



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad Pereira abril 2026

Señor (a)

Natalia Marulanda

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9081732**

Cargo del supervisor Coordinadora Académica Dependencia

Centro Agropecuario

Ciudad Pereira

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.9081732** del año 2026

José Iván Marriaga Arciniegas, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16.074.058 de Manizales, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Centro Agropecuario), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma **CUARENTA Y DOS MILLONES CINCO MIL OCHOCIENTOS SIETE PESOS M/CTE (\$42.005.807)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a Veintisiete (26) días mes de febrero por valor de TRES MILLONES CIENTO SETENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS OCHO PESOS M/CTE (\$4.105.831). b) ocho (8) pagos iguales por los meses de marzo a octubre, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$4.737.497)

Plazo: Será hasta el 30 de octubre de 2026.



OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)

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 campesina, aportando al fortalecimiento de la economía popular, familiar, étnica y comunitaria en concordancia con lineamientos establecidos por la DSNFT, CNAIDIEP- Campe SENA.

Ejecución mensual de actividades

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.	<p>ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA- 40 HORAS-MARSELLA. ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS 40 HORAS- QUINCHIA. ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS 40 HORAS- QUINCHIA</p> <p>PREPARACION DE ARROCES –60 HORAS- PREPARACION DE ARROCES-60 HORAS- DOSQUEBRADAS BARRIO EL JAPON DOSQUEBRADAS- LA COMBI PROMOCION CAMPESENA Y MATRICULA</p>	<p>FOTO.</p> <p>FOTO</p>



2	.Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje. 3. Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la coordinación Nacional de Atención Integral, a la Economía Popular-CampeSENA.	PREPARACION DE ARROCES- DURACION 60 HORAS- DOSQUEBRADAS CORREGIMIENTO LA FLORIDA RESTAURANTE LA COMBI COMPLETA	FOTO
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	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
4	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	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO



	objeto contractual		
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	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
6	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	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO



8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	SE REALIZO PROCESO DE INDUCCION A LOS PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS EN EL MUNICIPIO DE MARSELLA Y QUINCHIA.	FOTO
9	. 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.	NO APLICA	NO APLICA
10	. 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 – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias	NO APLICA PARA ESTE PERIODO.	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
11	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	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO



	la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo		
12	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	INFORME DEL MES DE ABRIL	INFORME DEL MES DE ABRIL. DOCUMENTOS CARGADOS EN EL SECOP.
13	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	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO



	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.		
14	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	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO
15	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	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO



	de la información, cuando aplique		
16	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	ELABORACION DE GUIAS DE APRENDIZAJE.	ELABORACION DE GUIAS DE APRENDIZAJE.



	diligenciada para cada resultado de aprendizaje		
17	. 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.	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO.
18	Cumplir cabalmente con las actividades de formación programadas según la necesidad el Centro de formación	SE REALIZA CRONOGRAMA DE MATRICULA, DONDE SE ESTIPULAN FCHAS DE ACTIVIDADES CON LOS SIGUIENTES GRUPOS. MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, MARSELLA Y QUINCHIA.	SOFIA PLUS.
19	No cancelar injustificadamente o modificar unilateralmente cualquier actividad de formación programada sin previa autorización escrita de la supervisión del contrato o de la persona designada por la entidad para tal efecto y únicamente podrá darse en casos excepcionales donde se identifiquen circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito	NO APLICA PARA ESTE PERIODO	NO APLICA PARA ESTE PERIODO



20	Tomar todas las medidas razonables para mitigar el impacto de las cancelación o modificaciones en la formación priorizando la continuidad del servicio de formación y la atención a los aprendices.	NO APLICA PARA ESTE PERIODO.	NO APLICA PARA ESTE PERIODO.
----	---	------------------------------	------------------------------

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.	22526	QUINCHIA	04-03-2026	04-03-2026
2.	22526	MARSELLA	05-03-2026	05-03-2026
3.	22526	QUINCHIA	11-03-2026	11-03-2026
4.	22526	MARSELLA	12-03-2026	12-03-2026
5.	22526	QUINCHIA	18-03-2026	18-03-2026
6.	22526	QUINCHIA	25-03-2026	25-03-2026
7.	22526	MARSELLA	26-03-2026	26-03-2026
8.	22526	QUINCHIA	27-03-2026	27-03-2026
9.	22526	QUINCHIA	28-03-2026	28-03-2026
10.	22526	MARSELLA	29-03-2026	29-03-2026



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, 1080635128, de la planilla de seguridad social operada por aportes en línea Simple por el periodo de marzo.

