PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio- 17 de abril 2026

Señora:
JOHANNA CRISTINA VASQUEZ DIAZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9057680
Coordinador de Servicios. Servicio
Nacional de Aprendizaje SENA

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.9057680 del año 2026
Mildred Piedad Quimbay Velásquez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 40400651 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en Panificación, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Valor total del contrato $**37.480.076**
Un primer pago por 27 días del mes de febrero por un valor de TRES MILLONES DOCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL DOCIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS
$**3.296.294,00**
Nueve (09) pagos iguales de marzo a noviembre por un valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS
($ 3.662.548) C) Un último pago por 10 días de diciembre por un valor de UN MILLON DOCIENTOS VEINTE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA PESOS ($1.220.850)

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2026

OBJETO:

Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población de trabajadores de la economía popular, aportando al fortalecimiento de la economía popular en concordancia con los lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación PANIFICACIÓN

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Se orienta a los aprendices mediante las guías de aprendizaje	ANEXO 1 Guías de aprendizaje
2	*Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje*	Se realiza evaluación de conocimientos previos	ANEXO 2
3	*Acompañar a la población de la economía popular; en la planificación de mejoras de sus*	se imparte formación en higiene y manipulación de alimentos	ANEXO3

		a la población de San	

	unidades productivas, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA	Martín.	
4	*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.*	Se reporta información de EVENTOS y los cursos mediante correos para la autorización	ANEXO 4 pantallazo de correo
5	*Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual de ser necesario.*	Se envía correos informando que población se atenderá con la autorización del supervisor	ANEXO 5 pantallazo autorización
6	*Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los*	Para el presente mes de cobro, se evaluarán el día 30 de abril los	No hay evidencia.

	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.	cursos complementarios impartidos en el mes de abril.	
7	*Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias Full Popular: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.*	Para este mes no fue requerida esta obligación, pero se tiene disponibidad cuando sea requerido por la supervisora	No hay evidencia
8	*Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.*	Para este mes no fue requerida esta obligación, pero se tiene disponibidad cuando sea requerido por la supervisora	No hay evidencia
9	*Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular –*	Para este mes no fue requerida esta obligación, pero se tiene disponibidad cuando sea requerido por la supervisora	No hay evidencia

	CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias		
10	*Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.*	Para este mes no fue requerida esta obligación, pero se tiene disponibidad cuando sea requerido por la supervisora	
11	*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 presenta informe mensual de las obligaciones	ANEXO 7 pantallazo del Drive
12	*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*	Para este mes no fue requerida esta obligación, pero se tiene disponibidad cuando sea requerido por la supervisora	No hay evidencia

	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		
13	*Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado*	Para este mes no fue requerida esta obligación, pero se tiene disponibilidad cuando sea requerido por la supervisora	No hay Evidencia

14	*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.*	Para este mes no fue requerida esta obligación, pero se tiene disponibidad cuando sea requerido por la supervisora	No hay evidencia.
15	*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,	Se realiza guías de aprendizaje y se comparte con los aprendices con la ficha complementaria asignada.	ANEXO 8- EVIDENCIA FOTOGRAFICA

	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.		
16	*Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida*	Se realiza proyecto formativo de procesos de panaderia.	ANEXO 9 pantallazo proyecto formativo
17	*Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo – Grupo de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA.*	Para este mes no fue requerida esta obligación, pero se tiene disponibilidad cuando sea requerido por la supervisora	No hay evidencia.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

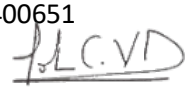
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **6011318010** de la planilla, SOI mes marzo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (6) folios Cordialmente,



MILDRED PIEDAD QUIMBAY VELASQUEZ
Contratista
C.C. 40400651



Recibí a satisfacción:
JOHANNA CRISTINA VASQUEZ RUIZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9057680
Coordinador de Servicios. Servicio
Nacional de Aprendizaje SENA

