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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, marzo de 2026

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
Supervisor contrato no. **CO1.PCCNTR.9200730**
Instructor grado 20
Coordinador de programas especiales
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2026
Referencia: CO1.PCCNTR. **9200730** del año 2026

LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 37.754.593 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del contrato prestación de servicios de la referencia a continuación presento el informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Veintidós millones cuatrocientos noventa y cinco mil quinientos cincuenta pesos M/cte ($22.495.550), correspondiente a quinientas cincuenta horas (550) horas. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: las Horas contratadas a un precio unitario de Cuarenta mil novecientos un peso m/cte ($40.901), el SENA pagará al (la) CONTRATISTA los honorarios de acuerdo con el número de horas de formación impartidas máximo de 100 horas por mes, basado en el control del aplicativo SOFIA PLUS.

Plazo: Será hasta el 30 de septiembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para orientar la formación profesional integral complementaria para personas en situación de desplazamiento en la red de conocimiento: Agricola en el área temática agricultura y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	**Obligación 1** Elaboración de guías de aprendizaje para los programas: manejo de la nutrición en cultivos agrícolas, Elaboración de bebidas lácteas fermentadas y prácticas de calidad para el beneficio del café.	**Evidencia 1.** Evidencias fotográficas marzo formato adjunto. GOR-F-012 V03 **https://acortar.link/ml3InV**
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo. curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato	**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA** Se imparte formación complementaria en las siguientes fichas: **3423298, 3449810** Manejo de la nutrición de los cultivos agrícolas. **3451177** prácticas de calidad para el beneficio del café y	**Evidencia 2.** Evidencias fotográficas marzo formato adjunto GOR-F-012 V03 **Ficha 3422398** https://acortar.link/3n4ORH

		3462311 Elaboración de bebidas lácteas fermentadas.	**Ficha 3449810** https://acortar.link/3U1xOA **Ficha 3451177** https://acortar.link/e2SSuB **Ficha 3462311** https://acortar.link/Ggdqyt
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Se elaboraron los instrumentos de evaluación de los programas: Manejo de la nutrición de los cultivos agrícolas, prácticas de calidad para el beneficio del café, Elaboración de bebidas lácteas fermentadas. fichas: 3423298, 3451177, 3449810 y 3462311.	**Evidencia 3.** Evidencias fotográficas marzo formato adjunto GOR-F-012 V03 https://acortar.link/0XyNEw
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emiten juicios de evaluación de la ficha 3423298 Manejo de la nutrición de los cultivos agrícolas del municipio de San Gil.	**Evidencia 4.** Reporte juicios de evaluación. https://acortar.link/emlLqL
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha	Se realizó la gestión de documentación para el proceso para la inscripción y matrícula de las siguientes fichas:	**Evidencia 5.** La evidencia se encuentra en el portafolio del

	de matrícula, · fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	3451177, 3449810 y 3462311 manejo de la nutrición de los cultivos agrícolas, prácticas de calidad para el beneficio del café, Elaboración de bebidas lácteas fermentadas.	instructor, formato adjunto GOR-F-012 V03 https://acortar.link/3TcFjK
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	Se realizó la verificación de aprendices matriculados, se asociaron a las rutas de aprendizaje los aprendices y matricula 3451177, 3449810 y 3462311 manejo de la nutrición de los cultivos agrícolas, prácticas de calidad para el beneficio del café, Elaboración de bebidas lácteas fermentadas.	**Evidencia 6.** Evidencias fotográficas marzo formato adjunto GOR-F-012 V03 https://acortar.link/C1g8Uo
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se aplica el reglamento en el desarrollo de la formación con las fichas asignadas.	**Evidencia 7** Evidencias fotográficas marzo formato adjunto https://acortar.link/64uoD3

12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
17	Acompañar a /os aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

	utilizados en la Formación Profesional Integral		
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Ficha:** 3423298 **Programa:** Manejo de la nutrición en cultivos agrícolas. **Competencia:** Utilizar agroinsumos teniendo en cuenta normatividad vigente **Fecha:** 10 de marzo **Horario:** 8:00 - 12:00 **Actividad de Aprendizaje:** Fertilizar el cultivo según plan de producción y normativa vigente. **Horas:** 4 **Ficha:** 3462311 **Programa:** Elaboración de bebidas lácteas fermentadas. **Competencia:** Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa. **Fechas:** 18 y 30 de marzo **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de bebidas lácteas fermentadas de	**Evidencia 8.** Evidencias fotográficas marzo formato adjunto GOR-F-012 V03 **Ficha: 3423298** https://acortar.link/zvpGpU **Ficha: 3462311** https://acortar.link/wU39uH

		acuerdo con formulación establecida. **Fechas:** 21 y 31 de marzo **Horario:** 8:00 – 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de bebidas lácteas fermentadas según parámetros técnicos. **Total horas:** 32 **Ficha:** 3451177 **Programa:** Prácticas de calidad para el beneficio del café. **Competencia:** Beneficiar el café de forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad **Fechas:** 12 y 19 de marzo **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Realizar mantenimiento de instalaciones y equipos de beneficio de café según el plan de mantenimiento y normas de seguridad. **Fechas:** 26 de marzo **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 8	**Ficha: 3451177** https://acortar.link/68IIJ7

		Actividad de Aprendizaje: Aplicar los procedimientos de beneficio del café según estándares nacionales e internacionales, normativa y requerimientos técnicos. **Total horas:** 24 **Ficha:** 3449810 **Programa:** Manejo de la nutrición en cultivos agrícolas. **Competencia:** Utilizar agroinsumos teniendo en cuenta normatividad vigente. **Fechas:** 13 y 14 de marzo **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Alistar materiales, insumos y herramientas, requeridos para la fertilización del cultivo, según plan de producción y normativa vigente. **Fechas:** 25 y 27 de marzo **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 16 **Actividad de Aprendizaje:** Ajustar el plan de fertilización, teniendo en cuenta resultados de la verificación y recomendaciones técnicas. **Fechas:** 28 de marzo **Horario:** 8:00 - 12:00 13:00 – 17:00 **Horas:** 8 **Actividad de Aprendizaje:** Comprobar la ejecución de	**Ficha: 3449810** https://acortar.link/0Jff3B

		labores de fertilización del cultivo, según plan de producción y normativa vigente. **Total horas:** 40 **Total horas marzo: 100**	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromiso - Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual)	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

	planeación de los procesos contractuales de la Entidad		
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
29	En aplicación de la Ley 147 4 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas1 estudios de mercado1 análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se recibió correo por parte de la coordinación para la presentación informes mes de marzo de la ejecución del contrato No. 9200730. Fecha: 11 de marzo de 2026	**Evidencia 9.** Evidencias fotográficas marzo, formato adjunto GOR-F-012 V03 https://acortar.link/KnFEE4
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

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				
2				

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. **36491752** de Asopagos s.a referente al mes de febrero de 2026.

Cordialmente,



LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ
Contratista
C.C. No. 37.754.593

Recibí a satisfacción:

OSCAR WILLIAN VERGARA ROMERO
Supervisor Contrato No. **CO1.PCCNTR. 9200730**

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE MARZO 2026					
LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9200730					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Evidencia 1 Obligación 1.

Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

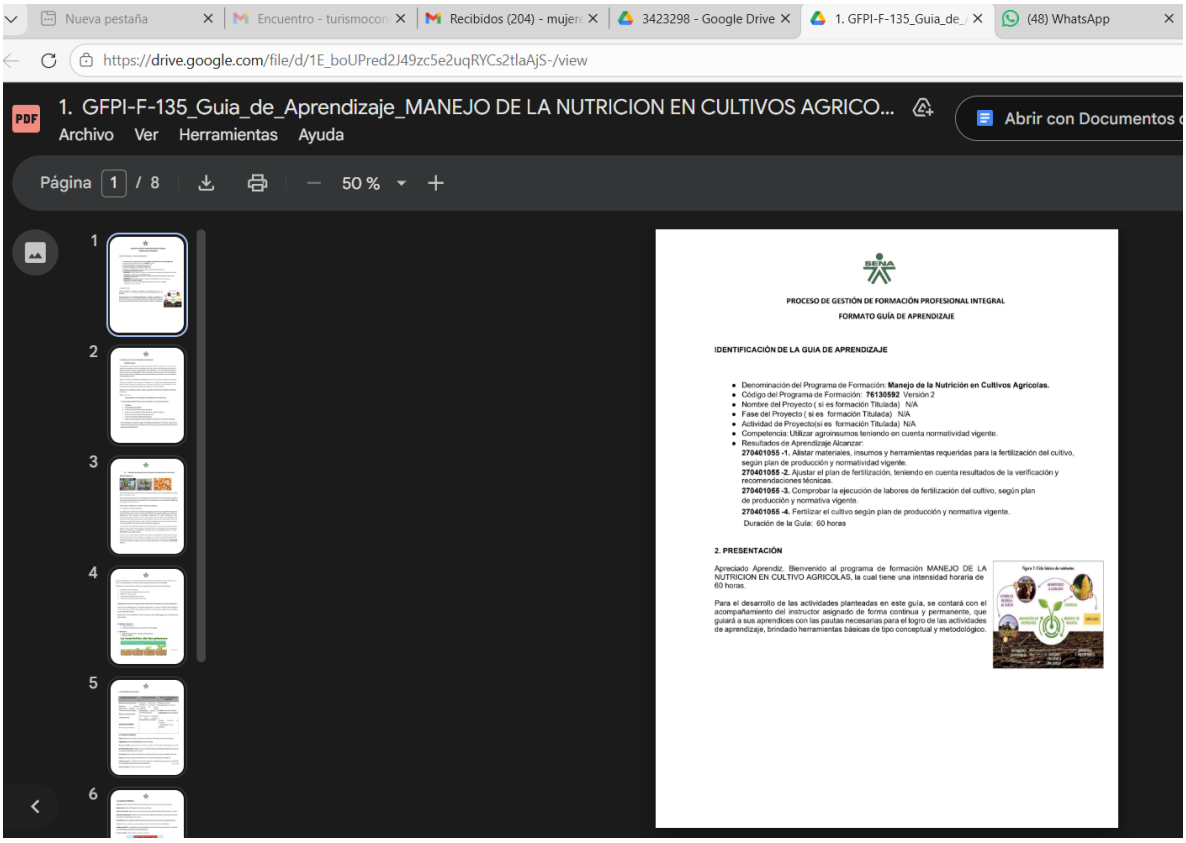
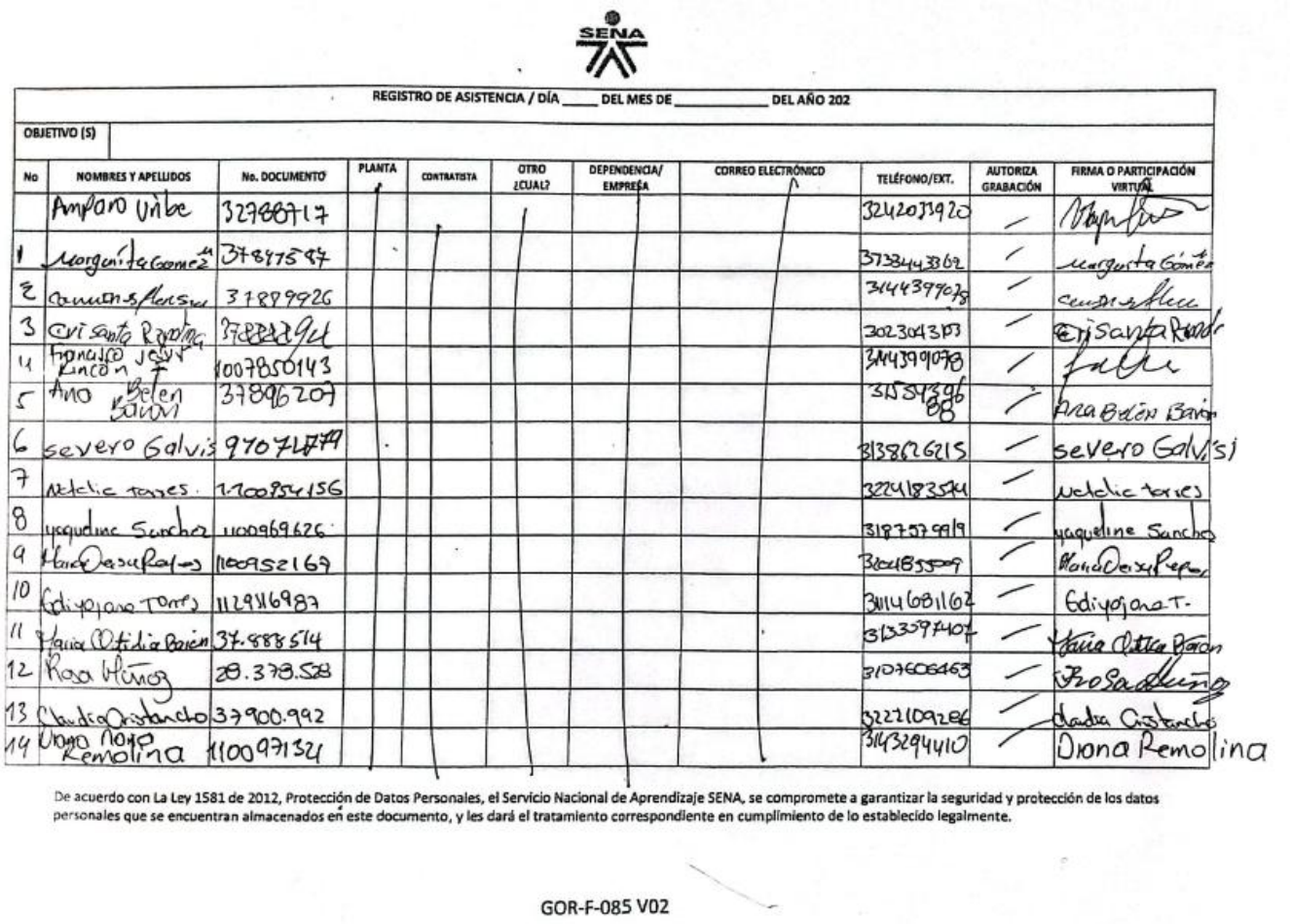


Ilustración 1. Alistamiento de la formación, con las fichas de los programas, manejo de la nutrición e implementación de cultivos en la agricultura urbana. Elaboración guías de formación.

Evidencia 2 Obligación 4.

Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Formación con la Ficha: **3423298** Manejo de la Nutrición en Cultivos Agrícolas, Municipio de San Gil.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Amparo Uribe	37888717						3242037920		
1	Margarita Gomez	37877587						3733443862		
2	[illegible]	37879926						3144397078		
3	Civi Santa Rodriguez	37882794						3023043193		
4	Francisco Javier Rincon	1007850143						3143991078		
5	Ana Belen Bayona	37896207						3155373988		
6	severo Galvis	97071877						3138626215		
7	Nelcie Torres	1100854156						3224183544		
8	yaqueline Sancha	1100969626						3187379919		
9	[illegible]	1100952169						3041855509		
10	Ediyojana Torres	1129116987						3114608162		
11	Maria Otilia Baron	37.888514						3133974074		
12	Rosa [illegible]	28.378.528						3107606463		
13	Claudia Cristancho	37900.992						3222109286		
14	Diana Romolina	1100971324						3143294410		