Cordialmente,

JOSE IVAN MARRIAGA ARCINIEGAS

Contratista

C.C. No. 16074058 de Manizales

Recibí a satisfacción

Natalia Marulanda Méndez

Supervisor(a) Contrato: **No CO1.PCCNTR.9081732 del año 2026**

Cargo; Coordinadora Académica

Evidencias del mes de abril de 2026.

Impartir formación en el municipio de Marsella los días jueves, en el curso complementario

Elaboración de Productos de Repostería finca la Uvita ficha 3471474.



Elaboración de la guía de aprendizaje Elaboración de Productos de Repostería Ficha 3471474.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.**
- Código del Programa de Formación: **63520580**
- Nombre del Proyecto: N/A.
- Fase del Proyecto: N/A.
- Actividad de Proyecto: N/A.
- Competencia: **260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE..**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.**
- **2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO.**
- **3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.**
- **4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.**
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Listado de asistencia del Curso Complementario Elaboración de productos de Repostería ficha 3471474.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2020											
OBJETIVO (S)		Impartir Formación en el Curso Elaboración de productos de repostería Ficha 3471474									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANT A	CONTRATIST A	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	
1	Jandra Yonica Angulo	24766074				Maisella	— 0 —	311348934	SI	Jandra Yonica Angulo	
2	Claudia R.	24767285				Oriento	— 0 —	3206827520		Claudia Ramos	
3	Claudia Cardona	42094810				U	cardona.claudia.hadq@mail.com	370668534	SI	Claudia Cardona	
4	Sorangel Estuary	30353565				U	— 0 —	3144282356	" "	Sorangel Estuary	
5	Gabriela Garcia	24624491				U	— 0 —	3153293469	" "	Gabriela Garcia S.	
6	Ayda Giraldo	24760309				U	— 0 —	3105990804	" "	Ayda Giraldo D	
7	Leidy Ortiz	1004868045				U	leidy.ortiz.95@hdmil.com	3233412351	" "	Leidy Ortiz	
8	Carolina Herrera	1083745063				U	leidyortiz-95@hdmil.com	3116749374	" "	Carolina Herrera	
9	Sandra Sánchez	51970569				U	— 0 —	3219265320	" "	Sandra Sánchez	
10	Edulka Gutierrez	42084046				U	— 0 —	3137028666	" "	Edulka Gutierrez	
11	Franco Hernandez	26987317				U	— 0 —	3137028666	" "	Franco Hernandez	
12	Cynthia Lewis	1088029895				U	— 0 —	3116892000	" "	Cynthia Lewis	
13	Paola Herrera	454470792				Maisella	— 0 —	3207371349	" "	Paola Herrera	
14	Paola Herrera	1089445602				U	— 0 —	3121356577	" "	Paola Herrera	
15	Lorena Martinez	24766951				Asiendiz	— 0 —	316191227	" "	Lorena Martinez	

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.

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.

Impartir formación en el Curso Complementario Preparación de Arroces en Dosquebradas en el barrio el
Japón los días lunes y martes.







REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S) <u>Impartir Formación en el curso Preparación de Axiocas Ficha 3474185</u>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Harriet Salazar M	42082448				Apuendia	myriongajozun1354@gmail.com	— 0 —	Si	Harriet Salazar M
2	Solabel Restrepo	31414883				" "	" "	321637748	Si	Solabel Restrepo
3	Alea Londono	42085743				" "	" "	3136712077	Si	Alea Londono
4	Harleuy Betancourt	34001325				" "	" "	3127532244	Si	HARLEUY B
5	Harlela Badaña	42005736				" "	" "	3113549645	Si	Harlela Badaña
6	Clara Inés Telarega Gómez	30282824				" "	" "	31227541	Si	Clara Inés Telarega Gómez
7	Sandra Liliana	1059810181				" "	Sandra Liliana 2789@gmail.com	3116267922	Si	Sandra Liliana
8	Francois Gue	25026763				Apuendia	" "	3243474079	Si	Francois Gue

