441249 Ciudad: Cerrito Programa: Elaboración de productos de pastelería Actividad desarrollada: Ficha: 3442849 Ciudad: Guacari Programa: Elaboración de productos de pastelería	Anexo 1 Informe de evidencias.
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los plazos reglamentarios, garantizando la trazabilidad del proceso.	Se registran la valoración de los RA de aprendizaje de las fichas asignadas. **Ficha:** 3441249 **Ciudad:** El cerrito **Fecha:** 8 de abril de 2026 **Ficha:** 3442849 **Ciudad:** Guacari **Fecha:** 8 de abril de 2026	Reporte de Juicios Evaluativos. Anexo 1 Informe de evidencias.
5	Realizar seguimiento pedagógico y técnico a los aprendices durante la etapa lectiva y productiva, conforme a los lineamientos institucionales.	Se realiza seguimiento a la Etapa Productiva en las fichas asignadas. Ficha: 3235748 Ciudad: Cerrito	. Anexo 1 Informe de evidencias.

		Programa: Técnico cocina Fase: evaluación – seguimiento etapa practica Ficha: 3227953 Ciudad: Guacari Programa: Técnico cocina Fase: evaluación – seguimiento etapa practica	
6	Garantizar la actualización del estado “Por certificar” para los aprendices que cumplan los requisitos, dentro de los tiempos establecidos.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.
7	Participar en jornadas de planeación, comités de evaluación y actividades institucionales relacionadas con la formación, aportando insumos técnicos y pedagógicos.	Se participó de manera activa en la siguiente jornada Actividad: Insumos Técnicos y Pedagógicos para el Proceso de Certificación de Complementaria de CampeSENA y Full Popular Fecha: 9 de abril de 2026	Anexo 1 Informe de evidencias.
8	Elaborar y dar seguimiento a los planes de mejoramiento asignados a aprendices, con base en los resultados de evaluación, en concordancia con el Reglamento del Aprendiz.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.
9	Mantenerse actualizado frente a los lineamientos del Centro en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), protocolos de emergencia y póliza de aprendices.	Se participó de manera activa de la Jornada Acompañamiento Pedagógico póliza de aprendices.	Anexo 1 Informe de evidencias.
10	Contribuir en la identificación y documentación técnica de necesidades de materiales de formación y elementos de protección personal (EPP)	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.

	requeridos para el desarrollo de actividades formativas.		
11	Participar en acciones de divulgación y estudios de equivalencia para activar cadenas de formación en el marco de CampeSENA.	Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación institucionales, ferias, divulgación oferta regular, redes sociales institucionales y de centro. Actividad: Se comparte promoción del Centro. **Actividad:** Convocatoria fondo emprender **Medio de comunicación:** WhatsApp **Fecha:** 6 de abril de 2026 **Actividad:** Cronograma de reuniones de orientación para aprendices Etapa práctica. **Medio de comunicación:** WhatsApp **Fecha:** 9 de abril de 2026	Anexo 1 Informe de evidencias.
12	Participar en jornadas de documentación para procesos de Registro Calificado y/o Autoevaluación institucional, cuando su aporte técnico le sea solicitado.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.	Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.
13	Orientar y apoyar a los beneficiarios en procesos de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL) relacionados con actividades agropecuarias y oficios propios del territorio, conforme a los lineamientos del SENA y la Estrategia CampeSENA.	Se acompaña a los aprendices de Técnico de cocina en los procesos de certificación: Fecha: 24 de marzo de 2026 Descripción de la actividad: pruebas de conocimiento y desempeño	Anexo 1 Informe de evidencias.