EVIDENCIAS

ANEXO 1 guia de aprendizaje





ANEXO 2 Foto conocimientos previos SAN MARTIN META

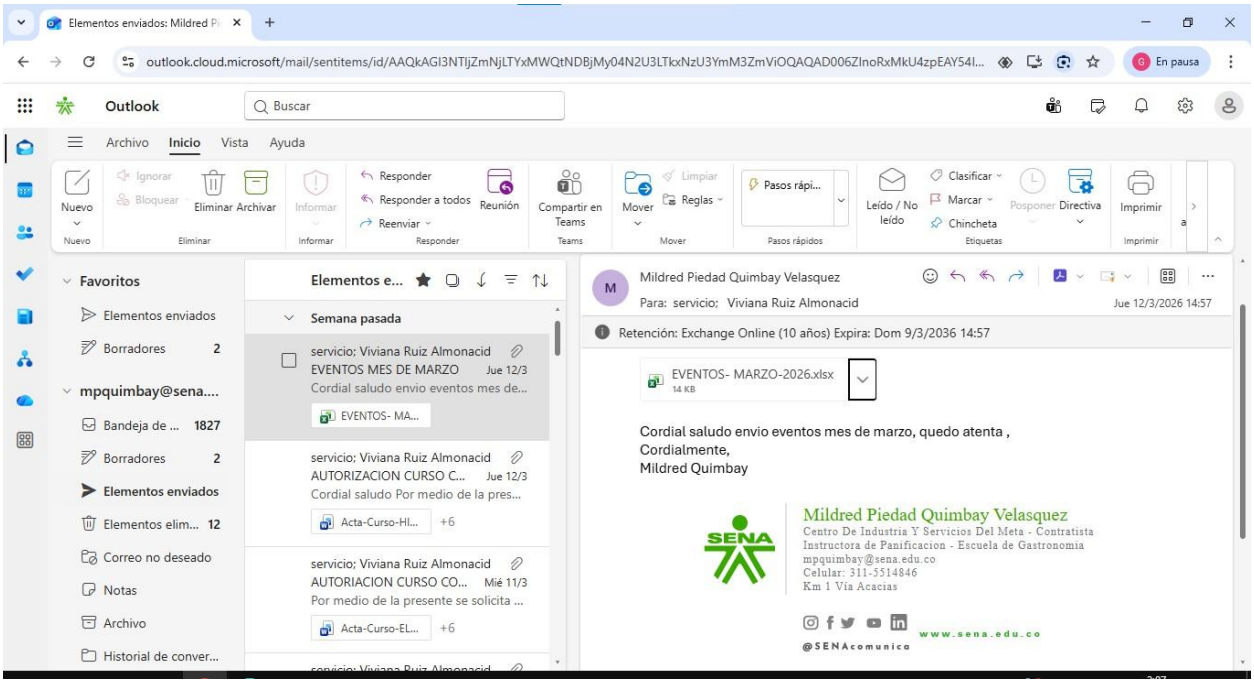



casabé
AREAS MAS DELICIAS
1 DISEÑAR NORMAS BPM
2 EXPLICAR COMO EVITARIAN CONTAMINACION

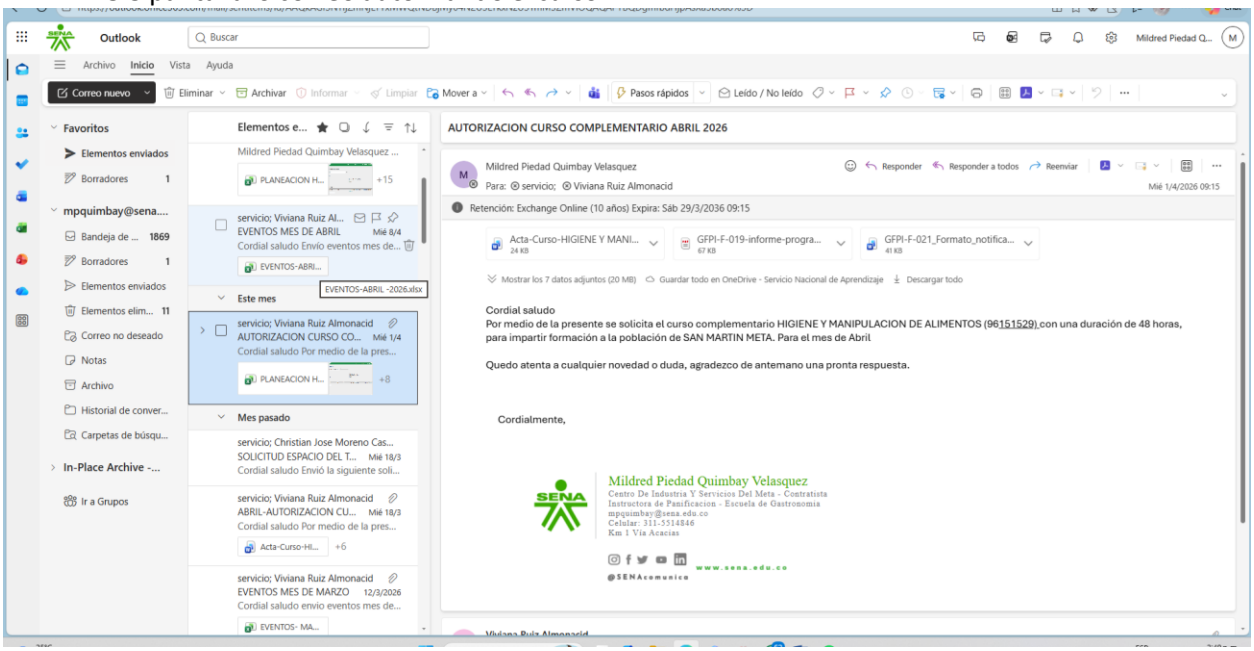
ANEXO 3 pantallazo de whatsapp creación de grupo



