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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Generalidades:

1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo "[]" son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Palmira, Valle, abril 2026

Señor(a)
JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9055010 de 2026.
COORDINADOR ACADÉMICO.
COORDINACIÓN ACADÉMICA
PALMIRA

Ejecución mensual de actividades

Nro.	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 1 Evidencias del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Se realizó acompañamiento permanente a los aprendices en dos acciones de formación prácticas y dos teóricas, orientadas a la higiene y manipulación de alimentos. En las sesiones prácticas, se desarrolló la elaboración de productos cárnicos crudos, fortaleciendo competencias en el procesamiento de alimentos y garantizando el cumplimiento de las guías de aprendizaje, así	Anexo 1.1 Listado de asistencia. Anexo 1.2 Registro fotográfico. Fichas de caracterización 3462222-3462221-3462220-3474460

		como el desarrollo de evidencias formativas.	
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Se llevó a cabo la identificación de saberes previos y estilos de aprendizaje a través de espacios de interacción y la observación del desempeño inicial de los aprendices del programa de Cárnicos Crudos y del programa de Higiene y Manipulación de alimentos. Algunos participantes evidenciaron experiencia empírica en la manipulación y transformación de alimentos, lo cual permitió adaptar las estrategias pedagógicas y fortalecer los aspectos técnicos requeridos para el proceso de formación.	Anexo 2.1 Instrumento de evaluación aplicado con retroalimentación al aprendiz
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. GTH-F-075 V09 7 8 GTH-F-075V09 4	Como evidencias de cumplimiento, se adjuntan los reportes de horas registradas en Sofía Plus. Así mismo, se anexan las huellas de correos electrónicos remitidos a Registro Académico para la evaluación final y las comunicaciones relacionadas con la apertura de fichas.	Anexo 3.1. Reporte de horas marzo. Anexo 3.2 Captura de pantalla de huellas de correo GAE. Anexo 3.3 Captura de pantalla de huellas de correo registro académico
4	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales	Se envió correo electrónico con información de los	Anexo 4.1 Captura de pantalla correo electrónico con

	a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	cursos a impartir, fechas y lugares de desplazamiento.	reportes de desplazamientos.
5	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	Se realizó registro de juicios evaluativos para las fichas. 3430918-3444795	Anexo 5.1 Reporte de juicios evaluativos fichas. 3430918- 3444795
6	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	Se elaboró informe mensual de actividades y el informe de Gestión Financiera se cargó información en el Drive de Coordinación Académica.	Anexo 6.1 Captura de cargue de informe mensual y el informe de Gestión Contractual en Drive de Coordinación Académica.
7	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 y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	Se tiene a mi cuenta el siguiente elemento: Tablet	Anexo 7.1 Soporte de permiso de salida del equipo de la entidad.
8	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	Durante el período reportado no se ejecutaron actividades de seguimiento a etapa productiva, toda vez que dicha fase	No se presenta evidencia al respecto.

	desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado. 9 GTH-F-075V09.	corresponde a programas de formación titulada.	
9	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	Durante el período reportado no se realizó la validación de novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz, incluyendo reintegros, traslados, aplazamientos y deserciones. No se presentaron anomalías, inconsistencias ni hallazgos en los registros, por lo cual no fue necesario comunicar novedades al Coordinador Académico.	No se presenta evidencia al respecto.
10	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.	Captura de pantalla del Drive de diseño donde se evidencia la organización y actualización del Portafolio del Instructor, incluyendo guías de aprendizaje, planeación de la formación y demás soportes del proceso formativo correspondientes al período reportado	Anexo 10.1 Captura de pantalla drive portfolio del instructor Anexo 10.2. Enlace de acceso al Drive
11	Disponer de herramientas tecnológicas tipo computador y/o tablet para el desarrollo del objeto contractual.	Se dispone de computador portátil, ACER, para el desarrollo	Anexo 11.1

		de las actividades de formación	Registro fotográfico del formato de portatil de uso personal.
12	Desplazarse en el vehículo asignado por el SENA con el objeto de desarrollar las acciones propias de su contrato en las fechas horarios y recorridos autorizados por el subdirector de centro. Nota: esta obligación debe asignarse a los Instructores: aplica solo para los instructores que tienen vehículo asignado.	En el mes objeto de informe no se me asignó vehículo institucional, razón por la cual no se realizaron desplazamientos en cumplimiento de esta obligación contractual.	No se presenta evidencia al respecto.
13	Evitar ejercer ninguna forma de violencia basada en género, actos de racismo o discriminación, lo cual incluye el cabal cumplimiento sobre el Protocolo para la prevención, atención y medidas de protección de todas las formas de violencia contra las mujeres y basadas en género y/o discriminación por razón de raza, etnia, religión, nacionalidad, ideología política o filosófica, sexo u orientación sexual o discapacidad y demás razones de discriminación en el ámbito del sector público.	No se registran quejas respecto a la conducta mencionada	No se reportan evidencias al respecto.
14	Apoyar en la elaboración de informes administrativos y técnicos dentro del procedimiento de la ejecución de la Formación Profesional Integral requeridos por el ordenador del gasto, supervisor y la Coordinación académica a partir de la información suministrada por las áreas intervinientes.	Se elaboraron informes administrativos y técnicos según los lineamientos de la Formación Profesional Integral, respaldados mediante el correo electrónico correspondiente al plan de trabajo semanal.	Anexo 14.1 Captura de pantalla Correo huella del plan de trabajo semanal. Anexo14.2 Lista de asistencia de reunión semanal
15	Apoyar en la validación y registro de información avalada por la coordinación académica en los aplicativos institucionales respecto de los indicadores de metas bajo criterios de oportunidad, vigencia y veracidad	Reporte de grupos matriculados y Por Certificar a través de correo electrónico (GAE - Apoyo Administrativo Coordinación	Anexo.3.2. Anexo 3-3. Captura de pantalla de correo electrónico con notificación de validación y matrícula a (GAE - Apoyo Administrativo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	PROCESAMIENTO DE CARNICOS CRUDOS				FECHA DE INICIO DEL CURSO:28/03/2026			HORARIO: 9am-12pm-1pm-15pm			
Nº DE FICHA:	3474460	INSTRUCTOR:	MARIA GLADYS RUIZ CAMILO		FECHA FIN DEL CURSO:02/05/2026						
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)
			28/03/2026		11/04/2026						
			* Firma aprendiz		* Firma aprendiz		* Firma aprendiz		* Firma aprendiz		* Firma aprendiz
1	CC 51926029	ADRIANA PEREZ BALLESTA									
2	CC 29508764	CLAUDIA LILIANA JARAMILLO ACOSTA									
3	CC 66880277	JEIBLEDY DIAZ									
4	CC 79491286	JESÚS ALEJANDRO CALLEJAS CUARTAS									
5	CC 1144209807	JHOAN STEVEN ARENAS									
6	CC 31448261	LADYVANESSA GUEVARA RESTREPO									
7	CC 1114906738	LUZ VICTORIA MARIN ZAPATA									
8	CC 25527383	MARIA HELENA SOLARTE									
9	CC 16895978	OSCAR ARARAT									
10	CC 1113661414	PAOLA XIMENA CHARRUPI									
11	CC 29509618	LEIDHER YOHANNA OSPINA									
12	CC 1007836931	JHONSUAN CAMPO DIAZ									
13	CC 29509412	Yamileth SantaMaria									
14	CC 25528583	ELSY MARIA RODRIGUEZ									
15	CC 25389197	EDNA ROSMERY SOLARTE GUERRERO									
	1114310294	SHEY SLEY VANNESSA PADILLA									
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma
			Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ		Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ		Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ		Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ		Nombre Instructor

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.		FECHA DE INICIO DEL CURSO:10/04/2026		HORARIO: 9am-12pm-1pm-15pm	
N° DE FICHA:	3462220	INSTRUCTOR:	MARIA GLADYS RUIZ CAMILO	FECHA FIN DEL CURSO:15/05/2026		

No.	DOCUMENTO		APRENDIZ	*	Fecha (D/M/AA) 10/04/2026 Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) 17/04/2026 Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) 24/04/2206 Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) 8/05/2026 Firma aprendiz	*
1	CC	CC - 31909328	ADRIANA RENGIFO PARDO									
2	CC	CC - 38670948	ALIDA BEATRIZ CORTES DELGADO		AlidaBeatriz C.D							
3	CC	CC - 66768510	DIANA MATILDE OCAMPO REBOLLEDO									
4	CC	CC - 66919123	ERIKA MARIA FRANCO MARIN		EFranco							
5	CC	CC - 31258393	ESPERANZA CRUZ MARTINEZ									
6	CC	CC - 16584008	HERNANDO MAYA CEBALLOS									
7	CC	CC - 16580008	LIBARDO VASQUEZ IZQUIERDO									
8	CC	CC - 31272618	LUCY NARVAEZ DE BOTERO									
9	CC	CC - 31894541	MARIA FERNANDA QUINTANA MONTAÑA									
10	CC	CC - 31251711	MARIELA BERMUDEZ ORTEGA									
11	CC	CC - 34592821	OLGA CECILIA MINA ZAPATA									
12	CC	CC - 31431330	PAOLA ANDREA GIRALDO CHAVARRIAGA									
13	CC	CC - 30744718	SANDRA ESMERALDA DEL ROSARIO ESPAÑA BASTIDAS									
14	CC	CC - 31298749	YOLANDA ACOSTA MAZUERA									
15	CC	CC - 31240558	YOLANDA VARELA MARMOLEJO				31240555					
16	cc		Diana Arcila V.				137.153.337					
17	cc											
18	cc											

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ

*			*		
	SIN EXCUSA	SE		RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS | FECHA DE INICIO DEL CURSO:25/03/2026 | HORARIO: 9am-12pm-1pm-15pm | LUGAR:MULALÓ Florida-Valle

3462221 | INSTRUCTOR: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO | FECHA FIN DEL CURSO:22/04/2026

NTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 25/03/2026 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 01/04/2026 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 08/04/2026 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz
9956	DENNYS LOPEZ MOSQUERA					
053	ELBA NELLY OTERO ANGRINO	Elba Nelly Otero		Elba Nelly Otero		
162	FLOR MARIA DE JESUS ARANGO		Flor Mª De Jesus	Flor Mª De Jesus		
499	GERTRUDIS MERCEDES CASTILLO PALACIOS	Mercedes P.	Mercedes P.	Mercedes P.		
622	GLADYS MOSQUERA	Gladys Mosquera	Gladys Mosquera	Gladys Mosquera		
8756	HECTOR DARIO SANCHEZ GIL	Hector D. Sanchez Gil	Hector D. Sanchez Gil	Hector D. Sanchez Gil		
984	ISABEL MARTINEZ MUNERA					
472	MARIA ELENA VILLADA QUITUMBO					
464	MARIA ESTELIA SALCEDO TROCHEZ					
776	ANA JENNY GOMEZ CASTILLO					
4862	MIRLEY DANIELA CABEZAS CASTILLO	Mirley Cabezas	Mirley Cabezas	Mirley Cabezas		
403	PAOLA ANDREA VILLEGAS ORTIZ	Paola Villegas. O	Paola Villegas. O	Paola Villegas. O		
444	RUBIELA DURAN MORENO					
436	RUBY GUERRERO GUZMAN					
836	SHIRLEY CHAUX VALENCIA					
	Vanessa padilla Cha	Vanessa padilla C	Vanessa padilla	Vanessa padilla		
		Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
		Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ	Firm No mbr Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	√

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Higiene y Manipulación de Alimentos | FECHA DE INICIO DEL CURSO:17/03/2026 | HORARIO: 8am-12pm-1pm-15pm

Nº DE FICHA: | INSTRUCTOR: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO | FECHA FIN DEL CURSO:14/04/2026

No.	DOCUMENTO		APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 17 Marzo 2026 * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 24/03/2026 * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 31/03/2026 * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 07/04/2026 * Firma aprendiz
1	CC	91938380	ADELAIDA TREJOS CUERO				
2	CC	26543407	ALBA LUZ OSORIO GUZMAN				
3	CC	16451779	ALEXANDER LENIS CASTILLO				
4	CC	24807673	AMANDA DEL CARMEN TAMAYO AGUIRRE				
5	CC	66850809	AMPARO IDROBO				
6	CC	29940357	ARACELY GARZON GARCIA				
7	CC	38840054	BLANCA NORA TAMAYO AGUIRRE				
8	CC	1118312483	DANIEL VINAZCO				
9	CC	1118294658	DAVID HERNANDO VILLABON VANEGAS				
10	CC	29939456	FERNEY CUERO RODRIGUEZ				
11	CC	94613553	KERLYN JOHANA VARGAS TAMAYO				
12	CC	6340843	LUIS ENRIQUE SOLANO SOLARTE				
13	CC	38840031	MARIA EUGENIA ESCOBAR CUERO				
14	CC	43501112	OLIVIA DEL SOCORRO CARDONA ARIAS				
15	CC	31467209	ROSALINA VANEGAS ORTEGA				
20	CC						

Observaciones:

	Firma	Nombre Instructor:MARIA GLADYS RUIZ
Fecha (D/M/AA) 17 Marzo 2026		
Fecha (D/M/AA) 24/03/2026		
Fecha (D/M/AA) 31/03/2026		
Fecha (D/M/AA) 07/04/2026		

*		*	
SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Aplicar Técnicas de asepsia en las manos para disminuir las ETAS

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ruben Lugo Ortiz	26543407			Aprendiz		dlugav0782@hotm	3117428445		
	Karderia Chaves	1147209			Aprendiz		linaraa@hotmail.co	3154455596		
	Olivia Cardona	45801.112			Aprendiz		olivacardona66@gmail	(cel)3126911611		Olivia Cardona
	Maria Esperanza Sabac	38'840.031			Aprendiz		mariaesabaleta 27256@gmail.com	3024357591		
	Adelaida Troyes	31938380								
	David H. Villalobos	1118294658			Aprendiz			3175554418		
	Yeimy Suarez	7993945c			Aprendiz		castillo Lewis castillo 965 @ gmail	3108269358		
	Alexander Lewis C.	16451779			Aprendiz		lewiscastillo965@gmail.com	320 7077177		
	Ma Gladys Ruiz	66758981		✓		SENA	mruiz20@sena.edu.co	3117700153		

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.

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Realizar el Taller de Perfil Sanitario.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Rosalba Vanegas	31467209					linavar@hotmail.com	3154459554	✓	
	Ferney Cuero	89.939456						3207077177		
	Adelaida Tapia	31938380						3127975395		
	Olivia Cordoba	43.501.112.					Olivia cordoba 66@gmail.com	3126911611 3126911611		
	Nohora Tamayo	38840054						312 [illegible]		
	Amparo Zuloaga	66850804.						3226585849.		
	David H. Villabón	1118294658					davidherrera09010@gmail.com	3177755418	✓	
	Alexander Leniz	16451779					leniscastillo465@gmail.com	320707 7177		
	Luis F. Arboleda	6340845						3113674748		
	Magaly Sierra	66738981		X		Campesina	maniizc@campesina.co	3117700465		

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.

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 **DEL MES DE** ABRIL **DEL AÑO 2026**

OBJETIVO (S) Realizar chorizo de Pollo con base a los parámetros técnicos.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Mirley Castillo	1004744862					danimirley@gmail	3205479533		Mirley Castillo
	Mercedes P.	27327499						3104153982		Mercedes P.
	Ma Estela	31628464						312 Bueno		
	Hector D. Sanchez	14473956					hectordavisanchez@hotmail.com	3043645906		
	Gladys Mosquera.	31629022					gladysm0624@gmail.com	3113174264		Gladys Mosquera
	Ana Yenny Gomez	66881766					anayenyo@hotmail.com	3122090716		
	Shirley Chaux V	29005836					shirleiz125@Hotmail	3207643114		
	Sheyla Yanissa P.	1114310294					YanessaPadillaChaux	3204458649		YanessaPadilla
	Isabel Mallner	31321984					Wendysam2006@gmail	316 787 07		
	Ma Clara Ruiz	66758991		✓		CAMPO SENA	mariaruiz@sena.edu.co	3117700153		

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.

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 **DEL MES DE** ABRIL **DEL AÑO 2026**

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Isabel Martinez	31321984				Aprendiz		3165787307		
	Maria Estela	31628464				Aprendiz		3028140446		
	Shirley Chaux	29805 83				Aprendiz	shirlizosa	3207264		
	Ana Yenny Gar	66661766				Aprendiz	anayenyjeleth@	3164223417		
	MERCEDES P	27327499				Aprendiz		3205425533		MERCEDES P.
	Maileycabeza	1004744882				Aprendiz		3205425533		Maileycabeza
	Gladys Mosquera.					Aprendiz	gladysmo624 gmail.com	3113179206		Gladys Mosquera.
						Aprendiz		3136040064		
	Ruby Guerra	31.628.436				Aprendiz	rugman0113@ gmail.com	321867 2539		
	Pedaluillegas	29.505.403				Aprendiz		3165312487		Pedaluillegas
	Elba Nelly Otero	29501053				Aprendiz				Elba Nelly Otero
	Victor D. Sanchez	7744739756				Aprendiz		3043695488		
	MaGladys Ruiz	66758980	✓			CAMPESENA Instructor	mruizc@sena.edu.co	3117700153		

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.

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Presentar la oferta educativa y realización de evaluación diagnóstica Sobre las Buenas Prácticas de manufactura

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	LIBARDO VASQUEZ I	16.580.006			Aprendiz	NEGOCIOS INMOBILIARIOS	LIOASQUI @HOTMAIL	3154333065	Si	
2	Hdo Moya C	16584008			11			3178871805	X	
3	Olga Cecilia Mazo	34692821			Aprendiz	Gastronomia	Olga.mirala@hotmail.com	3165911398	X	
4	Sandra Esparza	30744714			Aprendiz		sandraesparza hotmail.com	3157866078	X	
5	Mariela Bermu	3125171			Aprendiz			3137216	X	
6	Diana Acelo	1.39.153.337			Aprendiz		dianarcilavi22@gmail.com	3183 954490	X	
7	Beatriz Cano	38670948			Aprendiz				X	
8	Ufa Zaduntama	31894574			Aprendiz			3003241501	X	
9	Yolanda Jaule	31 240.515			Aprendiz			31 240555	X	
10	Lucy de Cote	312726			Aprend.			3108311	X	
11	Erika Franco	66919123			Aprendiz		enfranco@gmail.com	3183936882	X	
12	Yolanda Auntia	31298749			Aprendiz		4519yam@gmail.com	300268 89c4	X	
	Alida Beatriz	38670948					+elefono	3215044458	X	
	Magda	66758980								

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.

Powered by CamScanner

Registro Fotográfico

Maria Gladys Ruiz Camilo

Contrato de prestación de servicios: CO1.PCCNTR.9055010

Anexo 1.2.

Florida,17 de marzo de 2026



Figura 1. En la imagen se observa un taller sobre las enfermedades transmitidas por alimentos.

Florida,18 de marzo de 2026



Figura 2. En la imagen se observa la explicación del crecimiento exponencial de las bacterias invisibles.

Anexo 1.2

Cerrito_Vereda de Regaderos,19 de marzo de 2026



Figura 3. En la imagen se observa el proceso de elaboración de pulpa de fruta conforme a criterios técnicos y a la normatividad vigente.

Cerrito_Vereda de Regaderos,20 de marzo de 2026



Figura 4. *En la imagen se describen las técnicas de elaboración de la mermelada según la altura sobre el nivel del mar, estableciendo los tiempos de corrección.*

Anexo 1.2.

Ginebra, Vereda Barranco Bajo,21de marzo de 2026.



Figura 5. En la imagen se observa el proceso de empacado del vino en la vereda Barranco Bajo.

Yumbo, Mulaló, 24 de marzo de 2026.



Figura 6. En la imagen se observan los aprendices con los productos de gama IV debidamente empacados para su posterior refrigeración y comercialización.

Anexo 1.2

Florida, 25 de marzo de 2026



Figura 7. En la imagen se observan los aprendices con los productos cárnicos crudos empacados para la refrigeración y la comercialización.

Cerrito, Regaderos, 27 de marzo de 2026



Figura.8. En la imagen se observan los aprendices al culminar las acciones formativas en la preparación de conservas de frutas y verduras, aprovechando los excedentes de producción del territorio rural.

Anexo 1.2.

Florida, 28 de marzo de 2025



Figura 9. En la imagen se observa a los aprendices durante el desarrollo del taller de evaluación diagnóstica y la introducción al marco normativo de las buenas prácticas de manufactura.

Yumbo_Mulalo, 6 de abril de 2026

Actividad: Importancia del lavado de mano previo antes de manipular alimentos.