		Ficha:3235748 Programa: Técnico cocina Ciudad: Palmira Norma: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	
14	Promover la participación de los beneficiarios en la Ruta Emprendedora y en convocatorias del Fondo Emprender, orientadas a proyectos agropecuarios y rurales, según los lineamientos de la Estrategia CampeSENA	Se promueve la participación de los aprendices, difundiendo las convocatorias del Fondo de emprender vigentes. Fecha: 6 de abril de 2026	Anexo 1 Informe de evidencias.
15	Presentar informe mensual que evidencie el cumplimiento de las obligaciones contractuales y resultados alcanzados	Se realiza la gestión en la plataforma Estatal SECOP II de acuerdo con los lineamientos de la supervisión	Informe cargado a SECOP II. Anexo 1 Informe 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	28526	Palmira	24 de marzo de 2026	24 de marzo de 2026
2	28526	Palmira	25 de marzo de 2026	25 de marzo de 2026
3	28526	El cerrito	26 de marzo de 2026	26 de marzo de 2026

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. 4649419961 referente al operador PILA en el periodo de marzo de 2026.

Cordialmente,



Firma
YORLANY MELINA CHAVES CÁCERES
Contratista
C.C. No. 29.665.797

Recibí a satisfacción:

Firma 
EDISON STEVE RODRIGUEZ FORERO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 9133028 **de 2026**
Coordinador Académico

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.

PROCESO					
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO					
NOMBRE DEL FORMATO					
ANEXO 1 - EVIDENCIAS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Yorlany Melina Chaves Cáceres
Número de contrato: Nº CO1.PCCNTR.9133028 de 2026
Periodo: abril de 2026
Supervisor de contrato: Edison Steve Rodríguez Forero

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes abril de 2026:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

Formación profesional integral

1. Ejecutar actividades formativas en programas titulados y complementarios, aplicando lineamientos pedagógicos, normativos y de calidad del SENA y la Estrategia CampeSENA, en modalidades presenciales, a distancia y en ambientes móviles.

Información del proceso formativo según obligaciones

Ficha: 3287037
Ciudad: Palmira
Programa: Técnico cocina
Fase: Evaluación

Resultado de Aprendizaje3: Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.
RAP3 Evaluado: Si

Resultado de Aprendizaje4: Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.
RAP4 Evaluado: Si

Resultado de Aprendizaje5: Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.
RAP1 evaluado: Si

Fecha 1: 16 de marzo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



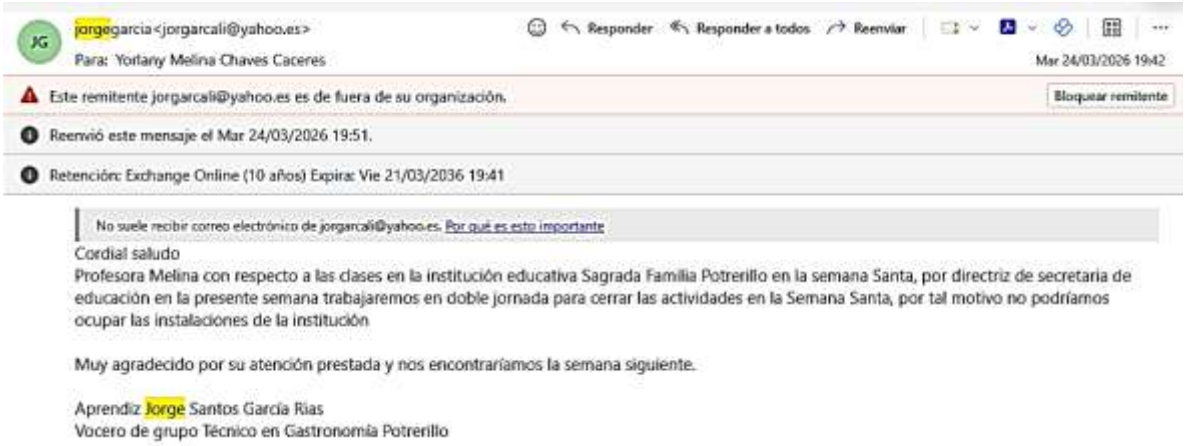
Fecha 2: 17 de marzo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 3: 24 de marzo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 4 y 5: 30 y 31 de marzo de 2026
Actividad: Se cancela formación por parte de la comunidad mediante correo institucional.
Soporte Correo



jorgegarcia <jorgarcali@yahoo.es>
Para: Yorlany Melina Chaves Caceres
Responder | Responder a todos | Reenviar
Mar 24/03/2026 19:42
Este remitente jorgarcali@yahoo.es es de fuera de su organización. Bloquear remitente
Reenvió este mensaje el Mar 24/03/2026 19:51.
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 21/03/2036 19:41
No suele recibir correo electrónico de jorgarcali@yahoo.es. Por qué es esto importante