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

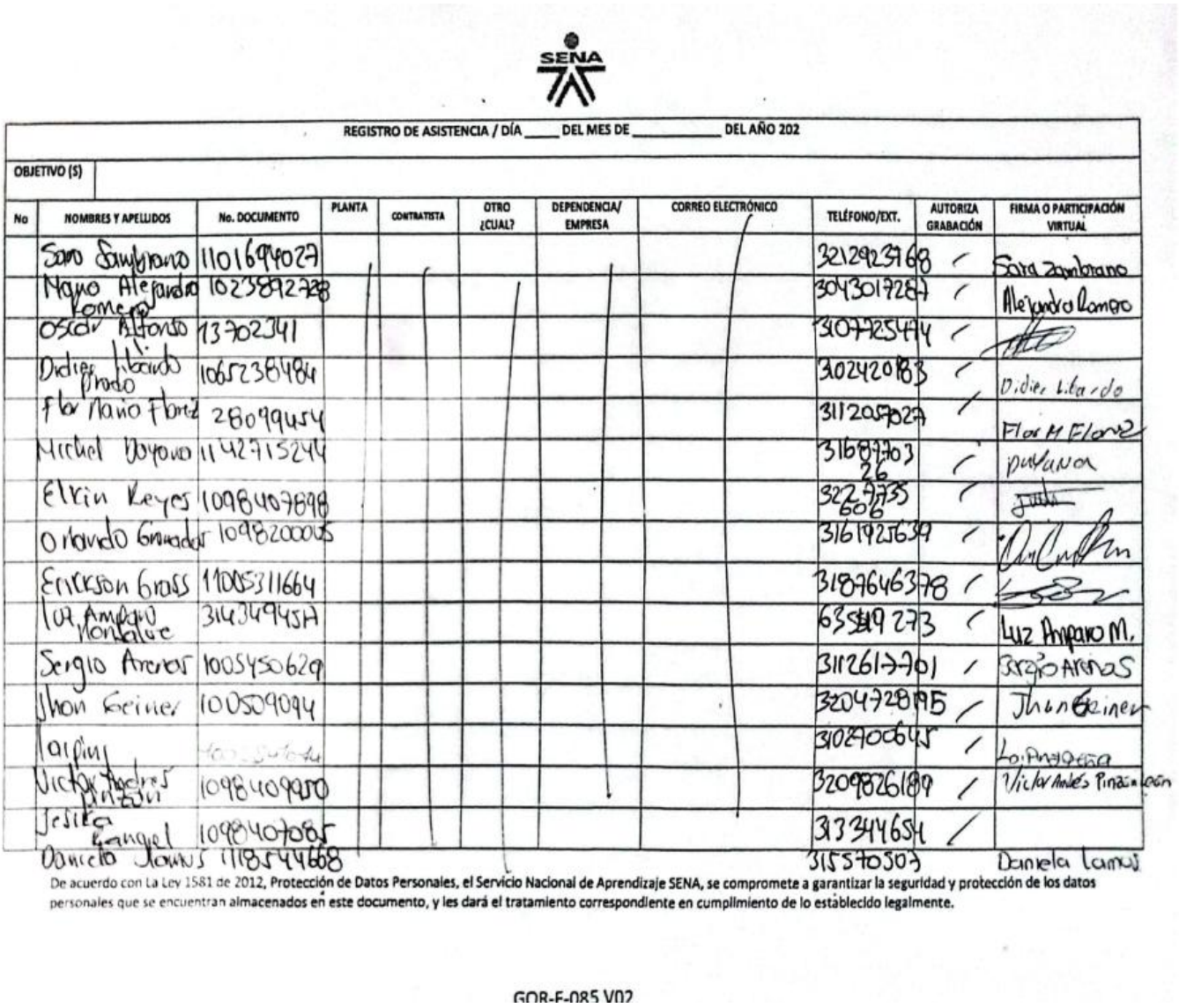
Formación con la Ficha: **3449810** Manejo de la Nutrición en Cultivos Agrícolas, Municipio de Coromoro.

PROGRAMA:	MANEJO DE LA NUTRICION EN CULTIVOS AGRICOLAS								
N° DE FICHA:	3449810			INSTRUCTOR:					
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 13/03/2026	*	Fecha (D/M/AA) 14/03/2026	*	Fecha (D/M/AA) 25/03/2026	*
			Firma aprendiz		Firma aprendiz		Firma aprendiz	
1	1005451294	Leidy Marcela Araque Suarez						
2	37861949	Maryory Slendy Córdoba Ardila	Slendy Córdoba		Slendy Córdoba		Slendy Córdoba	
3	37705655	Flor Ardila Bravo	Flor Ardila B.		Flor Ardila B		Flor Ardila B.	
4	63286764	Ana Rosa Zeri pinzon	Ana Rosa Zeri		Ana Rosa Zeri		Ana Rosa Zeri	
5	3789919	Maria Miriam Amaya	Maria Miriam Amaya		Maria Miriam Amaya		Maria Miriam Amaya	
6	1.095.746.079	Edwin Elias Ardila Amaya	Edwin Elias Ardila		Edwin Elias Ardila		Edwin Elias Ardila	
7	37706257	Edicta Sandoval Salazar						
8	37705863							
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								

Formación con la Ficha: **3451177** Practicas de Calidad para el Beneficio del Café, Municipio de Coromoro.

PROGRAMA:	PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE							
N° DE FICHA:	3451177		INSTRUCTOR:	AURA MARCELA CASALLAS J.				
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			12/03/2026		19/03/2026		26/03/2026	
			* Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*
1	2608[illegible]517	Edilca Saavedra Medina.	Edilca Saavedra.		Edilca Saavedra		Edilca Saavedra	
2	1100948382	Edy Natalia Cardenas Saavedra	Edy Natalia C.S.		Edy Natalia C.S.		Edy Natalia C.S.	
3	37827629	Myriam Saavedra Quintanilla	[illegible]		[illegible]		[illegible]	
4	28083131	Ana Mercedes Ariza Marin	Ana Mercedes Ariza M.		Ana Mercedes Ariza M.		Ana Mercedes Ariza M.	
5	28082960	Cenobia Mejia	Cenobia Mejia		Cenobia Mejia		Cenobia Mejia	
6	28083580	Maria Gladys Higuera Buitrago	[illegible]		[illegible]		[illegible]	
7	1005129328	Paula A. Cardenas Higuera	Paula A. Cardenas		Paula A. Cardenas		Paula A. Cardenas	
8	63286761	Ana Rosa Duran Pinzon	Ana Rosa Duran		Ana Rosa Duran		Ana Rosa Duran	
9								
10								
11								

Formación con la Ficha: **3462311** Elaboración de Bebidas Fermentadas a Base de Leche, Municipio de Coromoro.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sara Zambrano	1101694027						3212923968	✓	Sara Zambrano
	Mayo Alejandro Romero	1023892738						3043017284	✓	Alejandro Romero
	Oscar Alfonso	13702341						3107725474	✓	
	Didier Libardo Prado	1065238484						3024208183	✓	Didier Libardo
	Flor Maria Florez	28094454						3112057027	✓	Flor M Florez
	Michel Bayona	1142715244						3168977026	✓	pulanon
	Elkin Reyes	1098407898						3224735606	✓	
	Orlando Granados	1098200005						3161925634	✓	
	Erickson Gross	1100531664						3187646378	✓	
	Luz Amparo Montalvo	31434945A						6359273	✓	Luz Amparo M.
	Sergio Arenas	1005450629						3112617701	✓	Sergio Arenas
	Jhon Greiner	1005094094						3204728195	✓	Jhon Greiner
	Larfin	[illegible]						3102400645	✓	Larfin
	Victor Andres Pinzon	1098409850						3209826189	✓	Victor Andres Pinzon
	Jesika Yangel	1098407085						3133465[illegible]	✓	
	Daniela Tamayo	1118544668						3155705[illegible]		Daniela Tamayo