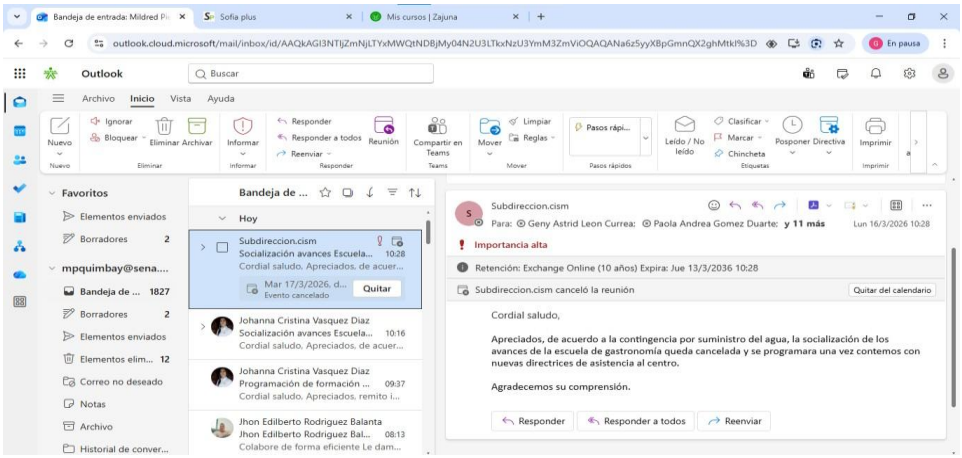
ANEXO 4 pantallazo de correo



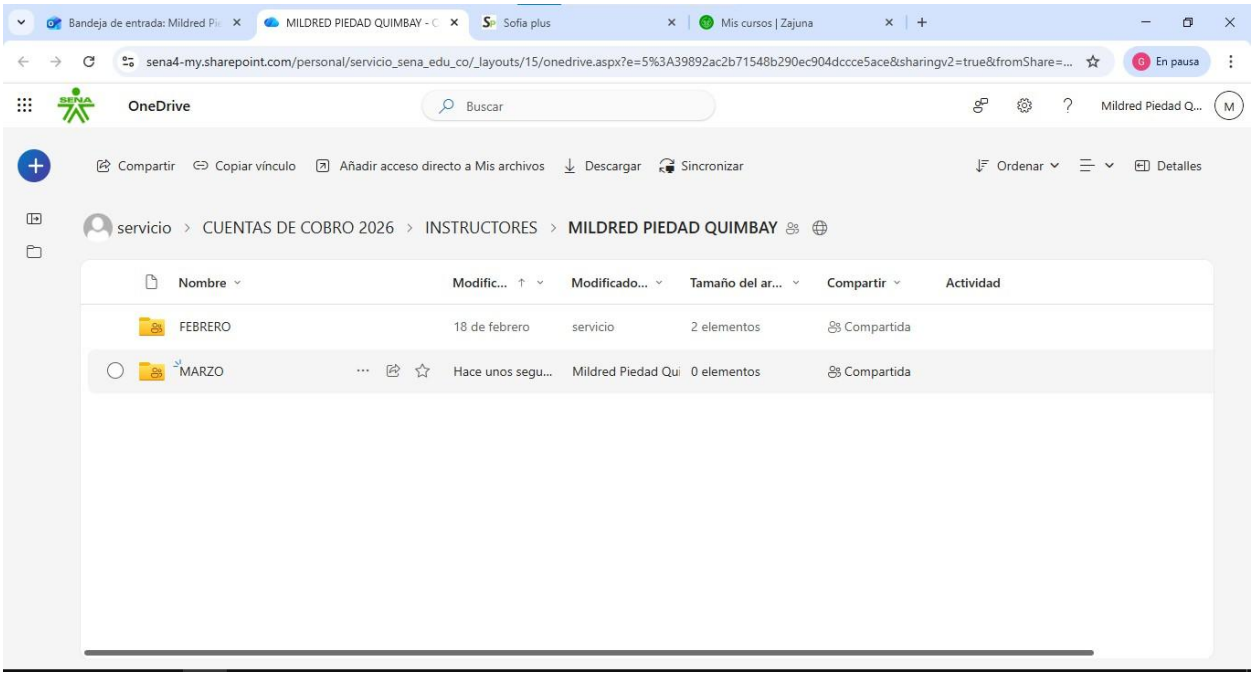
ANEXO 5 pantallazo correo autorizando el curso



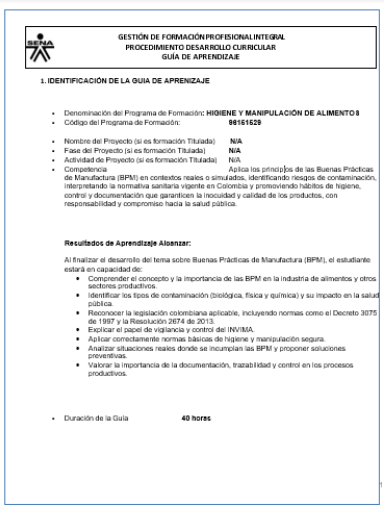
ANEXO 6 FOTOS



ANEXO 8 pantallazo del Drive



ANEXO 9 pantallazo guías de aprendizaje



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

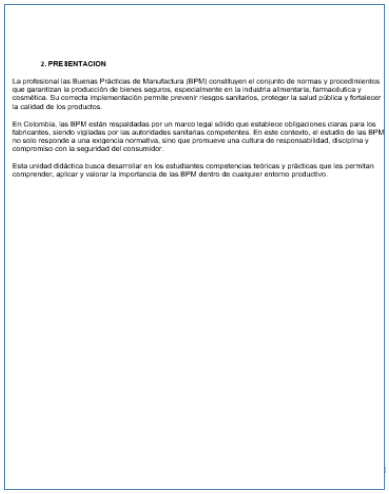
- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **99161620**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): **N/A**
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): **N/A**
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Competencia: Aplica los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en contextos reales o simulados, identificando riesgos de contaminación, interpretando la normativa sanitaria vigente en Colombia y promoviendo hábitos de higiene, control y documentación que garanticen la inocuidad y calidad de los productos, con responsabilidad y compromiso hacia la salud pública.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