Cordial saludo
Profesora Melina con respecto a las clases en la institución educativa Sagrada Familia Potrerillo en la semana Santa, por directriz de secretaria de educación en la presente semana trabajaremos en doble jornada para cerrar las actividades en la Semana Santa, por tal motivo no podríamos ocupar las instalaciones de la institución

Muy agradecido por su atención prestada y nos encontraríamos la semana siguiente.

Aprendiz Jorge Santos García Rias
Vocero de grupo Técnico en Gastronomía Potrerillo

Fecha 6: 6 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 7: 7 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Ficha: 3441249
Ciudad: El cerrito
Programa: Complementario en Elaboración de productos de pastelería

Resultado de Aprendizaje4: Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.
RAP4 Evaluado: si
Resultado de Aprendizaje3. Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.
RAP3 Evaluado: si

Resultado de Aprendizaje1: Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento.
RAP1 Evaluado: si
Resultado de Aprendizaje2. Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso.
RAP2 Evaluado: si

Fecha 1: 18 de marzo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaborar productos de pastelería aplicando las técnicas aprendidas durante el proceso formativo.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 2: 25 de marzo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaborar productos de pastelería aplicando las técnicas aprendidas durante el proceso formativo.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 3: 1 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaborar productos de pastelería aplicando las técnicas aprendidas durante el proceso formativo.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 4: 8 de abril de 2026

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaborar productos de pastelería aplicando las técnicas aprendidas durante el proceso formativo.

Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.

Soporte fotográfico



Ficha: 3442849
Ciudad: Guacari
Programa: Complementario en Elaboración de productos de pastelería

Resultado de Aprendizaje4: Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.
RAP4 Evaluado: si
Resultado de Aprendizaje3. Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.
RAP3 Evaluado: si
Resultado de Aprendizaje1: Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento.
RAP1 Evaluado: si
Resultado de Aprendizaje2. Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso.
RAP2 Evaluado: si

Fecha 1: 19 de marzo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaborar productos de pastelería aplicando las técnicas aprendidas durante el proceso formativo.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 2: 26 de marzo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaborar productos de pastelería aplicando las técnicas aprendidas durante el proceso formativo.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico

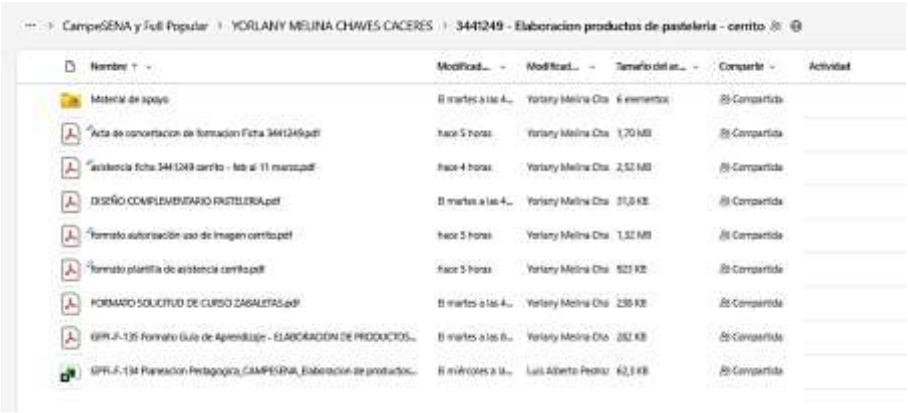


Fecha 3: 9 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaborar productos de pastelería aplicando las técnicas aprendidas durante el proceso formativo.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



2. Diseñar y ejecutar la planeación pedagógica con enfoque diferencial incorporando en los proyectos formativos enfoques territoriales, asociativos y de economía campesina, garantizando pertinencia y flexibilidad según vocaciones productivas del territorio.