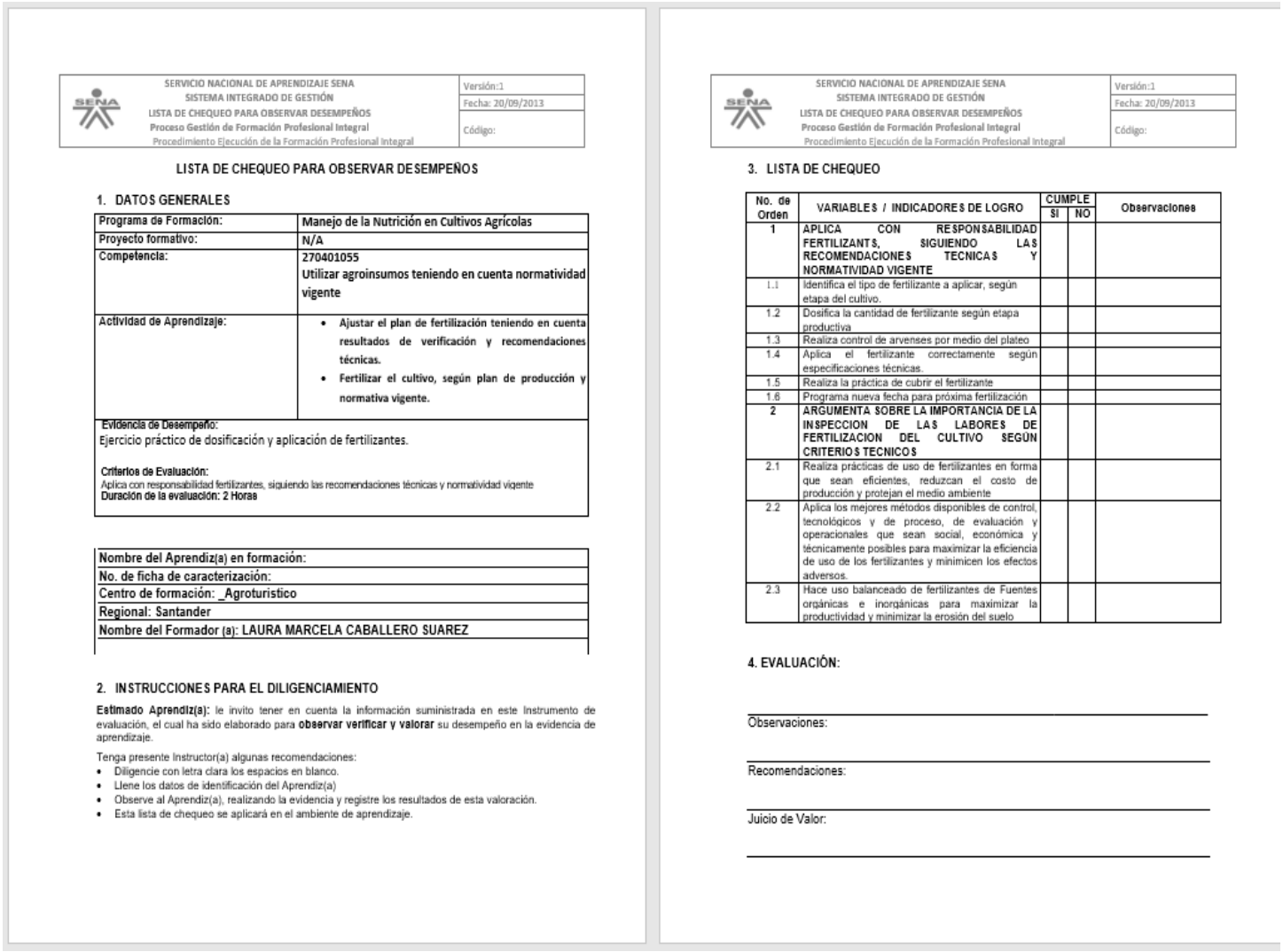
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Ilustración 2. Firmas de cada una de las fichas: 3423298 -3449810 – 3462311 - 3451177

Evidencia 3 Obligación 5.

Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Versión:1 | Fecha: 20/09/2013 | Código:

LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	Manejo de la Nutrición en Cultivos Agrícolas
Proyecto formativo:	N/A
Competencia:	270401055 Utilizar agroinsumos teniendo en cuenta normatividad vigente
Actividad de Aprendizaje:	• Ajustar el plan de fertilización teniendo en cuenta resultados de verificación y recomendaciones técnicas. • Fertilizar el cultivo, según plan de producción y normativa vigente.
Evidencia de Desempeño: Ejercicio práctico de dosificación y aplicación de fertilizantes. Criterios de Evaluación: Aplica con responsabilidad fertilizantes, siguiendo las recomendaciones técnicas y normatividad vigente Duración de la evaluación: 2 Horas	

Nombre del Aprendiz(a) en formación:
No. de ficha de caracterización:
Centro de formación: _Agroturistico
Regional: Santander
Nombre del Formador (a): LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz(a): le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para **observar verificar y valorar** su desempeño en la evidencia de aprendizaje.

Tenga presente Instructor(a) algunas recomendaciones:
- Diligencie con letra clara los espacios en blanco.
- Llene los datos de identificación del Aprendiz(a)
- Observe al Aprendiz(a), realizando la evidencia y registre los resultados de esta valoración.
- Esta lista de chequeo se aplicará en el ambiente de aprendizaje.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Versión:1 | Fecha: 20/09/2013 | Código:

3. LISTA DE CHEQUEO

No. de Orden	VARIABLES / INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE SI	CUMPLE NO	Observaciones
1	APLICA CON RESPONSABILIDAD FERTILIZANTS, SIGUIENDO LAS RECOMENDACIONES TECNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE			
1.1	Identifica el tipo de fertilizante a aplicar, según etapa del cultivo.			
1.2	Dosifica la cantidad de fertilizante según etapa productiva			
1.3	Realiza control de arvenses por medio del plateo			
1.4	Aplica el fertilizante correctamente según especificaciones técnicas.			
1.5	Realiza la práctica de cubrir el fertilizante			
1.6	Programa nueva fecha para próxima fertilización			
2	ARGUMENTA SOBRE LA IMPORTANCIA DE LA INSPECCION DE LAS LABORES DE FERTILIZACION DEL CULTIVO SEGÚN CRITERIOS TECNICOS			
2.1	Realiza prácticas de uso de fertilizantes en forma que sean eficientes, reduzcan el costo de producción y protejan el medio ambiente			
2.2	Aplica los mejores métodos disponibles de control, tecnológicos y de proceso, de evaluación y operacionales que sean social, económica y técnicamente posibles para maximizar la eficiencia de uso de los fertilizantes y minimicen los efectos adversos.			
2.3	Hace uso balanceado de fertilizantes de Fuentes orgánicas e inorgánicas para maximizar la productividad y minimizar la erosión del suelo			

4. EVALUACIÓN:

Observaciones:

Recomendaciones:

Juicio de Valor:

Ilustración 3. Instrumentos de e valuación: 3423298 -3449810

Evidencia 4 Obligación 7

Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	05/04/2026
Ficha de Caracterización:	3423298
Código:	76130592
Versión:	2
Denominación:	MANEJO DE LA NUTRICION EN CULTIVOS AGRICOLAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	18/02/2026
Fecha Fin:	30/04/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURISTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
CC	1007850143	FRANCISCO JESUS	RINCON FLOREZ	POR CERTIFICAR	37087 - UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE	509217 - ALISTAR MATERIALES, INSUMOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA LA FERTILIZACIÓN DEL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	APROBADO
CC	1007850143	FRANCISCO JESUS	RINCON FLOREZ	POR CERTIFICAR	37087 - UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE	509218 - AJUSTAR EL PLAN DE FERTILIZACION TENIENDO EN CUENTA RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS	APROBADO
CC	1007850143	FRANCISCO JESUS	RINCON FLOREZ	POR CERTIFICAR	37087 - UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE	509219 - COMPROBAR LA EJECUCIÓN DE LABORES DE FERTILIZACIÓN DEL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	APROBADO
CC	1007850143	FRANCISCO JESUS	RINCON FLOREZ	POR CERTIFICAR	37087 - UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE	509220 - FERTILIZAR EL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	APROBADO
CC	1100892486	LEDDY MARCELA	CARRILLO ACEROS	EN FORMACION	37087 - UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE	509217 - ALISTAR MATERIALES, INSUMOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA LA FERTILIZACIÓN DEL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	NO APROBADO
CC	1100892486	LEDDY MARCELA	CARRILLO ACEROS	EN FORMACION	37087 - UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE	509218 - AJUSTAR EL PLAN DE FERTILIZACION TENIENDO EN CUENTA RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS	NO APROBADO
CC	1100892486	LEDDY MARCELA	CARRILLO ACEROS	EN FORMACION	37087 - UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE	509219 - COMPROBAR LA EJECUCIÓN DE LABORES DE FERTILIZACIÓN DEL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	NO APROBADO
CC	1100892486	LEDDY MARCELA	CARRILLO ACEROS	EN FORMACION	37087 - UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE	509220 - FERTILIZAR EL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	NO APROBADO
CC	1100952167	MARIA DEYSI	REYES GALVIS	POR CERTIFICAR	37087 - UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE	509217 - ALISTAR MATERIALES, INSUMOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA LA FERTILIZACIÓN DEL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	APROBADO
CC	1100952167	MARIA DEYSI	REYES GALVIS	POR CERTIFICAR	37087 - UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE	509218 - AJUSTAR EL PLAN DE FERTILIZACION TENIENDO EN CUENTA RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS	APROBADO

Ilustración 4. Juicios evaluativos ficha 3423298 – Manejo de la nutrición en Cultivos agrícolas.