Figura 10. La imagen ilustra la transferencia de contaminación por contacto directo entre individuos, a través de un saludo interpersonal. En este caso, un aprendiz con las manos contaminadas con talco inició el contacto físico con sus compañeros, facilitando la dispersión del contaminante entre ellos.

Florida 7 de abril de 2026

Actividad: Desarrollo del taller de **perfil sanitario**, con base en la resolución correspondiente.



Figura 11. *La imagen ilustra el trabajo colaborativo durante el desarrollo del taller de perfil sanitario*

Florida,8 de abril de 2026

Actividad: Proceso de embutido de chorizo de pollo



Figura 12. *La imagen representa a los aprendices realizando los procesos de embutido manual durante la práctica de elaboración de chorizo de pollo.*

Florida, 09 de abril de 2026.

Actividad.Implementación de las buenas prácticas de manufactura



Figura 13. *La imagen representa la aplicación de las buenas prácticas durante el proceso de elaboración de la longaniza, donde se evidencian procedimientos adecuados de manipulación*.

Florida, 10 de abril de 2026.

Taller introductorio sobre las buenas prácticas de manufactura



Figura 14. La imagen representa la realización de taller introducción a las buenas prácticas de manufactura.

2.1 Anexo

CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

INSTRUCTORA: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO

Curso: Procesamiento de cárnicos crudos

Competencia: Adecuar materias primas según BPM y parámetros de producción

Nombre: Paola Ximena Charrasi

Fecha: 28/03/26.

1. Selección múltiple

1. ¿Cuál es la temperatura adecuada para conservar la carne cruda?
a) 10°C
b) 0–4°C
c) 15°C
d) Ambiente

2. ¿Qué significa BPM?
a) Buen proceso manual
b) Buen producto mezclado
c) Buenas Prácticas de Manufactura
d) Base de producción manual

3. ¿Cuál es un riesgo de no aplicar BPM?
a) Mejor sabor
b) Contaminación del alimento
c) Mayor rendimiento
d) Ninguno

4. ¿Qué ingrediente es fundamental en la elaboración de chorizos?
a) Azúcar
b) Carne y grasa
c) Harina
d) Agua

5. ¿Qué ocurre si la carne está caliente durante el proceso?
a) Mejora la textura
b) No pasa nada
c) Se daña la calidad del producto
d) Se cocina

Powered by CamScanner

2.1 Anexo

2. Verdadero o Falso

6. F La higiene no es importante en el procesamiento de alimentos

7. V La carne debe estar fresca para elaborar embutidos

8. F Se puede mezclar carne con mal olor

9. V El uso de guantes ayuda a prevenir contaminación

10. F Todos los chorizos son iguales

3. Respuesta corta

11. ¿Qué es adecuar la materia prima?
Es la manera de preparar los Procesos.

12. Mencione 3 normas de higiene:
1. lavado de manos constante
2. uñas desmaquilladas
3. uso de Gorro / tapabocas y ropa adecuada.

13. ¿Qué tipos de chorizos conoce?
Chorizo Santa rosano / Cerdo ores / Pollo / ahumado.

4. Caso práctico

14. Un operario va a preparar chorizo pero:
- No se lava las manos
- La carne está a temperatura ambiente
- El área está sucia

¿Qué errores observa?
Malas condiciones para la elaboración del producto.

¿Qué debe corregir?
debe tener buenas practicas de higiene.
- lavado de manos adecuado.
- El area a utilizar bien limpia.

Powered by CamScanner

3.1. Anexo



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3462221 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECIBIR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS DE ACUERDO CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

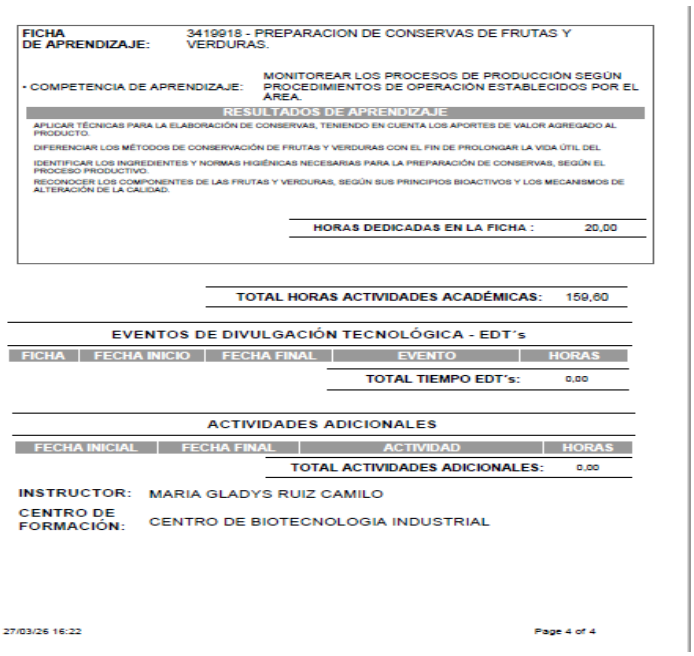
29080110002 PREPARAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080110003 VALORAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO CÁRNICO CRUDO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO.

29080110004 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

Figura 1. Captura de pantalla del sistema Sofía Plus donde se evidencia la identificación del instructor y el registro de horas.



FICHA DE APRENDIZAJE: 3419918 - PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL PRODUCTO.

DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL PROCESO PRODUCTIVO.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 159,60

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: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

27/03/26 16:22 Page 4 of 4

Figura 2. Captura de pantalla del reporte mensual de horas registradas en Sofía Plus, correspondientes a las actividades bajo responsabilidad.

3.2. Anexo

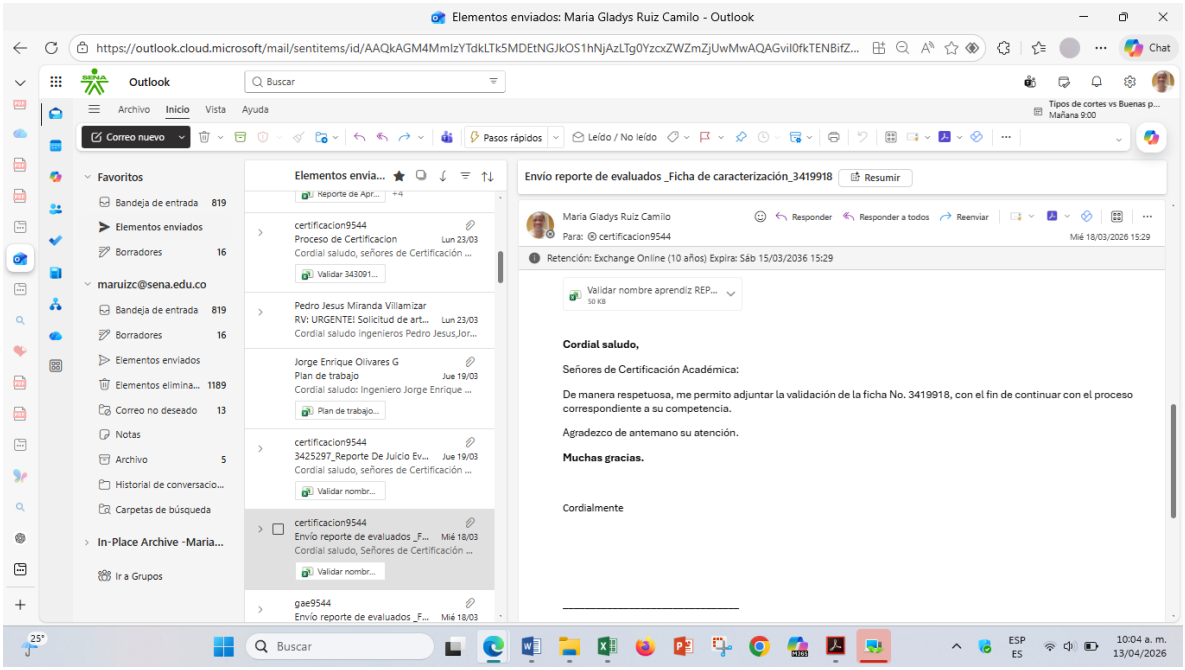


Figura.3.2.1. Envío de correo electrónico a Registro Académico con su respectivo soporte.