Actividad: Se diseñó la planeación pedagógica del curso complementario Elaboración de productos de pastelería garantizando pertinencia y flexibilidad.
Evidencia: reposa en el OneDrive asignado, se adjunta link para revisión: YORLANY MELINA CHAVES CACERES
Soporte captura drive



3. Implementar estrategias didácticas participativas, integración de aulas móviles, medios radiales y recursos que favorezcan el aprendizaje significativo y la apropiación de competencias en contextos rurales.

Fecha: 18 de marzo de 2026
Ciudad: El cerrito
Programa de formación: Curso complementario elaboración de productos de pastelería
Ficha: 3441249
Descripción de la actividad: Elaboración de productos de pastelería
Soporte fotográfico



Fecha: 19 de marzo de 2026
Ciudad: Guacari
Programa de formación: Curso complementario elaboración de productos de pastelería
Ficha: 3442849
Descripción de la actividad: Elaboración de productos de pastelería
Soporte fotográfico



4. Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los plazos reglamentarios, garantizando la trazabilidad del proceso.

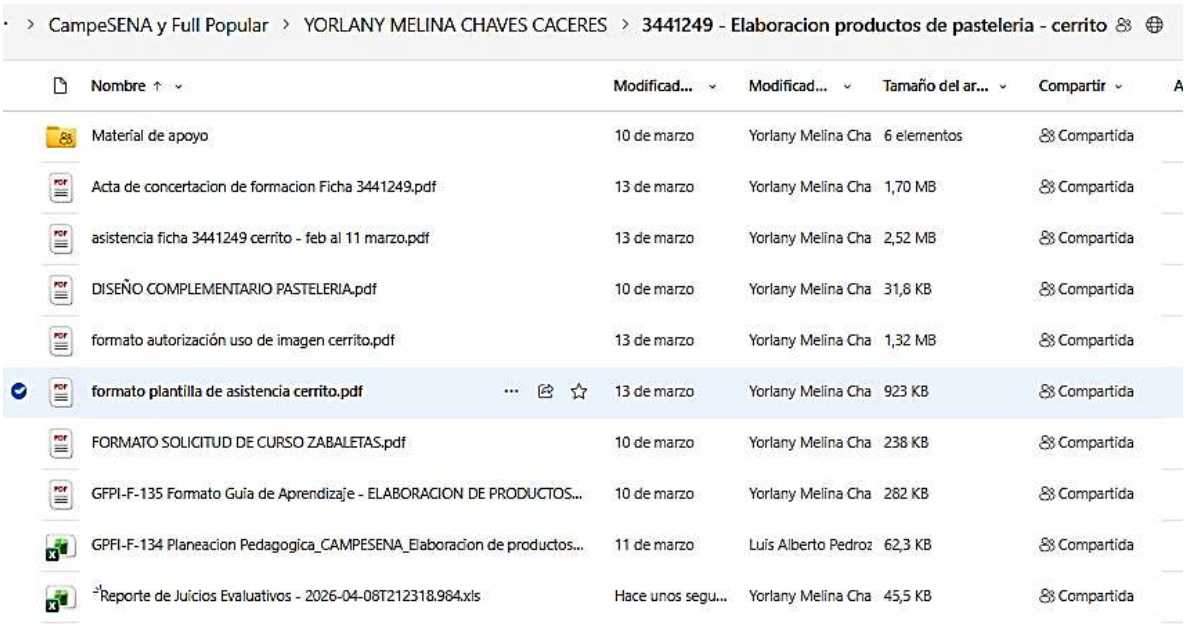
Se registra la valoración de los RAP de aprendizaje en las fichas asignadas.