Evidencia 5 Obligación 8

Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.



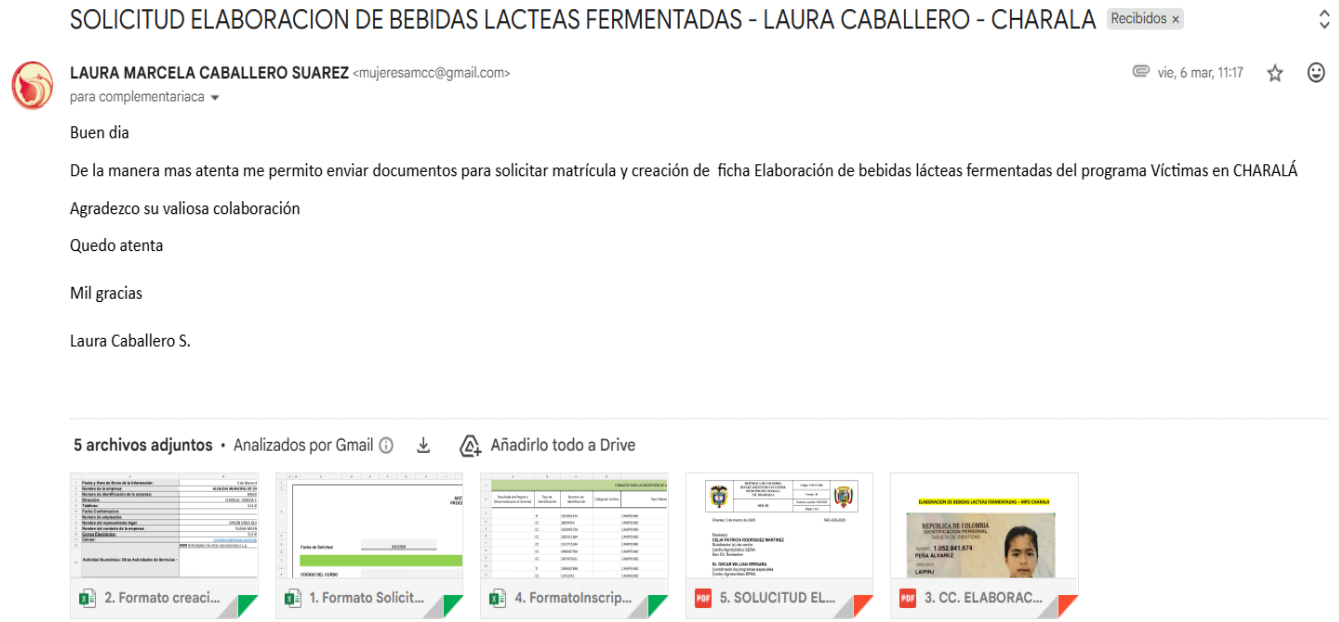




Ilustración 5. Se realizó la entrega de soportes para la realización de matrícula de las fichas asignadas

Evidencia 6 Obligación 9.

Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3451177
Programa de Formación	PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE

Identificación	Nombre	Estado
CC - 28082989	ANA DE DIOS RIOS DIAZ	Matriculado
CC - 28083131	ANA MERCEDES ARIZA MARIN	Matriculado
CC - 1095458963	AURA MARIA MEDINA PINEDA	Matriculado
CC - 68297794	CARMEN ALICIA ARCHILA	Matriculado
CC - 64565207	DIANA PATRICIA RODRIGUEZ CARDENAS	Matriculado
CC - 28083517	EDILIA SAAVEDRA MEDINA	Matriculado
CC - 1100948382	EDY NATALIA CARDENAS SAAVEDRA	Matriculado
CC - 1095458786	FLORALBA CARDENAS HIGUERA	Matriculado
CC - 1106781526	JORGE ALBERTO OYOLA PEREZ	Matriculado
CC - 28082960	MARIA CENOBIA MEJIA DE MURILLO	Matriculado
CC - 28083580	MARIA GLADYS HIGUERA BUITRAGO	Matriculado
CC - 28083262	MARIA MERCEDES ANAYA BAEZ	Matriculado
CC - 37827629	MYRIAM SAAVEDRA QUINTANILLA	Matriculado
CC - 1005129328	PAULA ANDREA CARDENAS HIGUERA	Matriculado
CC - 28083147	ROSALBA MURILLO AFANADOR	Matriculado

Reporte de Inscripciones

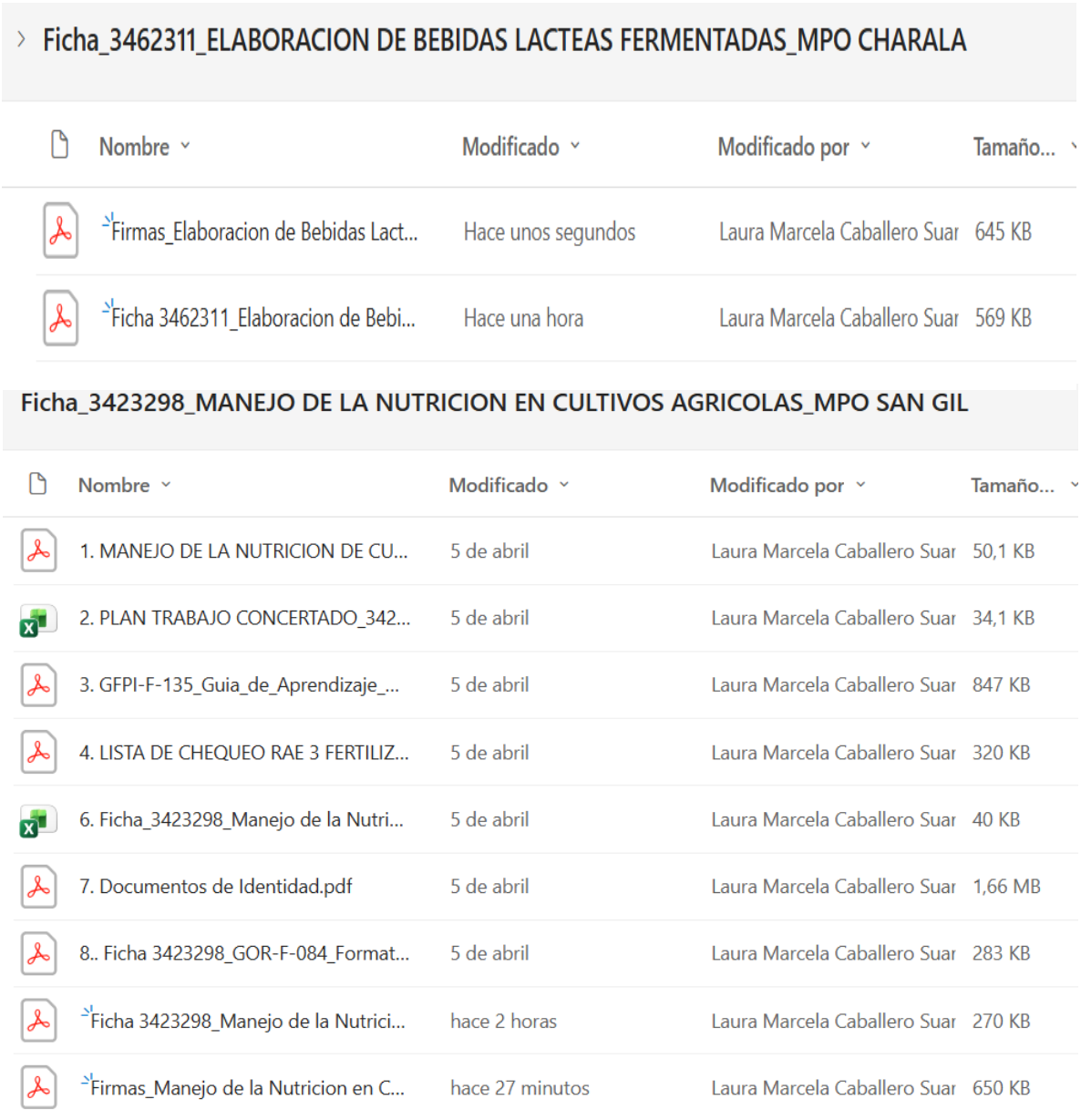
Código Ficha	3449810
Programa de Formación	MANEJO DE LA NUTRICION EN CULTIVOS AGRICOLAS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 28086490	ANA DOLORES PINZON SALAZAR	Matriculado
CC - 63286764	ANA ROSA LEON PINZON	Matriculado
CC - 1100970189	ARELIX IBETH LEON ACUÑA	Matriculado
CC - 28083661	BELSY BAEZ VEGA	Matriculado
CC - 37705863	DOLORES RIVERA PINZON	Matriculado
CC - 37706257	EDICTA SANCHEZ SALAZAR	Matriculado
CC - 37707687	EMILSE ARDILA MARTINEZ	Matriculado
CC - 37705655	FLOR ARDILA BRAVO	Matriculado
CC - 1098409457	LEIDY PATRICIA BERDUGO SANCHEZ	Matriculado
CC - 1005451294	LESLY MARCELA ARAQUE SUAREZ	Matriculado
CC - 1095458518	LUCILA CARDENAS HIGUERA	Matriculado
CC - 28083266	MARIA FLORALBA ACUÑA RUIZ	Matriculado
CC - 37705917	MARIA GLORIA ARAQUE CASTRO	Matriculado
CC - 37861949	MARYORY SLENDY CORDOBA ARDILA	Matriculado
CC - 37708091	MONGUI PINZON MARTINEZ	Matriculado