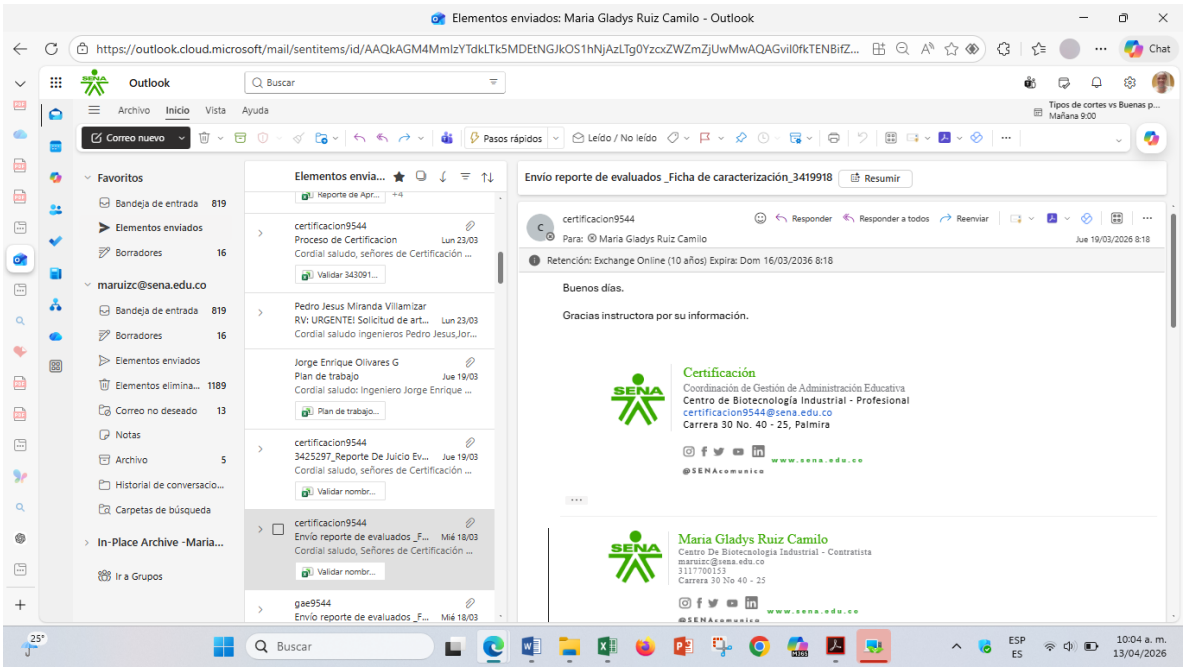


Figura.3.2.2. Respuesta recibida por parte de Registro Académico

3.3. Anexo

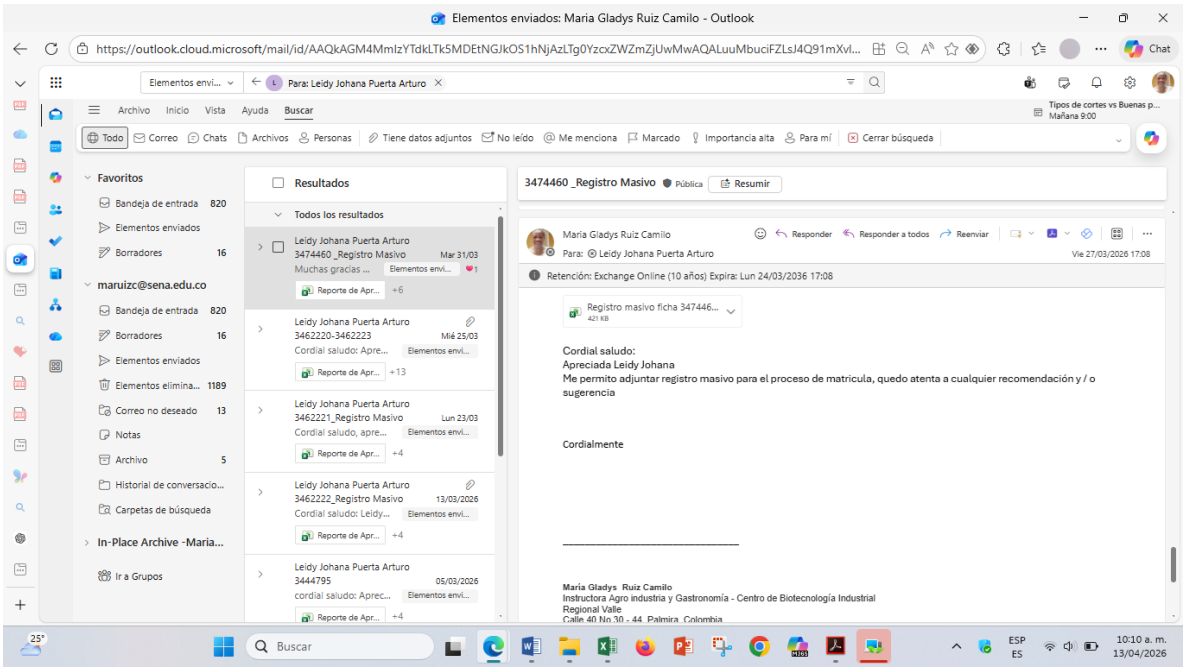


Figura 3.3.1. Captura de pantalla de huellas de correo registro académico

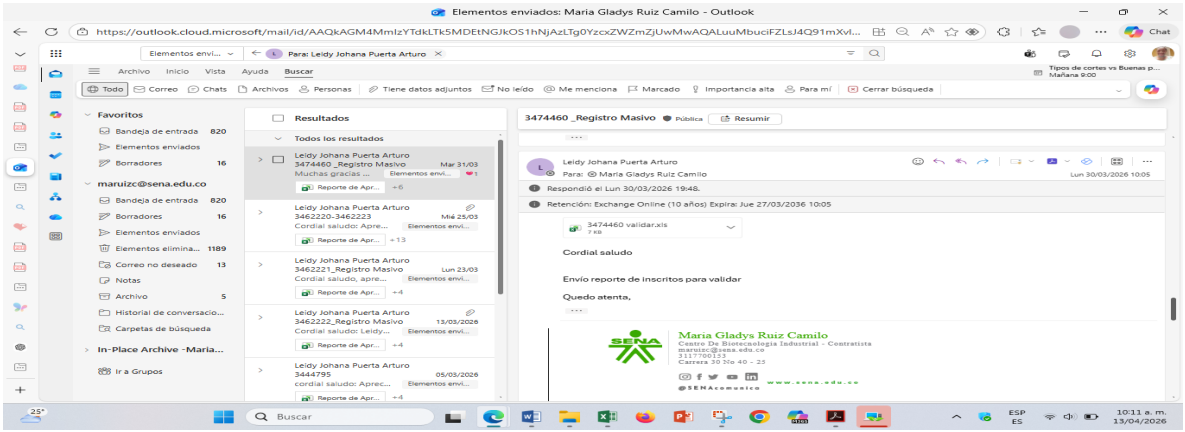


Figura.3.3.2. Respuesta de registro académico para continuar con el proceso de matrícula.

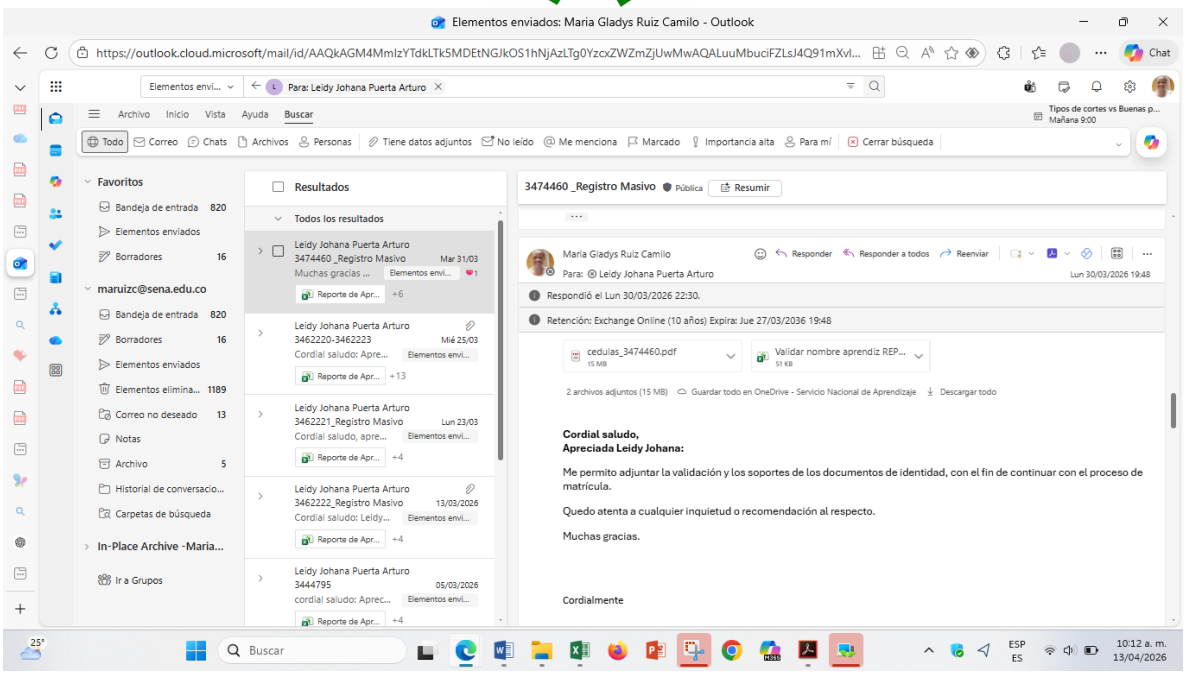
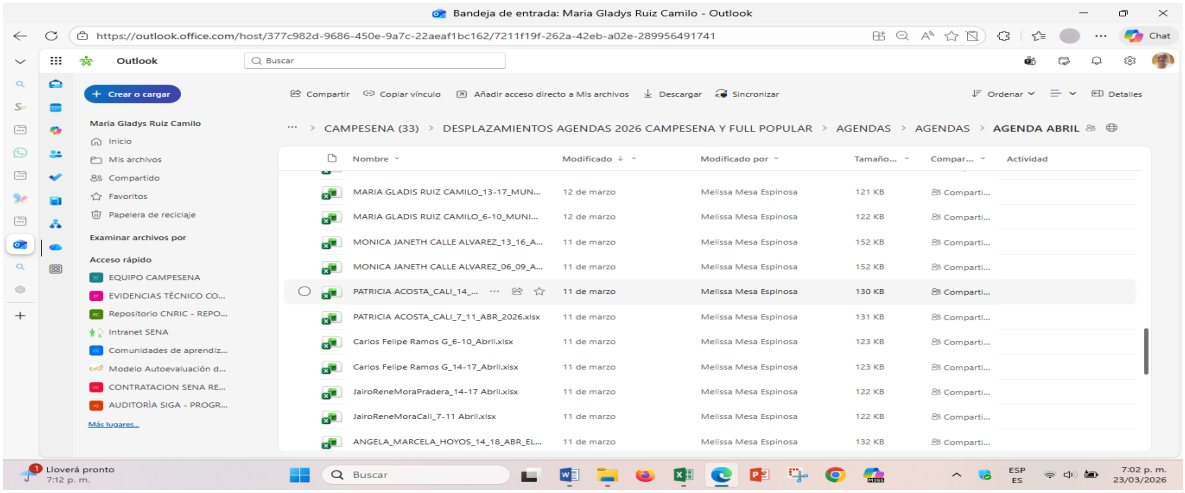


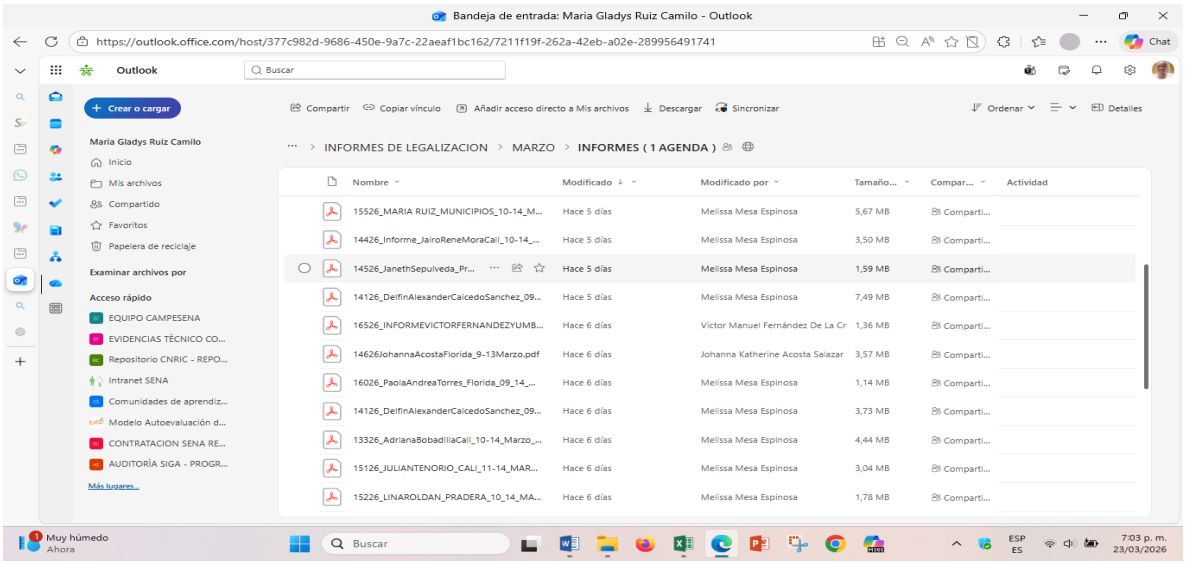
Figura.3.3.3. Soporte de validación y documento de identidad.