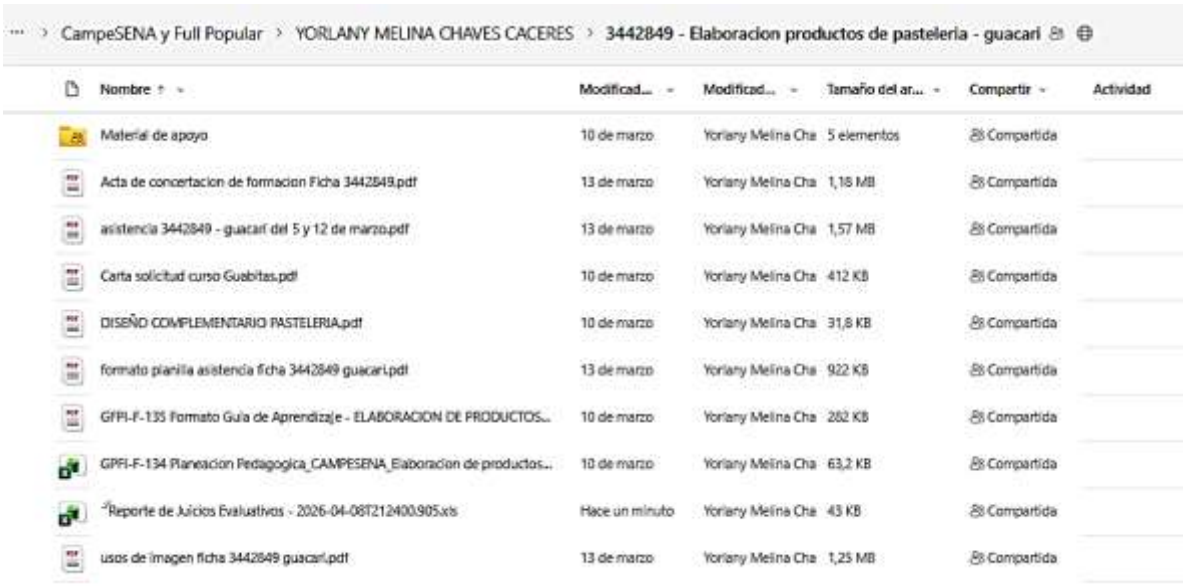
Ficha: 3442849
Ciudad: Guacari

Ficha: 3441249
Ciudad: Cerrito

Evidencia: reposa en el OneDrive asignado, se adjunta link para revisión: YORLANY MELINA CHAVES CACERES

Soporte captura drive


CampeSENA y Full Popular › YORLANY MELINA CHAVES CACERES › 3441249 - Elaboracion productos de pasteleria - cerrito
Nombre
Modificad...
Modificad...
Tamaño del ar...
Compartir
Material de apoyo 10 de marzo Yorlany Melina Cha 6 elementos Compartida
Acta de concertacion de formacion Ficha 3441249.pdf 13 de marzo Yorlany Melina Cha 1,70 MB Compartida
asistencia ficha 3441249 cerrito - feb al 11 marzo.pdf 13 de marzo Yorlany Melina Cha 2,52 MB Compartida
DISEÑO COMPLEMENTARIO PASTELERIA.pdf 10 de marzo Yorlany Melina Cha 31,8 KB Compartida
formato autorización uso de imagen cerrito.pdf 13 de marzo Yorlany Melina Cha 1,32 MB Compartida
formato plantilla de asistencia cerrito.pdf 13 de marzo Yorlany Melina Cha 923 KB Compartida
FORMATO SOLICITUD DE CURSO ZABALETAS.pdf 10 de marzo Yorlany Melina Cha 238 KB Compartida
GFPI-F-135 Formato Guia de Aprendizaje - ELABORACION DE PRODUCTOS... 10 de marzo Yorlany Melina Cha 282 KB Compartida
GPFI-F-134 Planeacion Pedagogica_CAMPESENA_Elaboracion de productos... 11 de marzo Luis Alberto Pedroz 62,3 KB Compartida
Reporte de Juicios Evaluativos - 2026-04-08T212318.964.xls Hace unos segu... Yorlany Melina Cha 45,5 KB Compartida