Ilustración65. Verificación de datos de los aprendices matriculados en las fichas: 3449810 - 3451177

Evidencia 7 Obligación 11.

Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.



Ficha_3462311_ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS_MPO CHARALA

Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño...
Firmas_Elaboracion de Bebidas Lact...	Hace unos segundos	Laura Marcela Caballero Suar	645 KB
Ficha 3462311_Elaboracion de Bebi...	Hace una hora	Laura Marcela Caballero Suar	569 KB

Ficha_3423298_MANEJO DE LA NUTRICION EN CULTIVOS AGRICOLAS_MPO SAN GIL

Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño...
1. MANEJO DE LA NUTRICION DE CU...	5 de abril	Laura Marcela Caballero Suar	50,1 KB
2. PLAN TRABAJO CONCERTADO_342...	5 de abril	Laura Marcela Caballero Suar	34,1 KB
3. GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje_...	5 de abril	Laura Marcela Caballero Suar	847 KB
4. LISTA DE CHEQUEO RAE 3 FERTILIZ...	5 de abril	Laura Marcela Caballero Suar	320 KB
6. Ficha_3423298_Manejo de la Nutri...	5 de abril	Laura Marcela Caballero Suar	40 KB
7. Documentos de Identidad.pdf	5 de abril	Laura Marcela Caballero Suar	1,66 MB
8.. Ficha 3423298_GOR-F-084_Format...	5 de abril	Laura Marcela Caballero Suar	283 KB
Ficha 3423298_Manejo de la Nutrici...	hace 2 horas	Laura Marcela Caballero Suar	270 KB
Firmas_Manejo de la Nutricion en C...	hace 27 minutos	Laura Marcela Caballero Suar	650 KB



Ilustración 7. Evidencias de la formación cargadas en la carpeta del drive.

Evidencia 8 Obligación 22.

Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Ficha: **3423298** Manejo de la nutrición en cultivos agrícolas

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE MARZO 2026					
LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9200730					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Evidencia 8 Obligación 22.

Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Ficha: 3423298

Fecha: 10

Horario: 8:00 a 12:00

Programa: Manejo de la nutrición en cultivos agrícolas

Competencia: Utilizar agroinsumos teniendo en cuenta normatividad vigente

Actividad de Aprendizaje:

Fertilizar el cultivo según plan de producción y normativa vigente

Municipio: San Gil

Dia 10. Fertilizar el cultivo según plan de producción y normativa vigente.







Ficha: **3449810** Manejo de la nutrición en cultivos agrícolas

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE MARZO 2026					
LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9200730					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Evidencia 8 Obligación 22.

Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Ficha: 3449810

Fecha: 10

Horario: 8:00 a 12:00 – 13:00 a 17:00

Programa: Manejo de la nutrición en cultivos agrícolas

Competencia: Utilizar agroinsumos teniendo en cuenta normatividad vigente

Actividad de Aprendizaje:

Alistar materiales, insumos y herramientas, requeridos para la fertilización del cultivo, según plan de producción y normativa vigente.

Ajustar el plan de fertilización, teniendo en cuenta resultados de la verificación y recomendaciones técnicas.

Comprobar la ejecución de labores de fertilización del cultivo, según plan de producción y normativa vigente.

Municipio: Coromoro.

Dia 13. Alistar materiales, insumos y herramientas, requeridos para la fertilización del cultivo, según plan de producción y normativa vigente.





Ficha: **3451177** Prácticas de calidad para el beneficio del café.

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE MARZO 2026					
LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9200730					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Evidencia 8 Obligación 22.

Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Ficha: 3451177

Fecha: 12,19,26

Horario: 8:00 a 12:00 – 13:00 a 17:00

Programa: Prácticas de calidad para el beneficio del café.

Competencia: Beneficiar el café de forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad

Actividad de Aprendizaje:

Realizar mantenimiento de instalaciones y equipos de beneficio de café según el plan de mantenimiento y normas de seguridad.

Aplicar los procedimientos de beneficio del café según estándares nacionales e internacionales, normativa y requerimientos técnicos.

Municipio: Coromoro.

Dia 12. Realizar mantenimiento de instalaciones y equipos de beneficio del café, según el plan de mantenimiento y normas de seguridad.





Ficha: **3462311** Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE MARZO 2026					
LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9200730					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Evidencia 8 Obligación 22.

Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Ficha: 3462311

Fecha: 18,21,30,31

Horario: 8:00 a 12:00 – 13:00 a 17:00

Programa: Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas

Competencia: Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa

Actividad de Aprendizaje:

Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con formulación establecida

Municipio: Charalá

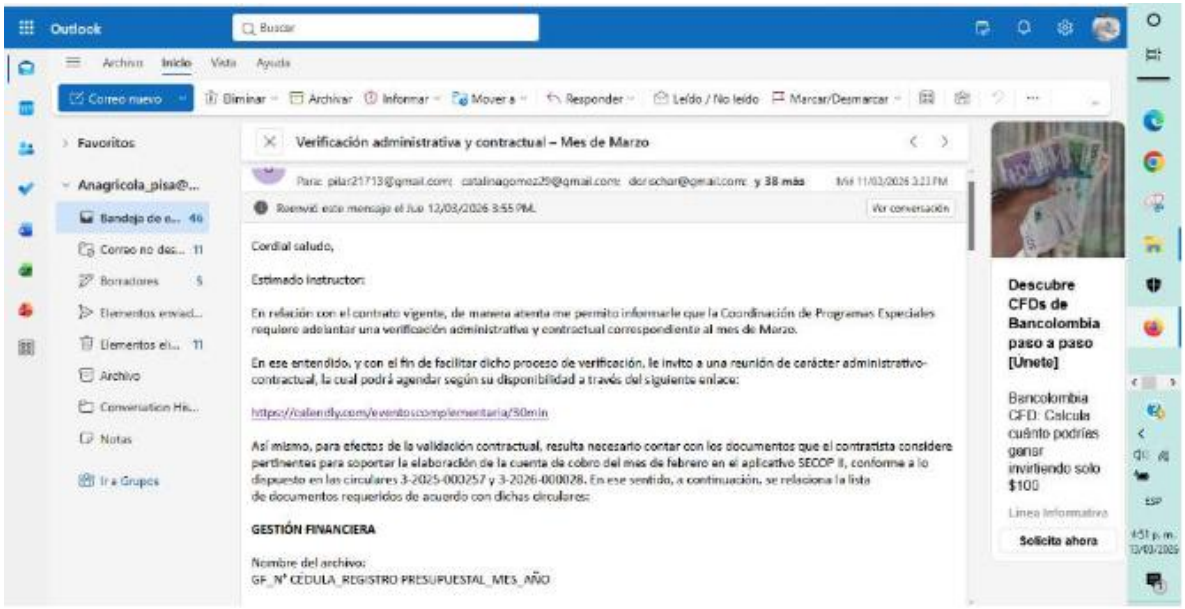
Dia 18. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con formulación establecida.