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.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S) <u>Impartir Formación en el curso Preparación de Axiocas Ficha 3474185</u>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sandra Liliana	1059810181				Apuendia	Sandra Liliana 2789@gmail.com	3116267922	Si	Sandra Liliana
2	Clara Inés Telarega Gómez	30282824				Apuendia	Clara Inés Telarega Gómez 1611@gmail.com	3136765581	Si	Clara Inés Telarega Gómez
3	Rosa Beltrán	33551494				Apuendia	Rosa Beltrán 166@gmail.com	3205321200	Si	Rosa Beltrán
4	Clara Inés Telarega Gómez	30282824				" "	Clara Inés Telarega Gómez 1611@gmail.com	31227541	Si	Clara Inés Telarega Gómez
5	Solabel Restrepo	31414883				" "	" "	321637748	Si	Solabel Restrepo
6	Alea Londono	42085743				" "	Alea Londono 194@gmail.com	3136712077	Si	Alea Londono
7	Francois Gue	25026763				" "	" "	3243474079	Si	Francois Gue
8	Harlela Badaña					" "	" "	3113549645	Si	Harlela Badaña

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.



Guía de aprendizaje Curso Complementario Preparación de Arroces ficha 3474185.

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **PREPARACION DE ARROCES**
- Código del Programa de Formación: **63550003**
- Nombre del Proyecto Formativo: **N/A**
- Fase del Proyecto : **N/A**
- Actividad de Proyecto Formativo:

Competencia: **260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).**

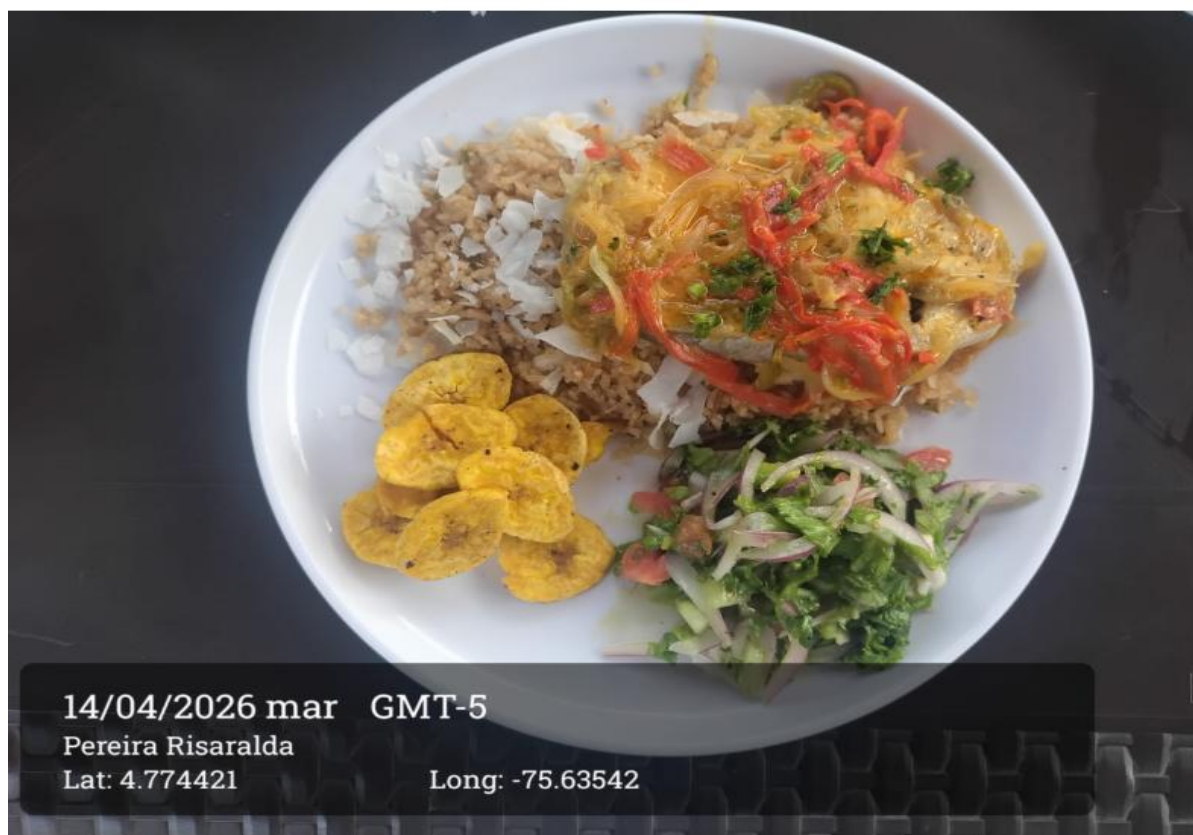
Resultados de Aprendizaje: **1. PREPARAR LAS SALSAS DE ACUERDO A LAS RECETA ESTANDAR
2. ELABORAR ARROCES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.
3. REALIZAR EL MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO, EXPRESION TECNICA EN FRANCES) DE ACUERDO A LA PROFRAMACION Y RECETA ESTANDAR.
4. ANALIZAR LAS TENDENCIAS DEL MERCADO EN EL TEMA DEL ARROZ LA DIETA ALIMENTICIA USANDO LAS DIVERSAS FUENTES DE INFORMACION Y ORGANIZANDO METODICAMENTE LA CONSULTA Y LOS RESULTADOS.
5. EVALUAR LOS PROCESOS REALIZADOS Y DEFINIR ACCIONES DE MEJORAMIENTO CONTINUO.**