CampeSENA y Full Popular › YORLANY MELINA CHAVES CACERES › 3442849 - Elaboracion productos de pasteleria - guacari
Nombre
Modificad...
Modificad...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
Material de apoyo 10 de marzo Yorlany Melina Cha 5 elementos Compartida
Acta de concertacion de formacion Ficha 3442849.pdf 13 de marzo Yorlany Melina Cha 1,18 MB Compartida
asistencia 3442849 - guacari del 5 y 12 de marzo.pdf 13 de marzo Yorlany Melina Cha 1,57 MB Compartida
Carta solicitud curso Guabitas.pdf 10 de marzo Yorlany Melina Cha 412 KB Compartida
DISEÑO COMPLEMENTARIO PASTELERIA.pdf 10 de marzo Yorlany Melina Cha 31,8 KB Compartida
formato planilla asistencia ficha 3442849 guacari.pdf 13 de marzo Yorlany Melina Cha 922 KB Compartida
GFPI-F-135 Formato Guia de Aprendizaje - ELABORACION DE PRODUCTOS... 10 de marzo Yorlany Melina Cha 282 KB Compartida
GPFI-F-134 Planeacion Pedagogica_CAMPESENA_Elaboracion de productos... 10 de marzo Yorlany Melina Cha 63,2 KB Compartida
Reporte de Juicios Evaluativos - 2026-04-08T212400.905.xls Hace un minuto Yorlany Melina Cha 43 KB Compartida
usos de imagen ficha 3442849 guacari.pdf 13 de marzo Yorlany Melina Cha 1,25 MB Compartida

5. Realizar seguimiento pedagógico y técnico a los aprendices durante la etapa lectiva y productiva, conforme a los lineamientos institucionales.

Se realiza seguimiento de los proyectos productivos de los aprendices en etapa productiva.

Ficha: 3235748
Ciudad: Cerrito
Programa: Técnico cocina
Fase: evaluación – seguimiento etapa practica



Ficha: 3227953
Ciudad: Guacari
Programa: Técnico cocina
Fase: evaluación – seguimiento etapa practica