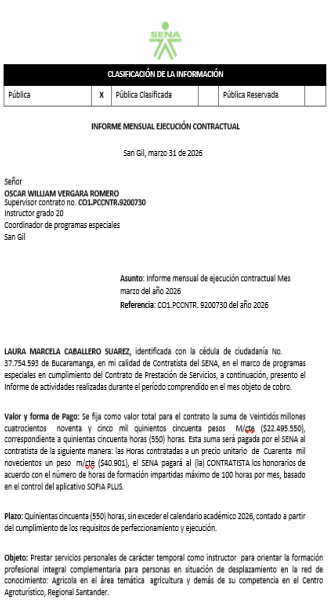


Ilustración 8. Capacitación en manejo de suelos – bebidas lácteas fermentadas

Evidencia 9 Obligación 32.

Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.





CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, marzo 31 de 2026

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
Supervisor contrato no. **COL/PCONTR.9200730**
Instructor grado 20
Coordinador de programas especiales
San Gil

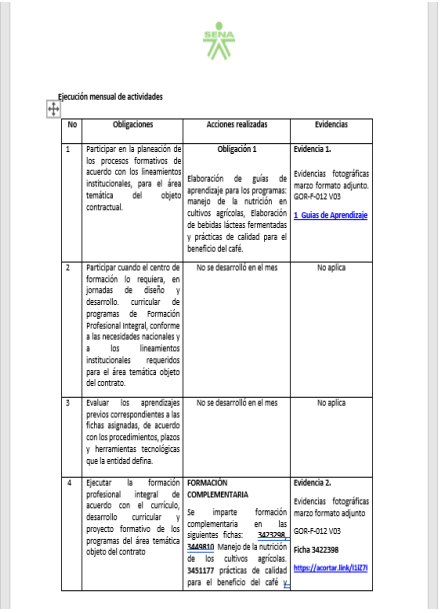
Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2026
Referencia: COL.PCONTR. 9200730 del año 2026

LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 37.754.593 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en el marco de programas especiales en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios, a continuación, presento el informe de actividades realizadas durante el período comprendido en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de veintidós millones cuatrocientos noventa y cinco mil quinientos cincuenta pesos M/cte ($22.495.550), correspondiente a quinientas cincuenta horas (550) horas. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: las Horas contratadas a un precio unitario de Cuarenta mil novecientos un peso m/cte ($40.901), el SENA pagará al (la) CONTRATISTA los honorarios de acuerdo con el número de horas de formación impartidas máximo de 100 horas por mes, basado en el control del aplicativo SOFIA PLUS.

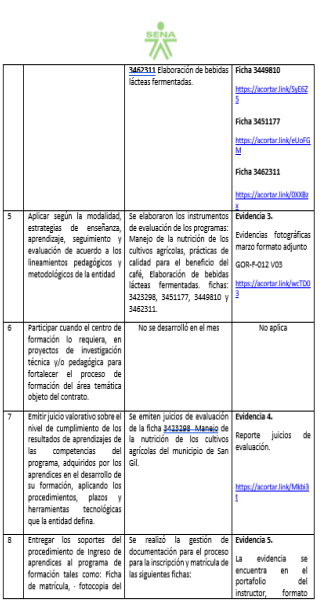
Plazo: Quinientas cincuenta (550) horas, sin exceder el calendario académico 2026, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para orientar la formación profesional integral complementaria para personas en situación de desplazamiento en la red de conocimiento: Agrícola en el área temática agricultura y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.



Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	**Obligación 1** Elaboración de guías de aprendizaje para los programas: manejo de la nutrición en cultivos agrícolas, Elaboración de bebidas lácteas fermentadas y prácticas de calidad para el beneficio del café.	**Evidencia 1.** Evidencias fotográficas marzo formato adjunto. GOR-F-012 V03 1. Guías de Aprendizaje
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	No se desarrolló en el mes	No aplica
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	No se desarrolló en el mes	No aplica
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato	**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA** Se imparte formación complementaria en las siguientes fichas: 3423298, 3449810 Manejo de la nutrición de los cultivos agrícolas. 3451177 prácticas de calidad para el beneficio del café y	**Evidencia 2.** Evidencias fotográficas marzo formato adjunto GOR-F-012 V03 Ficha 3422398 https://acortar.link/t1l2Ti



		3462311 Elaboración de bebidas lácteas fermentadas.	**Ficha 3449810** https://acortar.link/5pE6Z5 **Ficha 3451177** https://acortar.link/eUoFGM **Ficha 3462311** https://acortar.link/0XXBe3
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Se elaboraron los instrumentos de evaluación de los programas: Manejo de la nutrición de los cultivos agrícolas, prácticas de calidad para el beneficio del café, Elaboración de bebidas lácteas fermentadas. fichas: 3423298, 3451177, 3449810 y 3462311.	**Evidencia 3.** Evidencias fotográficas marzo formato adjunto GOR-F-012 V03 https://acortar.link/wcTD03
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	No se desarrolló en el mes	No aplica
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emiten juicios de evaluación de la ficha 3423298 -Manejo de la nutrición de los cultivos agrícolas del municipio de San Gil.	**Evidencia 4.** Reporte juicios de evaluación. https://acortar.link/MMb31
8	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, · fotocopia del	Se realizó la gestión de documentación para el proceso para la inscripción y matrícula de las siguientes fichas:	**Evidencia 5.** La evidencia se encuentra en el portafolio del instructor, formato

Ilustración 9. Correo para presentación de cuenta mes de marzo 2026.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3449810 - MANEJO DE LA NUTRICION EN CULTIVOS AGRICOLAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PLAN DE FERTILIZACIÓN TENIENDO EN CUENTA RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN Y RECOMENDACIONES

ALISTAR MATERIALES, INSUMOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA LA FERTILIZACIÓN DEL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

COMPROBAR LA EJECUCIÓN DE LABORES DE FERTILIZACIÓN DEL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA

FERTILIZAR EL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3423298 - MANEJO DE LA NUTRICION EN CULTIVOS AGRICOLAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: UTILIZAR AGROINSUMOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PLAN DE FERTILIZACIÓN TENIENDO EN CUENTA RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN Y RECOMENDACIONES

ALISTAR MATERIALES, INSUMOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA LA FERTILIZACIÓN DEL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

COMPROBAR LA EJECUCIÓN DE LABORES DE FERTILIZACIÓN DEL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA

FERTILIZAR EL CULTIVO, SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3451177 - PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040500901 REALIZAR MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ SEGÚN EL PLAN DE MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

27040500902 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN ESTÁNDARES NACIONALES E INTERNACIONALES, NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3462311 - ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01290801085_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

02290801085_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	100.00

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: LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

Función Pública

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

Laura Marcela Caballero Suárez

C.C 37.754.593

Participó y completó el curso virtual

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 15 de marzo 2026

Francisco Camargo Salas
Director de Empleo Público

Código: 76764031100

Evaluación inducción Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA 2026

Cordial Saludo

El equipo SIGA del Centro Agroturistico, le invita a responder la evaluación de la inducción SIGA realizada el dia 16 de febrero de 2026.
La aprobación de la evaluación será con un puntaje superior a 160 puntos.Recuerde al finalizar la evaluación de la Inducción, imprimir en PDF su resultado dado que se deberá entregar como evidencia en la cuenta de cobro del mes de Marzo en el archivo GC.
Agradecemos se responda una única vez.