- Duración de la Guía de Aprendizaje : **60 HORAS**

Impartir formación en el Curso Complementario Preparación de Arroces Ficha 3468052 en el Municipio de Dosquebradas en la vereda la florida La Combi Completa los días lunes y martes.









Listado de asistencia del mes de abril Curso Complementario Preparación de Arroces ficha 3468052.

SENA										
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 6 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S)	Impartir Formación en el Curso Preparación de Arroces Ficha 3468052									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANT A	CONTRATIST A	OTRO ECUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Myriam Roman	28739054				Agencia	Myriamroman@gmail.com	305486239	S:	Myriam Roman
2	Rodrigo Pichón	432057				" "	Myriamroman@gmail.com	3118085761	S:	Rodrigo Pichón
3	Alba García	24943108				" "	— 0 —	3044339055	S:	Alba García
4	Mª Eugenia Hernández	42144738				" "	mariaeugenia4109@gmail.com	312825144	S:	Mª Eugenia H
5	Omaira Sosa	30383246				" "	maritassos41@hotmail.com	314 7604932	S:	Omaira Sosa
6	Rubela Carrillo	42075459				" "	— 0 —	5424327	S:	Rubela Carrillo
7	Don Lolo	1088236222				" "	velozestart@gmail.com	313 3011508664	S:	Don Lolo
8	Dora Hernández	1088236538				" "	— 0 —	3011508664	S:	Dora Hernández

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

SENA										
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026										
OBJETIVO (S)	Impartir Formación en el Curso Preparación de Arroces Ficha 3468052									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANT A	CONTRATIST A	OTRO ECUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Mª Eugenia H	42144738				Agencia	mariaeugenia4109@gmail.com	312825144	S:	Mª Eugenia H
2	Alba García	24943108				" "	Myriamroman@gmail.com	3044339055	"	Alba García
3	Myriam Roman	28739054				" "	Myriamroman@gmail.com	—	"	Myriam Roman
4	Rodrigo Pichón	432057				" "	maritassos41@hotmail.com	314 7604932	"	Rodrigo Pichón
5	Omaira Sosa	30383246				" "	— 0 —	322 5424327	"	Omaira Sosa
6	Rubela Carrillo	42075459				" "	velozestart@gmail.com	313 3011508664	"	Rubela Carrillo
7	Don Lolo	1088236222				" "	— 0 —	3011508664	"	Don Lolo
8	Dora Hernández	1088236538				" "	— 0 —	3011508664	"	Dora Hernández

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.



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.



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.



Impartir formación en el municipio de Quinchía los días miércoles, en el curso complementario
Elaboración de Tortas Y Batidos Esponjosos Escuela taller Ceres ficha 3470903.





Listado de asistencia del mes de abril Curso Complementario Elaboración de Tortas y Batidos Esponjosos
ficha 3470903.