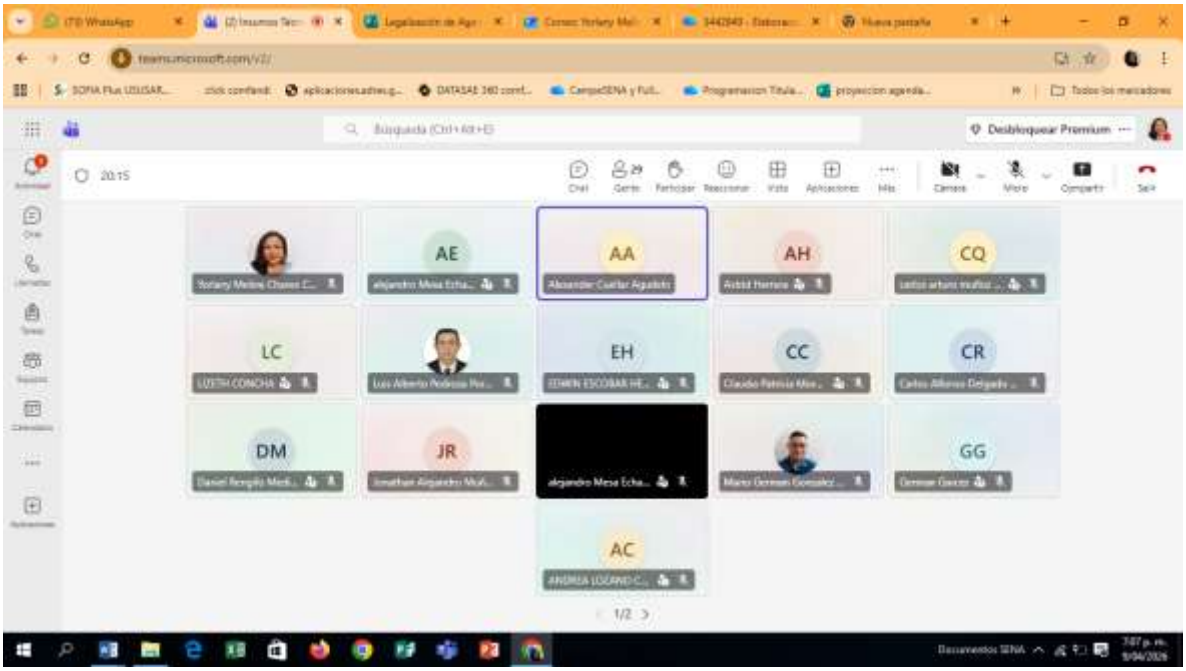


6. Garantizar la actualización del estado “Por certificar” para los aprendices que cumplan los requisitos, dentro de los tiempos establecidos.

Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.

7. Participar en jornadas de planeación, comités de evaluación y actividades institucionales relacionadas con la formación, aportando insumos técnicos y pedagógicos.

Fecha: 9 de abril de 2026
Actividad: Insumos Técnicos y Pedagógicos para el Proceso de Certificación de Complementaria de CampeSENA y Full Popular
Soporte fotográfico



8. Elaborar y dar seguimiento a los planes de mejoramiento asignados a aprendices, con base en los resultados de evaluación, en concordancia con el Reglamento del Aprendiz.

Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.

9. Mantenerse actualizado frente a los lineamientos del Centro en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), protocolos de emergencia y póliza de aprendices.

Fecha: 02 de marzo de 2026
Descripción de la actividad: Se participó de manera activa de la Jornada Acompañamiento Pedagógico póliza de aprendices.
La evidencia se reporta en informe contractual del mes de marzo.

10. Contribuir en la identificación y documentación técnica de necesidades de materiales de formación y elementos de protección personal (EPP) requeridos para el desarrollo de actividades formativas.

Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.

11. Participar en acciones de divulgación y estudios de equivalencia para activar cadenas de formación en el marco de CampeSENA.

Actividad: Convocatoria fondo emprender
Medio de comunicación: WhatsApp
Fecha: 6 de abril de 2026



Actividad: Cronograma de reuniones de orientación para aprendices Etapa práctica.
Medio de comunicación: WhatsApp
Fecha: 9 de abril de 2026



12. Participar en jornadas de documentación para procesos de Registro Calificado y/o Autoevaluación institucional, cuando su aporte técnico le sea solicitado.

Para la vigencia del mes actual no se realizaron actividades asociadas a esta obligación.

13. Orientar y apoyar a los beneficiarios en procesos de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL) relacionados con actividades agropecuarias y oficios propios del territorio, conforme a los lineamientos del SENA y la Estrategia CampeSENA.

Fecha: 24 de marzo de 2026
Descripción de la actividad: pruebas de conocimiento y desempeño
Ficha:3235748
Programa: Técnico cocina
Ciudad: Palmira
Norma: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

Soporte fotográfico



14. Promover la participación de los beneficiarios en la Ruta Emprendedora y en convocatorias del Fondo Emprender, orientadas a proyectos agropecuarios y rurales, según los lineamientos de la Estrategia CampeSENA.

Fecha: 6 de abril de 2026

Descripción de la actividad: Se promueve la participación de los aprendices, difundiendo las convocatorias del Fondo de emprender vigentes.
Soporte fotográfico



15. Presentar informe mensual que evidencie el cumplimiento de las obligaciones contractuales y resultados alcanzados.

Se realiza la gestión en la plataforma Estatal SECOP II de acuerdo con los lineamientos de la supervisión.