4.1 Anexo



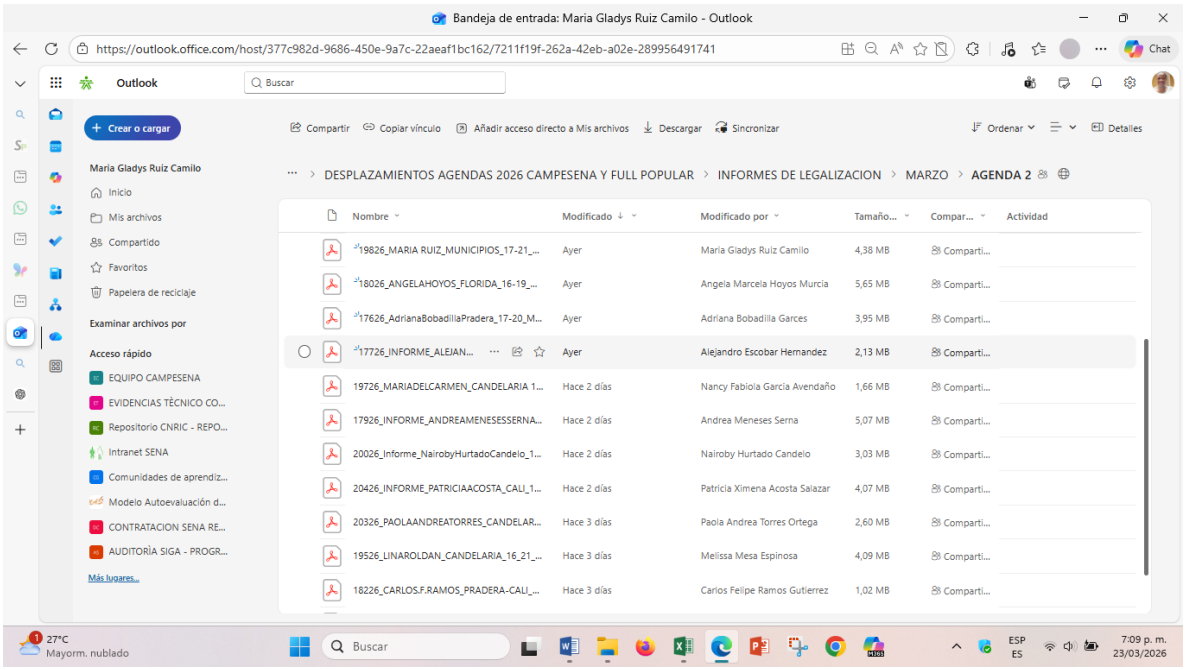
Captura de pantalla 1

La imagen corresponde a la captura de pantalla del registro de solicitudes de agendas, como evidencia del proceso realizado.



Captura de pantalla 2

La imagen corresponde a la captura de pantalla del soporte en Drive de la legalización de la agenda N.º 2.



Captura de pantalla 3.

La imagen corresponde a la captura de pantalla del soporte en Drive de la legalización y solicitudes de agendas.

Para mayor claridad, se anexan tres capturas de pantalla como evidencia del proceso, identificadas como Captura 1, Captura 2 y Captura 3.

5.1. Anexo

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	27/03/2026
Ficha de Caracterización:	3444795
Código:	93610008
Versión:	1
Denominación:	PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	27/02/2026
Fecha Fin:	27/03/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9544 - CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1085898045	ROSA BERNARDA	MORENO RAMIREZ	EN FORMACION	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731537 - IDENTIFICAR LOS INGREDIENT NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN
CC	1085898045	ROSA BERNARDA	MORENO RAMIREZ	EN FORMACION	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731538 - RECONOCER LOS COMPONEN SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y
CC	1085898045	ROSA BERNARDA	MORENO RAMIREZ	EN FORMACION	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731539 - APLICAR TÉCNICAS PARA LA TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES
CC	1085898045	ROSA BERNARDA	MORENO RAMIREZ	EN FORMACION	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731540 - DIFERENCIAR LOS MÉTODOS VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGA
CC	1113645541	YURI PAOLA	GRANOBLES BERMUDEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731537 - IDENTIFICAR LOS INGREDIENT NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN
CC	1113645541	YURI PAOLA	GRANOBLES BERMUDEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731538 - RECONOCER LOS COMPONEN SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y
CC	1113645541	YURI PAOLA	GRANOBLES BERMUDEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731539 - APLICAR TÉCNICAS PARA LA TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES
CC	1113645541	YURI PAOLA	GRANOBLES BERMUDEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731540 - DIFERENCIAR LOS MÉTODOS VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGA
CC	1113682983	MARIANA	ALVAREZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731537 - IDENTIFICAR LOS INGREDIENT NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN
CC	1113682983	MARIANA	ALVAREZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731538 - RECONOCER LOS COMPONEN SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y
CC	1113682983	MARIANA	ALVAREZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	731539 - APLICAR TÉCNICAS PARA LA TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES

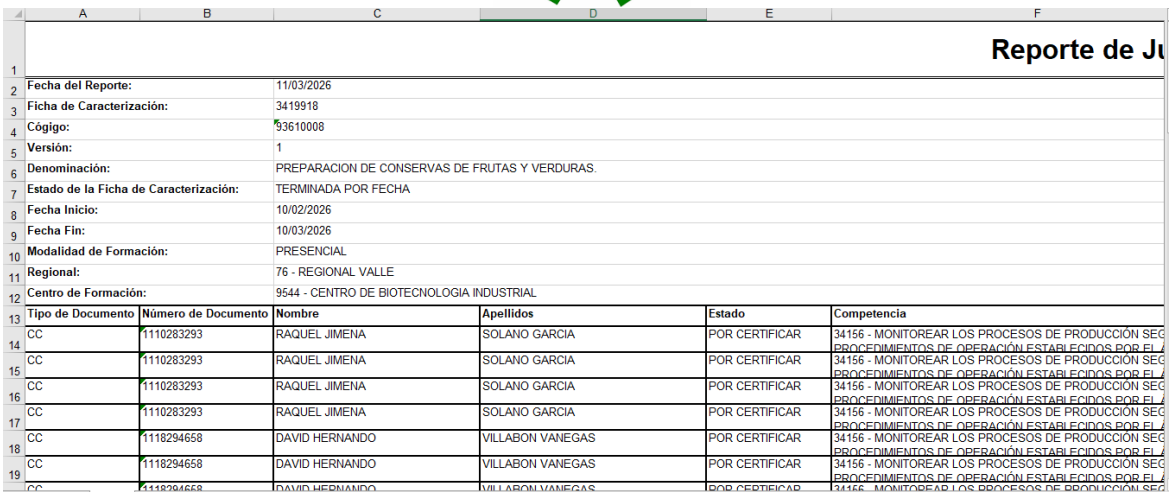
Figura 5.1.1 Captura de pantalla de reporte de evaluación ficha3444795

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	27/03/2026
Ficha de Caracterización:	3444795
Código:	93610008
Versión:	1
Denominación:	PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	27/02/2026
Fecha Fin:	27/03/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9544 - CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1085898045	ROSA BERNARDA	MORENO RAMIREZ	NO APROBADO	27/03/2026 16.09 a	CC 66758981 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1085898045	ROSA BERNARDA	MORENO RAMIREZ	NO APROBADO	27/03/2026 16.10 a	CC 66758981 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1085898045	ROSA BERNARDA	MORENO RAMIREZ	NO APROBADO	27/03/2026 16.11 a	CC 66758981 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1085898045	ROSA BERNARDA	MORENO RAMIREZ	NO APROBADO	27/03/2026 16.10 a	CC 66758981 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1113645541	YURI PAOLA	GRANOBLES BERMUDEZ	APROBADO	23/03/2026 18.33 a	CC 66758981 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1113645541	YURI PAOLA	GRANOBLES BERMUDEZ	APROBADO	23/03/2026 18.33 a	CC 66758981 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1113645541	YURI PAOLA	GRANOBLES BERMUDEZ	APROBADO	23/03/2026 18.33 a	CC 66758981 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1113645541	YURI PAOLA	GRANOBLES BERMUDEZ	APROBADO	23/03/2026 18.33 a	CC 66758981 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1113682983	MARIANA	ALVAREZ RODRIGUEZ	APROBADO	23/03/2026 18.30 a	CC 66758981 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1113682983	MARIANA	ALVAREZ RODRIGUEZ	APROBADO	23/03/2026 18.30 a	CC 66758981 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1113682983	MARIANA	ALVAREZ RODRIGUEZ	APROBADO	23/03/2026 18.30 a	CC 66758981 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO

Figura 5.1.2. Captura de pantalla de aprobación de aprendices.