Al finalizar el desarrollo del tema sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el estudiante estará en capacidad de:

- Comprender el concepto y la importancia de las BPM en la industria de alimentos y otros sectores productivos.
- Identificar los tipos de contaminación (biológica, física y química) y su impacto en la salud pública.
- Reconocer la legislación colombiana aplicable, incluyendo normas como el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.
- Explicar el papel de vigilancia y control del INVIMA.
- Aplicar correctamente normas básicas de higiene y manipulación segura.
- Analizar situaciones reales donde se incumplan las BPM y proponer soluciones preventivas.
- Valorar la importancia de la documentación, trazabilidad y control en los procesos productivos.

- Duración de la Guia: **40 horas**

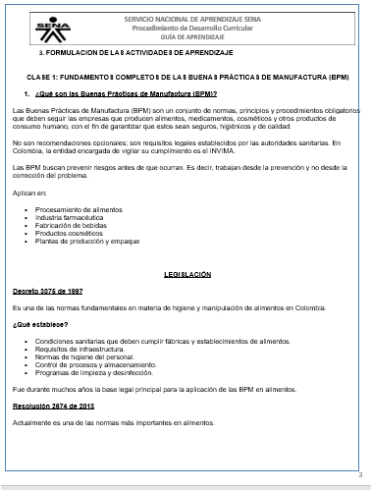


2. PRESENTACION

La profesional las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen el conjunto de normas y procedimientos que garantizan la producción de bienes seguros, especialmente en la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética. Su correcta implementación permite prevenir riesgos sanitarios, proteger la salud pública y fortalecer la calidad de los productos.

En Colombia, las BPM están respaldadas por un marco legal sólido que establece obligaciones claras para los fabricantes, siendo vigiladas por las autoridades sanitarias competentes. En este contexto, el estudio de las BPM no solo responde a una exigencia normativa, sino que promueve una cultura de responsabilidad, disciplina y compromiso con la seguridad del consumidor.

Esta unidad didáctica busca desarrollar en los estudiantes competencias teóricas y prácticas que les permitan comprender, aplicar y valorar la importancia de las BPM dentro de cualquier entorno productivo.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

3. FORMULACION DE LA 8 ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

CLASE 1: FUNDAMENTO COMPLETO DE LA BUENA PRÁCTICA DE MANUFACTURA (BPM)

1. **¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de normas, principios y procedimientos obligatorios que deben seguir las empresas que producen alimentos, medicamentos, cosméticos y otros productos de consumo humano, con el fin de garantizar que estos sean seguros, higiénicos y de calidad.

No son recomendaciones opcionales; son requisitos legales establecidos por las autoridades sanitarias. En Colombia, la entidad encargada de vigilar su cumplimiento es el INVIMA.

Las BPM buscan prevenir riesgos antes de que ocurran. Es decir, trabajan desde la prevención y no desde la corrección del problema.

Aplican en:

- Procesamiento de alimentos
- Industria farmacéutica
- Fabricación de bebidas
- Productos cosméticos
- Plantas de producción y empaque

LEGISLACIÓN

Decreto 3075 de 1997

Es una de las normas fundamentales en materia de higiene y manipulación de alimentos en Colombia.

¿Qué establece?