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

OBJETIVO (S) Impartir Formación Curso Elaboración de tortas y Batidos Ficha 3470903										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANT A	CONTRATIST A	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jonathan D. az	1090340148				Independiente	Jonathan.Diaz@gmail.com	325624573	SI	Jonathan D.
2	Edison Trejos	1090338392				" "	edison.trejos12@gmail.com	3234412026	SI	Edison T.
3	Yon Sebastian B	1088251345				Aprendiz	sebastian.bonilla258@gmail.com	3141651536	"	Sebastian B.
4	Gloria Perez	33916659				" "	"	3113390028	"	Gloria Perez
5	Nancy A. Castellano	1090339723				Aprendiz	castellano.nancy@gmail.com	3226245884	"	Nancy A. C.
6	Mary T. Contreras	24792308				" "	"	3205027282	"	Mary T.
7	Leonel D. Silva	9391845				A.P.	"	320949292	"	Leonel D.
8	Mariana Uma	1004901341				" "	"	322273987	"	Mariana
9	Maria iband					Aprendiz	"	"	"	Maria
10	Luz Utima	100213059				" "	"	320502347	"	Luz Utima
11	Anderson B. S. Vire	10500291				" "	"	3128230608	"	Anderson B.
12	Adriana Cecilia V.	1080335262				Aprendiz	"	3126394362	"	Adriana Cecilia
13	Morelia I. R.					" "	"	314787	"	Morelia I. R.
14	Martha Arango	1090335770				" "	"	3128339	"	Martha A.
15	Juan Trejos	1070335804				" "	"	3128339	"	Juan Trejos

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.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026										
OBJETIVO(S) Impartir Formación Curso Elaboración de Tortas y Batidos Ficha 3470903										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Juliana Andrea B	1007172795				Aprendiz	Julianaandrea2004@gmail.com	3145064804	Si	Juliana Andrea B
2	Motelia Ibarra	25038400				11 11	— 0 —	3747874478	Si	Motelia I R
3	Gloria Perez	33916659				11 11	— 0 —	3113390078	Si	Gloria Perez
4	María Isabel C	24397308				Aprendiz	— 0 —	3125026272	Si	María Isabel C.
5	Alexandra Castañer	1090339723				Aprendiz	— 0 —	3226248507	Si	Alexandra C.
6	Maria Ibarra	108823466				Aprendiz	— 0 —	321714968	Si	Maria Ibarra
7	Mariana Utima	1064801341				Aprendiz	marianautima04@gmail.com	3222175907	Si	Mariana
8	Letitia Utima	100213059				Aprendiz	luzutima5@gmail.com	3200072547	Si	Letitia Utima
9	Edison Trejos	1090333392				Aprendiz	edson.trejos12@gmail.com	3134412036	Si	Edison T
10	Selachon Bolivar	1088261346				Aprendiz	selachonbolivar258@gmail.com	3141651836	Si	Bolivar
11	Adriana Lucila	1090334262				Aprendiz		3106394302	Si	Adriana Lucila

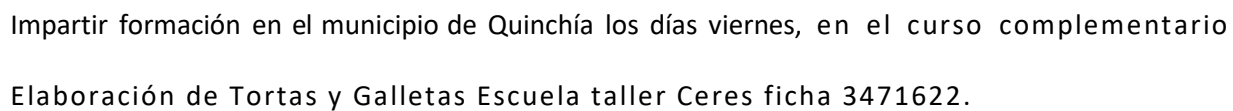
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos

Guía de aprendizaje Elaboración Básica de Tortas y Batidos Esponjosos Ficha 3470903.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS**
- Código del Programa de Formación: **96151448**
- Nombre del Proyecto: N/A.
- Fase del Proyecto: N/A.
- Actividad de Proyecto: N/A.
- Competencia: **290801063 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **1. ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO**
- **2. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA..**
- **3. VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS .**
- **4. PROCESAR TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.**
- Duración de la Guía: 40 horas



Listado de asistencia del mes de abril Curso Complementario Elaboración de Tortas y Galletas ficha 3471622.



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.



Guía de aprendizaje Elaboración Básica de Tortas y Galletas Ficha3471622.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS**
- Código del Programa de Formación: **63520040**
- Nombre del Proyecto Formativo: **N/A**
- Fase del Proyecto : **N/A**
- Actividad de Proyecto Formativo:
- Competencia: **290803004 ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERÍA DE ACUERDO CON EL EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.**
- Resultados de Aprendizaje: **1. MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO**
- **2. ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO**
- Duración de la Guía de Aprendizaje : **40 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo Estimado Aprendiz,

Asociación de Ruta de aprendizaje en la plataforma Sofía plus y Betowa al Curso Complementario Preparación de Arroces ficha 3468052.