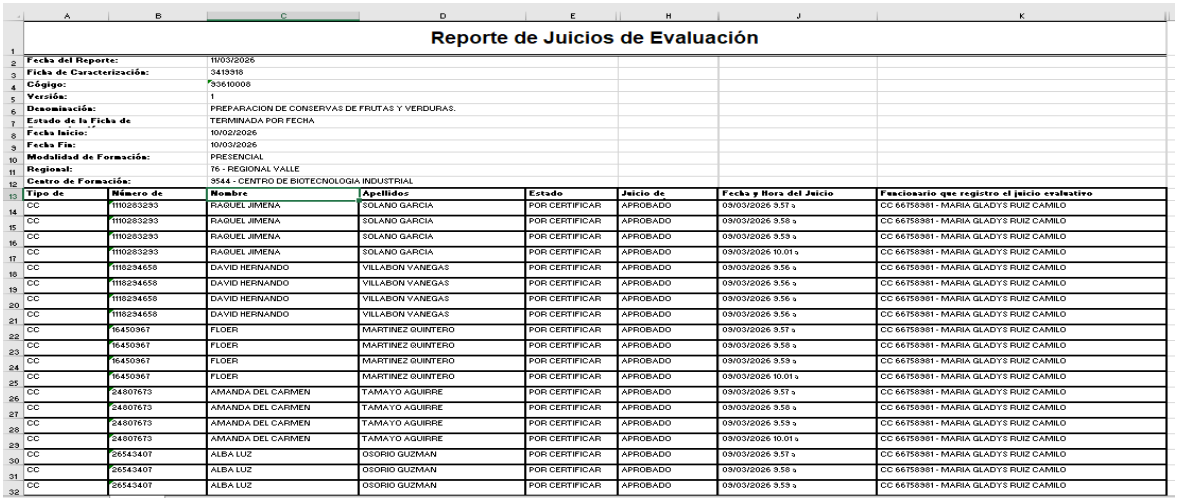


Reporte de Ju

Fecha del Reporte:	11/03/2026
Ficha de Caracterización:	3419918
Cógigo:	93610008
Versión:	1
Denominación:	PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	10/02/2026
Fecha Fin:	10/03/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9544 - CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1110283293	RAQUEL JIMENA	SOLANO GARCIA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEG PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL A
CC	1110283293	RAQUEL JIMENA	SOLANO GARCIA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEG PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL A
CC	1110283293	RAQUEL JIMENA	SOLANO GARCIA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEG PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL A
CC	1110283293	RAQUEL JIMENA	SOLANO GARCIA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEG PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL A
CC	1118294658	DAVID HERNANDO	VILLABON VANEGAS	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEG PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL A
CC	1118294658	DAVID HERNANDO	VILLABON VANEGAS	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEG PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL A
CC	1118294658	DAVID HERNANDO	VILLABON VANEGAS	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEG PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL A

Figura 5.1.3. Captura de pantalla de reporte de evaluación ficha 3419918.



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	11/03/2026
Ficha de Caracterización:	3419918
Cógigo:	93610008
Versión:	1
Denominación:	PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	10/02/2026
Fecha Fin:	10/03/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9544 - CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1110283293	RAQUEL JIMENA	SOLANO GARCIA	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:57 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1110283293	RAQUEL JIMENA	SOLANO GARCIA	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:58 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1110283293	RAQUEL JIMENA	SOLANO GARCIA	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:59 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1110283293	RAQUEL JIMENA	SOLANO GARCIA	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 10:01 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1118294658	DAVID HERNANDO	VILLABON VANEGAS	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:56 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1118294658	DAVID HERNANDO	VILLABON VANEGAS	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:56 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1118294658	DAVID HERNANDO	VILLABON VANEGAS	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:56 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	1118294658	DAVID HERNANDO	VILLABON VANEGAS	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:56 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	16450967	FLOER	MARTINEZ QUINTERO	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:57 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	16450967	FLOER	MARTINEZ QUINTERO	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:58 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	16450967	FLOER	MARTINEZ QUINTERO	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:59 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	16450967	FLOER	MARTINEZ QUINTERO	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 10:01 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	24807673	AMANDA DEL CARMEN	TAMAYO AGUIRRE	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:57 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	24807673	AMANDA DEL CARMEN	TAMAYO AGUIRRE	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:58 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	24807673	AMANDA DEL CARMEN	TAMAYO AGUIRRE	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:59 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	24807673	AMANDA DEL CARMEN	TAMAYO AGUIRRE	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 10:01 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	26543407	ALBA LUZ	OSORIO GUZMAN	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:57 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	26543407	ALBA LUZ	OSORIO GUZMAN	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:58 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
CC	26543407	ALBA LUZ	OSORIO GUZMAN	POR CERTIFICAR	APROBADO	09/03/2026 9:59 a	CC 66758381 - MARIA GLADYS RUIZ CAMILO

Figura 5.1.4. Captura de pantalla de aprobación de aprendices. ficha 3419918

6.1 OBLIGACION

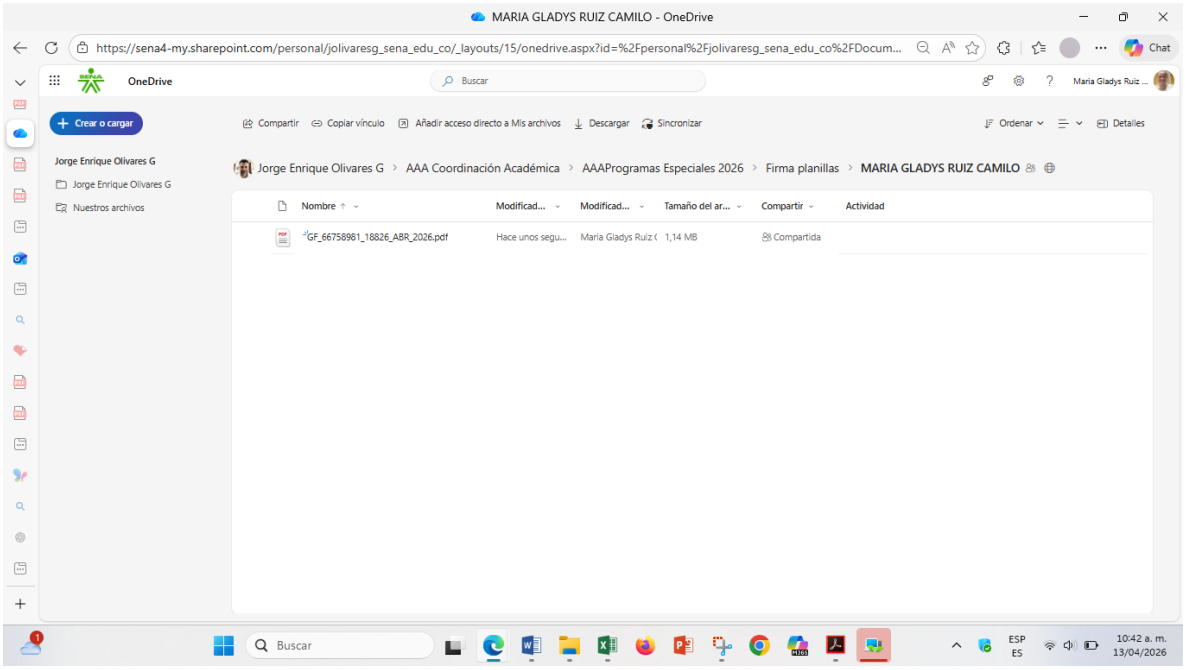


Figura. 6.1.1. La imagen corresponde a la captura de pantalla del cargue de la carpeta gestión financiera en el One drive.

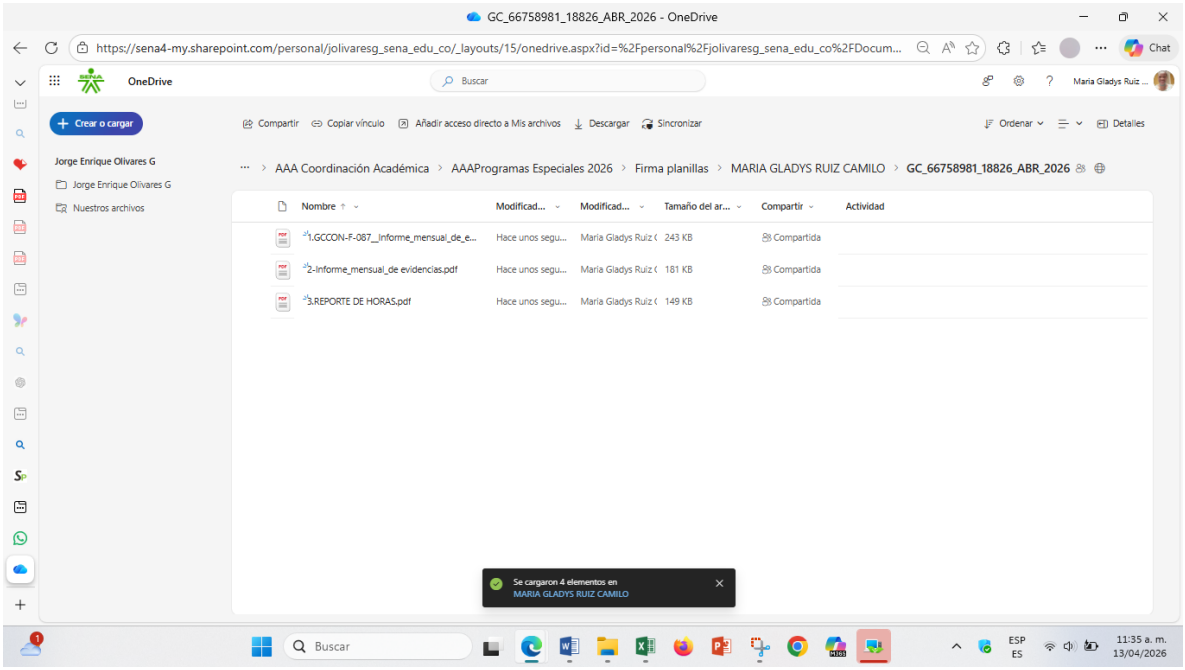
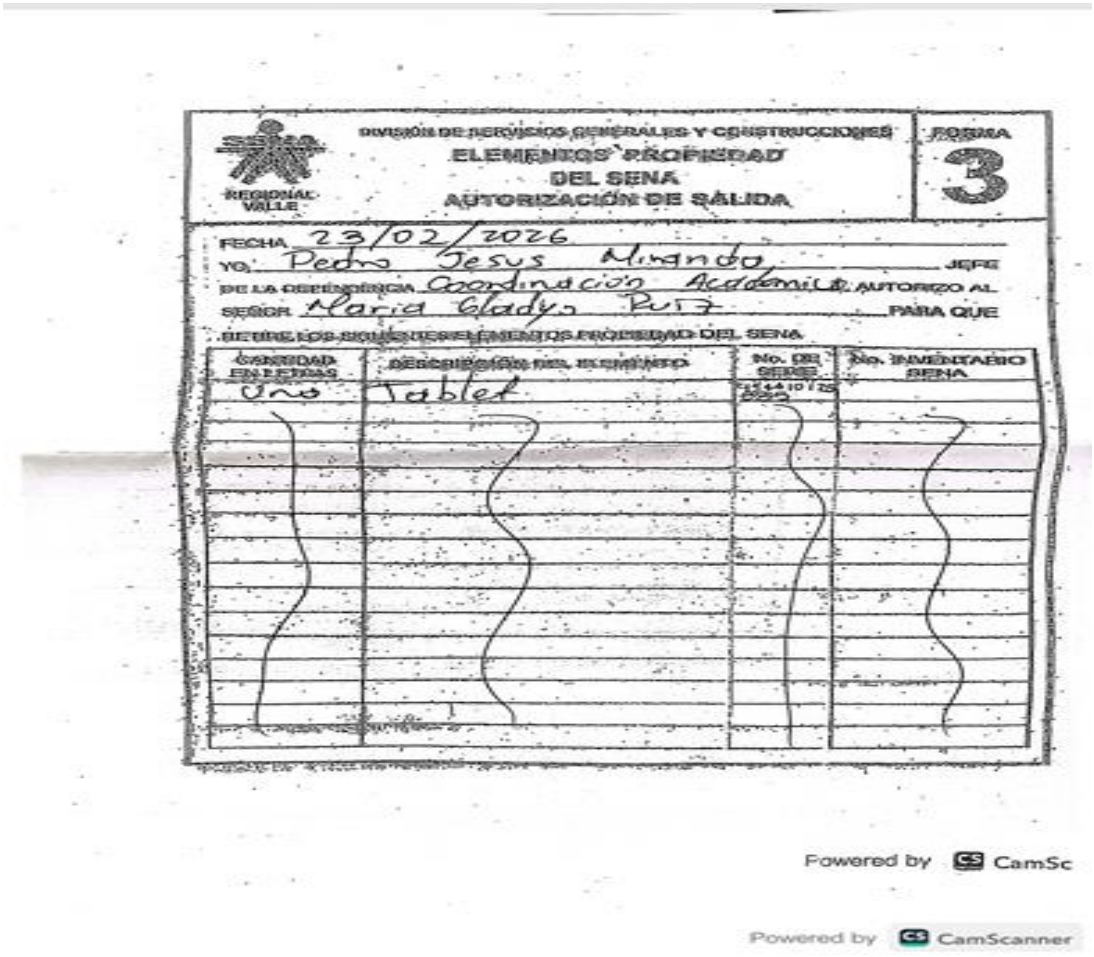