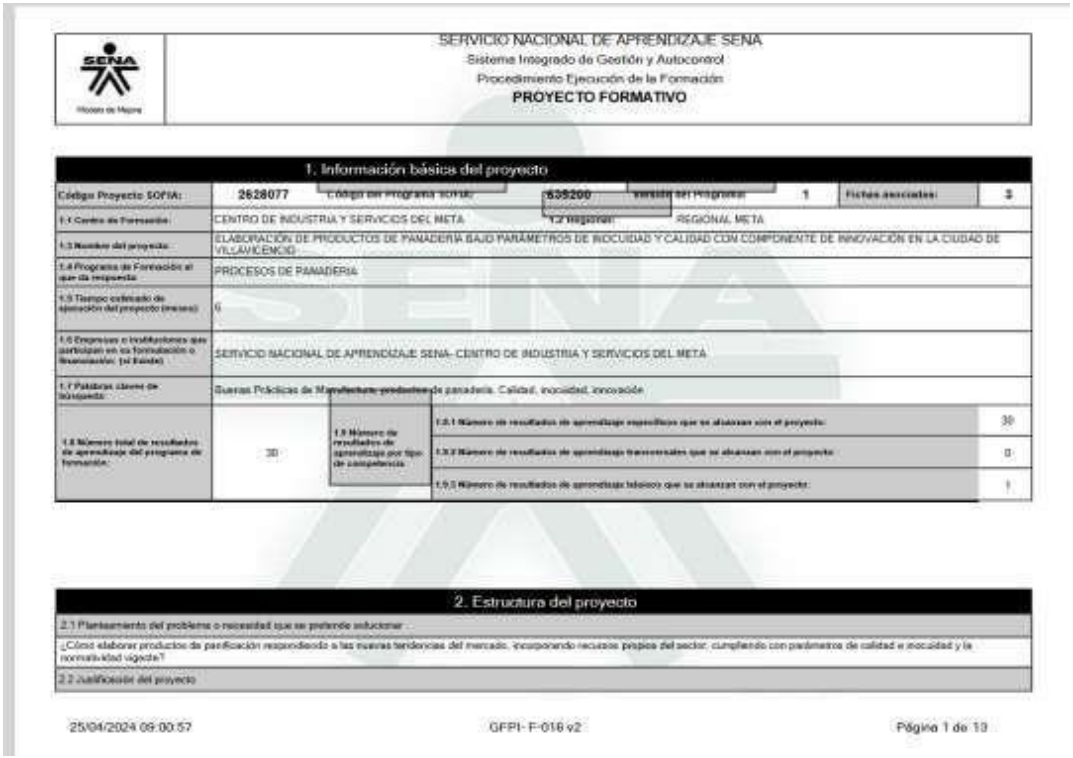
- Condiciones sanitarias que deben cumplir fábricas y establecimientos de alimentos.
- Requisitos de infraestructura.
- Normas de higiene del personal.
- Control de procesos y almacenamiento.
- Programas de limpieza y desinfección.

Fue durante muchos años la base legal principal para la aplicación de las BPM en alimentos.

Resolución 2674 de 2013

Actualmente es una de las normas más importantes en alimentos.

ANEXO 10 pantallazo proyecto formativo



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación
PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	2628077	Código del Programa SOFIA:	638200	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	3
1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META			1.2 Regional:	REGIONAL META		
1.3 Nombre del proyecto:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA BAJO PARÁMETROS DE INOCUIDAD Y CALIDAD CON COMPONENTE DE INNOVACIÓN EN LA CIUDAD DE VILLAVICENCIO						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PROCESOS DE PANADERIA						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	6						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA- CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Buenas Prácticas de Manufactura- productos de panadería, Calidad, inocuidad, innovación						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	30	1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia:	1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:				30
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:				0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:				1

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar:

¿Cómo elaborar productos de panificación respondiendo a las nuevas tendencias del mercado, incorporando recetas propias del sector, cumpliendo con parámetros de calidad e inocuidad y la normatividad vigente?

2.2 Justificación del proyecto:

25/04/2024 09:00:57 GFPI- F-016 v2 Página 1 de 10