Puntos: 180/200

Información personal

1. Los participantes autorizan el tratamiento de sus datos personales consignados en este registro de evaluación, de acuerdo con la ley 1581 de 2012, con el objetivo de demostrar la efectividad de su participación en la sesión de inducción, así mismo manifiestan y aceptan que conocen los términos y condiciones de política para el uso y tratamiento de datos personales de la Entidad *

   - (●) Si
   - ( ) No

2. Fecha *

   16/2/2026

3. Nombre completo (nombres y apellidos) *

LAURA MARCELA CABALLERO SUAREZ

4. Número de documento *

37754593

5. Tipo de vinculación *

- ( ) Aprendiz en contrato de aprendizaje
- ( ) Contratista administrativo
- ( ) Funcionario administrativo
- ( ) Trabajador oficial
- (•) Instructor contratista
- ( ) Instructor funcionario

6. Número de teléfono *

3003882583

7. Correo electrónico SENA Activo (* en caso de que aun no cuente con el , registre el correo personal) *

mujeresamcc@gmail.com

Cuestionario de evaluación

Por favor seleccione la respuesta que considera correcta según la información presentada en la inducción

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

8. El MIPG se implementa a través de diferentes dimensiones operativas a cargo de varias políticas y surge del esfuerzo de entidades comprometidas con la gestión y el desempeño institucional en el país. ¿Cuántas son las dimensiones y cuántas son las políticas del MIPG? *

- (●) 7 dimensiones y 19 políticas
- ( ) 6 dimensiones y 17 políticas
- ( ) 7 dimensiones y 17 políticas

✗ **Incorrecto** 0/10 Puntos

9. El SIGA es el Modelo de operación, que bajo los lineamientos del MIPG , articula los sistemas de gestión implementados en el SENA con el Sistema Interno de Control; para la mejora del desempeño institucional. ?Cuantos y cuales son los sistemas de gestion implementados en el SENA? *

- (●) 3 Sistemas de Gestión(Calidad, Ambiental y Seguridad y salud en el trabajo)
- ( ) 5 Sistemas de Gestión(Calidad, Ambiental y energía, Seguridad y salud en el trabajo, Seguridad y privacidad de la información)
- ( ) 4 Sistemas de Gestión(Calidad, Ambiental, Seguridad y salud en el trabajo y Seguridad y privacidad de la información)

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

10. Son los tipos de procesos que se implementan en la entidad, definidos en el Mapa de procesos del SIGA *

- ○ Misionales y de Soporte
- ○ Estratégicos, misionales y de Soporte
- ◉ Estratégicos , Evaluacion, Soporte y Misionales

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

11. En la política del Sistema de gestion de calidad se reafirma el compromiso con : *

- ○ El Aumento en la satisfacción de los grupos de valor e interés y La consolidación de la cultura de mejora continua
- ○ El fortalecimiento de la conformidad de los productos y servicios generados en los procesos.
- ○ La implementación de estrategias que permitan mejorar la gestión del desempeño institucional
- ◉ Todas las anteriores

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

12. Indique si la siguiente afirmación es falsa o verdadera.
El ciclo de los riesgos inicia con la identificación , continúa con el análisis y valoración, finaliza con el tratamiento y monitoreo de los riesgos *

- ◉ Verdadero
- ○ Falso

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

13. ¿Cuál es el propósito principal del Sistema de Gestión Ambiental? *

- ○ Reducir costos administrativos

- ○ Controlar únicamente los residuos peligrosos
- ◉ Gestionar los impactos ambientales y promover el uso responsable de recursos

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

14. El Sistema de Gestión de la Energía busca principalmente: *

- ○ Aumentar el consumo energético
- ◉ Optimizar el uso de la energía y mejorar su desempeño
- ○ Cambiar todos los equipos eléctricos

✗ **Incorrecto** 0/10 Puntos

15. Lo programas ambientales que hacen parte de la gestión de los Sistemas Ambiental y de Eficiencia Energética son: *

- ◉ Uso eficiente de la energía y Sostenibilidad Ambiental
- ○ Plataforma Compromiso y SENA Sapiens
- ○ SENA Sapiens y Sostenibilidad Ambiental, SENA Energy

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

16. ¿Qué caracteriza a un uso significativo de la energía? *

- ○ Su bajo consumo energético
- ○ Su uso ocasional
- ◉ Su alto impacto en el consumo energético

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

17. ¿Cuál residuo se clasifica como no aprovechable? *

- (●) Servilleta contaminada con comida
- ( ) Papel reciclable
- ( ) Cartón seco

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

18. ¿Qué es el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)? *

- ( ) Un reglamento disciplinario para los trabajadores.
- (●) Un proceso basado en la mejora continua para anticipar, reconocer, evaluar y controlar riesgos laborales
- ( ) Un comité encargado de sancionar accidentes laborales.

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

19. ¿cuál es uno de los compromisos del SENA en su Política de Seguridad y Salud en el Trabajo? *

- (●) Promover la seguridad y salud en el trabajo como una responsabilidad de todos sin excepción.
- ( ) Reducir los costos operativos de la empresa sin importar los riesgos laborales.
- ( ) Delegar la identificación de riesgos únicamente al área administrativa.

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

20. En caso de accidente de trabajo, ¿cuál es el primer paso? *

- ( ) Quedarme callado y olvidar lo sucedido
- (•) Informar el hecho al jefe inmediato y/o supervisor.
- ( ) Esperar a que el trabajador se recupere.

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

21. ¿Cuál es la función principal del COPASST? *

- ( ) Sancionar a los trabajadores que incumplan normas.
- ( ) Supervisar únicamente los accidentes graves.
- (•) Hacer seguimiento a la Seguridad y Salud en el Trabajo y canalizar necesidades de los trabajadores

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

22. ¿Qué se debe hacer DURANTE una emergencia? *

- ( ) Correr para salir lo más rápido posible.
- (•) Mantener la calma y seguir las rutas de evacuación establecidas.
- ( ) Devolverse por objetos personales importantes.

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

23. ¿Cuál es el objetivo principal del Sistema de Gestión de Seguridad y Privacidad de la Información (SGSPI)? *

- ( ) Administrar los recursos financieros del SENA

- ○ Proteger los activos físicos de la entidad
- ◉ Fortalecer la seguridad, gestionar riesgos e incidentes y garantizar la continuidad del negocio

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

24. La Política de Protección de Datos Personales del SENA tiene como objetivo: *

- ○ Regular el uso de equipos tecnológicos
- ◉ Establecer lineamientos para el tratamiento de datos personales
- ○ Controlar el acceso a las instalaciones

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

25. ¿Cuál de los siguientes es un objetivo de Seguridad y Privacidad de la Información? *

- ○ Reducir el personal de Tecnologías de la Información
- ◉ Gestionar riesgos e incidentes que afecten la información
- ○ Incrementar la compra de software

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

26. ¿Quién está a cargo de la gestión de eventos e incidentes de seguridad de la información en el SENA? *

- ○ Talento Humano
- ○ Coordinación Académica

- (●) Oficina de Sistemas con apoyo del SGSPI

✓ **Correcto** 10/10 Puntos

27. ¿Cómo se deben reportar los eventos o incidentes de seguridad de la información? *

- ( ) Únicamente de forma verbal
- ( ) Por redes sociales
- (●) A través de los canales de la Mesa de Servicios del SENA

28. Escribe ¿Cómo desde el rol que desempeñas en el Centro Agroturístico aportas a que se cumplan cada una de las políticas de los 5 sistemas de Gestión que conforman el SIGA? (OJO: Registra tu aporte para cada sistema) *

Atender con oportunidad y calidez los requerimientos de los aprendices y usuarios, garantizando que los registros y evidencias de tu labor sean veraces y se carguen a tiempo.
Realizar una correcta separación de residuos en la fuente (usando los puntos ecológicos) y participar en las jornadas de ahorro de agua, considerando que el

Conserve la información guardando su respuesta.

Guardar mi respuesta

Microsoft 365

Este contenido lo creó el propietario del formulario. Los datos que envíes se enviarán al propietario del formulario. Microsoft no es responsable de las prácticas de privacidad o seguridad de sus clientes, incluidas las que adopte el propietario de este formulario. Nunca des tu contraseña.

Microsoft Forms | Encuestas, cuestionarios y sondeos con tecnología de inteligencia artificial Crear mi propio formulario

Privacidad y cookies | Términos de uso