Figura. 6.1.2. La imagen corresponde a la captura de pantalla del cargue de la carpeta gestión contruactual en el One drive.


SENA

Anexo 7.1



REGIONAL VALLE

DIVISIÓN DE SERVICIOS GENERALES Y CONSTRUCCIONES

ELEMENTOS PROPIEDAD DEL SENA
AUTORIZACIÓN DE SALIDA

FORMA 3

FECHA 23/02/2026

YO, Pedro Jesus Miranda JEFE

DE LA DEPENDENCIA Coordinación Academica AUTORIZO AL

SEÑOR Maria Gladys Ruiz PARA QUE

RETIRE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS PROPIEDAD DEL SENA

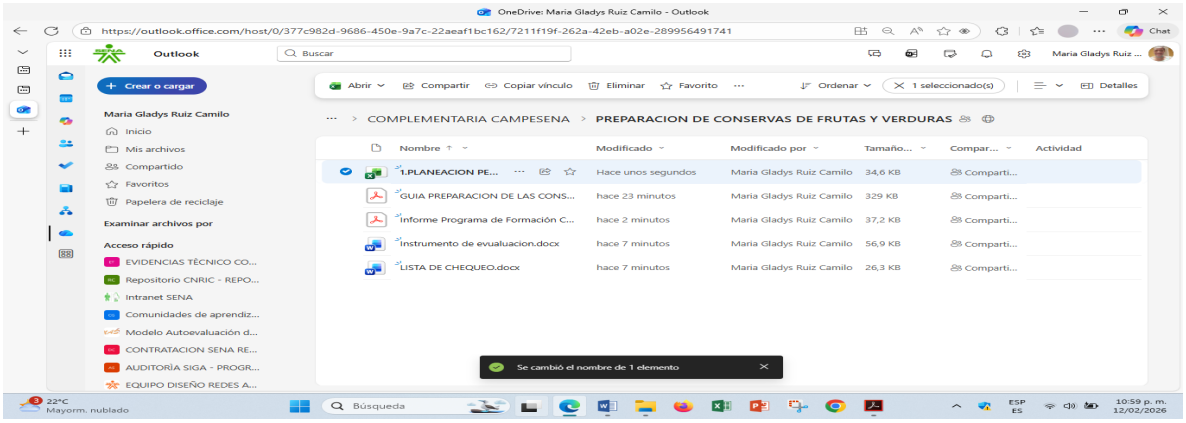
CANTIDAD EN LETRAS	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	No. DEL SERIE	No. INVENTARIO SENA
Uno	Tablet	1144 10 / 25 2025	

Powered by CamSc

Powered by CamScanner

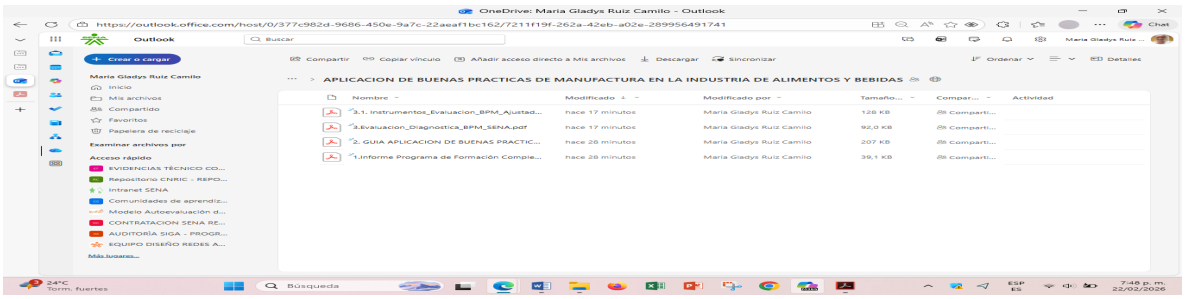
La imagen corresponde a la captura de pantalla del Formato 3, la cual evidencia el préstamo de la tableta institucional asignada para el desarrollo de las actividades pedagógicas.

10.1. Anexo



Captura de pantalla 1

La imagen corresponde a una captura de pantalla N.º 1 de la oferta educativa CampeSENA: “Preparación de Conservas de Frutas y Verduras”.



Captura de pantalla 2.

La imagen corresponde a la captura de pantalla Nº2 de la oferta educativa CampeSENA “Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de alimentos y bebidas”.

Alistamiento 2026

APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS

Enlace soporte drive:

En este enlace se encuentran disponibles las evidencias correspondientes al proceso de alistamiento de las ofertas educativas, de acuerdo con el plan de trabajo establecido.

Anexo 11.1

SENA REGIONAL VALLE	ELEMENTOS PARTICULARES REGISTRO INGRESO Y AUTORIZACION DE SALIDA	FORMATO 4

VIGILANTE DEL SENA

YO Alberto ospina Zapata

CERTIFICO QUE MARIA GLADIS Ruiz Camilo

QUIEN DESEMPEÑA EL CARGO DE Instructora

EN LA DEPENDENCIA O EMPRESA Sena Palmira

ENTRÓ LOS ELEMENTOS DE SU PROPIEDAD ABAJO DESCRITOS PARA EFECTUAR EL SIGUIENTE TRABAJO:

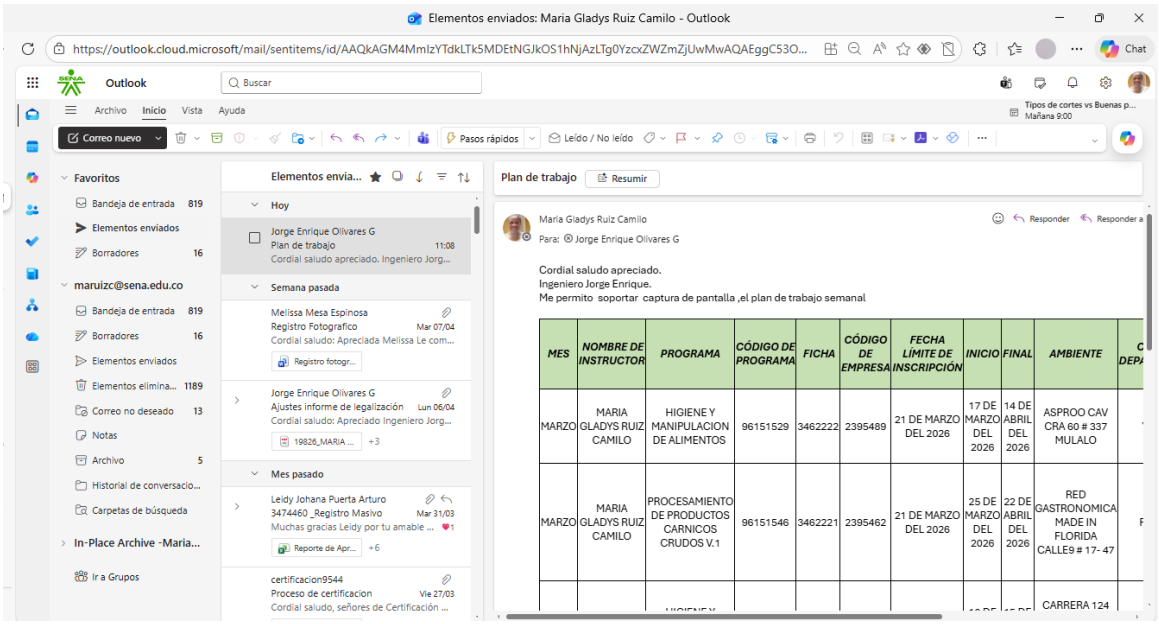
DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS

CANTIDAD EN LETRAS	NOMBRE TÉCNICO DEL ELEMENTO Y MARCA	DIMENSIONES	No. SERIE	ACCESORIOS
	Portatil Lenovo		5149	
	Cargador			
	Mouse			

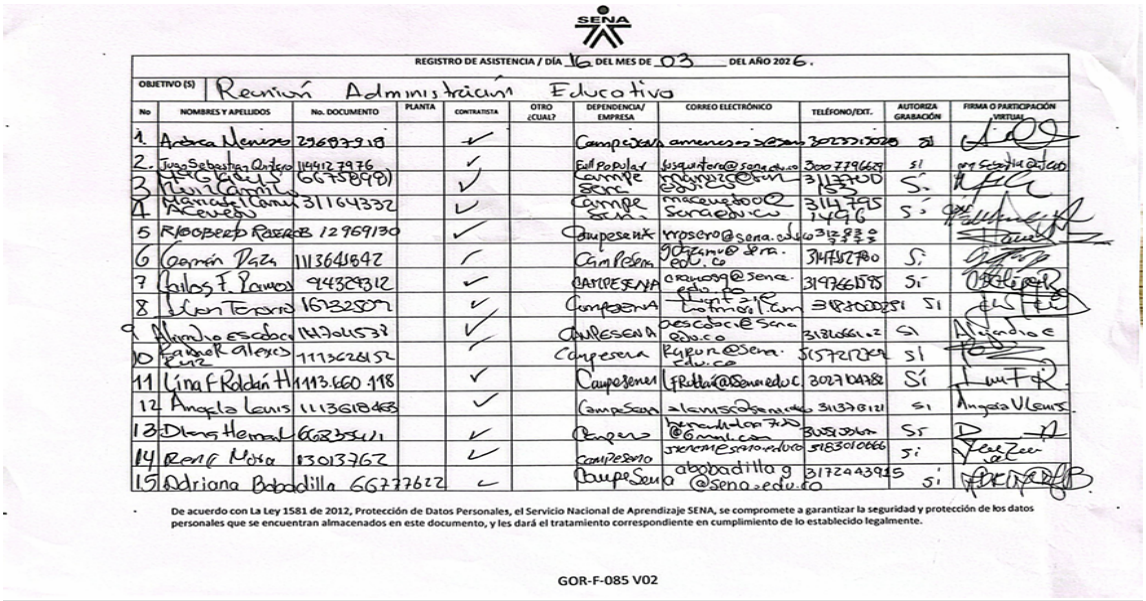
NOTA: SI LOS ELEMENTOS SON MAS DE (3) UTILIZAR EL REVERSO

22-02-2023		
FECHA ENTRADA	FECHA SALIDA	
FIRMA Vigilante	FIRMA Vigilante	FIRMA AUTORIZADA PARA SALIDA

14.1 Anexo

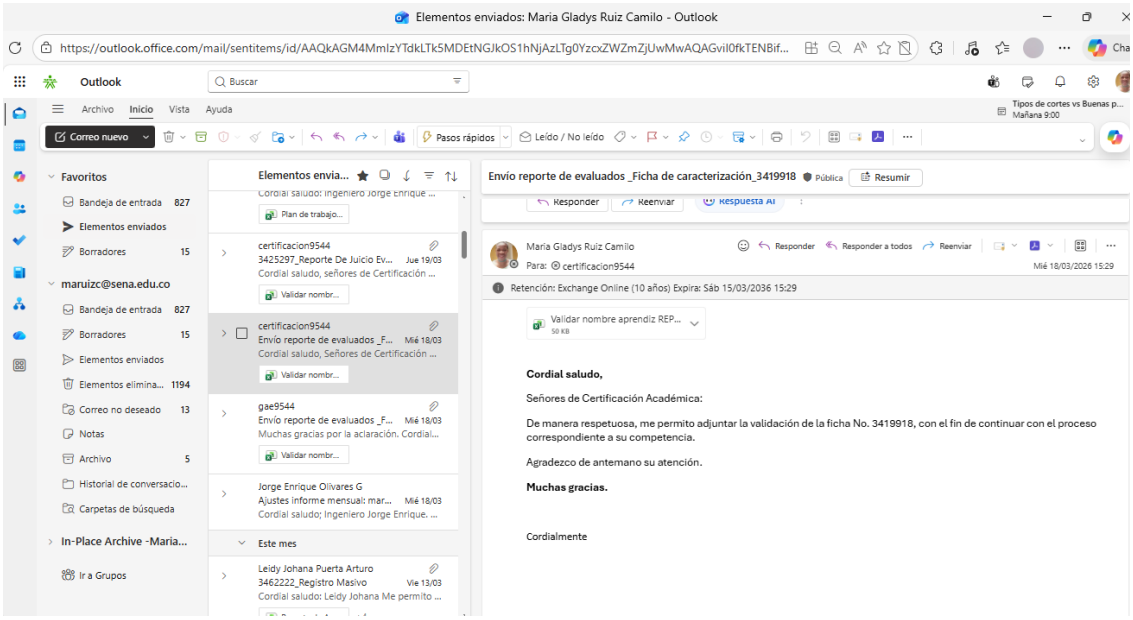


14.1.1 Plan de trabajo semanal.

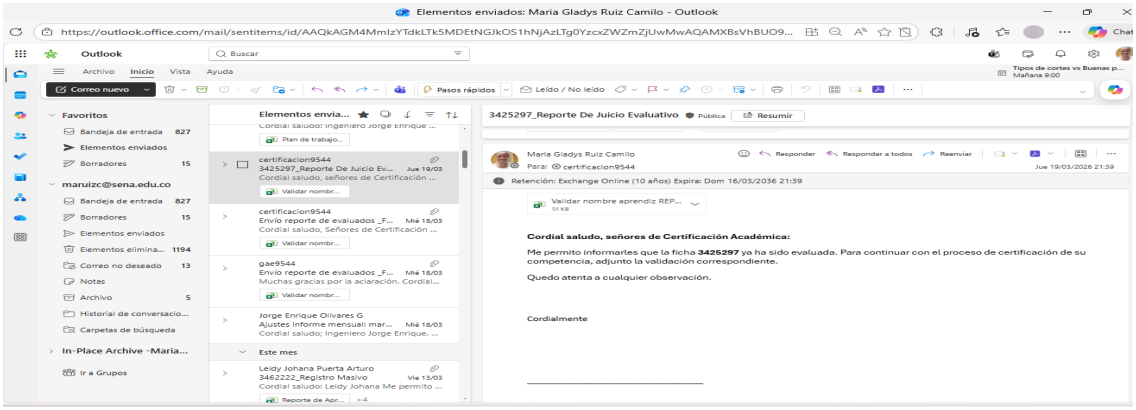


14.1.2 Captura de pantalla de lista de asistencia de reunión de CAMPESENA.

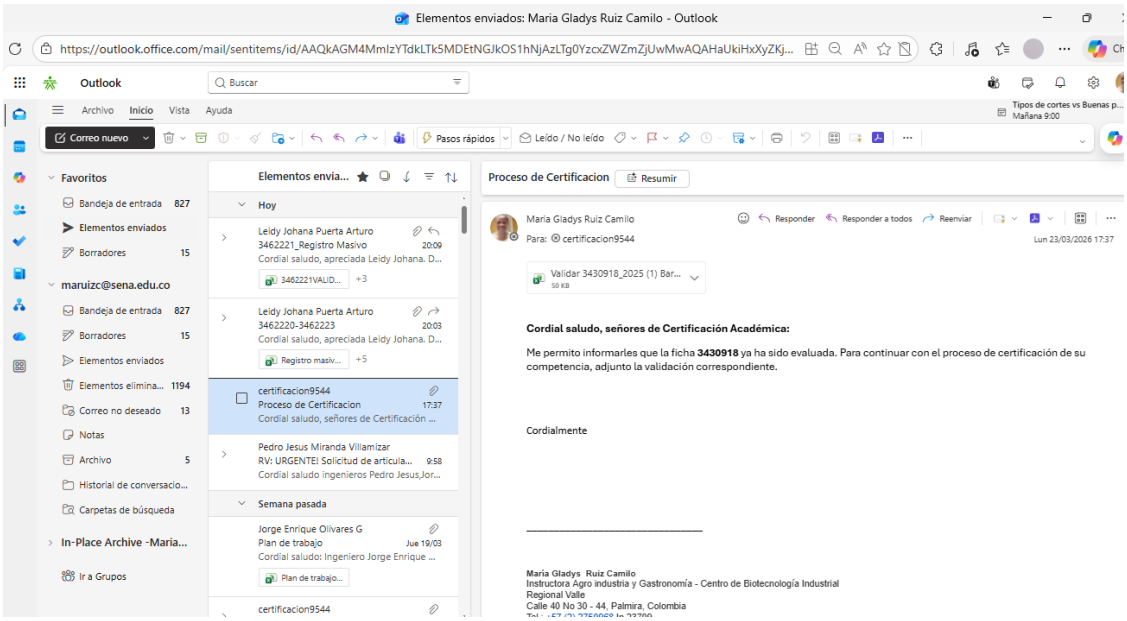
Anexo 15.1.



Captura de pantalla del correo "Huella" N.º 1 de certificación, ficha N.º 3419918.
Evidencia del envío de fichas evaluadas por la instructora María Gladys Ruiz a Gestión Administrativa Educativa (GAE), para su validación, permitiendo dar continuidad al proceso de certificación de las competencias.



Captura de pantalla del correo "Huella" N.º 2 de certificación, ficha N.º 3425297.
Evidencia del envío de fichas evaluadas por la instructora María Gladys Ruiz a Gestión Administrativa Educativa (GAE), para su validación, permitiendo dar continuidad al proceso de certificación de las competencias.



Captura de pantalla del correo “Huella” N.º 3 de certificación, ficha N.º 3430918.
Evidencia del envío de fichas evaluadas por la instructora María Gladys Ruiz a Gestión Administrativa Educativa (GAE), para su validación, permitiendo dar continuidad al proceso de certificación de las competencias.

Evidencias en **(42) folios**

Cordialmente,

MARIA GLADYS RUIZ CAMILO
C.C. 66758981 de Palmira

Recibí a satisfacción:

JORGE ENRIQUE OLIVARES GARRIDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9055010
COORDINADOR ACADÉMICO
COORDINACIÓN ACADÉMICA