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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, MAYO de 2026

Señor(a)
EDISON STEVE RODRIGUEZ FORERO
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR. 9085773 de 2026
Coordinador Académico
Centro Agropecuario de Buga
Guadalajara de Buga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual MAYO de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR. 9085773 de 2026

Gloria Inés Saa Toro, identificado con la cédula de ciudadanía No. 66871622, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de articulación con la educación media técnica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS MCTE. ($46.743.334), discriminados así: a) Un primer pago correspondiente a la fracción del mes de febrero de 2026 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($3.474.167). b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE. ($4.737.500) cada uno y c) un tercer pago en el mes de diciembre por valor de SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($631.667).

Plazo: 04 de diciembre de 2026.

Objeto: Contratar los servicios profesionales de Instructor para desarrollar procesos de Formación Profesional Integral en el marco de la Estrategia de Articulación con la Educación Media, conforme a lo establecido en la Resolución SENA 0317 de 2021 y demás lineamientos institucionales, orientados a la ejecución de programas de formación titulada en instituciones educativas oficiales y colegios,

garantizando la pertinencia curricular, la calidad pedagógica y la integración con los planes de estudio de la educación media, mediante metodologías flexibles y el uso de plataformas institucionales.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar procesos de formación profesional integral en instituciones educativas vinculadas, aplicando lineamientos pedagógicos, normativos y de calidad establecidos por el SENA y la Estrategia de Articulación con la Media.	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas institucionales. IE: Rosa Zarate de Peña Sede: Única Ciudad: Yumbo Programa: Técnico en Cocina Grupo: 3166213 Cantidad de aprendices en formación: 17 Grado: 11 Fase: Ejecución. IE: Rosa Zarate de Peña Sede: Única Ciudad: Yumbo Programa: Técnico en Cocina Grupo: 3440571 Cantidad de aprendices en formación: 21 Grado: 10 Fase: Análisis. IE: Humberto Raffo Rivera Sede: Central Ciudad: Palmira Programa: Técnico en Cocina Grupo: 3166195 Cantidad de aprendices en formación: 8 Grado: 11	Anexo 1 Informe de evidencias.

		Fase: Ejecución. IE: Humberto Raffo Rivera Sede: Central Ciudad: Palmira Programa: Técnico en Cocina Grupo: 3166503 Cantidad de aprendices en formación: 11 Grado: 11 Fase: Ejecución. IE: Humberto Raffo Rivera Sede: Central Ciudad: Palmira Programa: Técnico en Cocina Grupo: 3445392 Cantidad de aprendices en formación: 26 Grado: 10 Fase: Análisis. IE: La Buitrera Sede: San Gabriel Ciudad: Cali Programa: Técnico en Cocina Grupo: 3444249 Cantidad de aprendices en formación: 18 Grado: 10 Fase: Análisis. **Acompañamiento técnico pedagógico al Desarrollo Curricular del programa de formación** IE: Rosa Zarate de Peña Sede: Única Ciudad: Yumbo Programa: Técnico en Cocina Grupo: 3166213 - 3440571 Fecha: 07/05/2026	

		IE: Humberto Raffo Rivera Sede: Central Ciudad: Palmira Programa: Técnico en Cocina Grupo: 3445392 - 3166195–3166503 Fecha: 04 y 06/05/2026 IE: La Buitrera Sede: San Gabriel Ciudad: Cali Programa: Técnico en Cocina Grupo: 3444249 Fecha: 05/05/2026 **Actas de inicio de la formación del programa de formación Técnico en COCINA** IE: Rosa Zarate de Peña Ciudad: Cali Grupo: 3166213 Acta: 589 IE: Rosa Zarate de Peña Ciudad: Cali Grupo: 3440571 Acta: 588 IE: Humberto Raffo Rivera Ciudad: Palmira Grupo: 3166195 Acta: 591 IE: Humberto Raffo Rivera Ciudad: Palmira Grupo: 3166503 Acta: 592 IE: Humberto Raffo Rivera Ciudad: Palmira Grupo: 3445392 Acta: 331	

		IE: La Buitrera Sede: San Gabriel Ciudad: Cali Grupo: 3444249 Acta: 390	
2	Diseñar y ejecutar la planeación pedagógica articulando contenidos con los planes de estudio de la educación media, asegurando coherencia con los resultados de aprendizaje definidos en el programa.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
3	Implementar estrategias pedagógicas que favorezcan la integración curricular y el aprendizaje significativo, considerando las particularidades del contexto escolar.	Para la evidencia de este mes se desarrollaron las siguientes estrategias pedagógicas. Actividad desarrollada: Dinámica "Nos vamos de fiesta". Grupo: 3445392 Fecha: 04/05/2026	Anexo 1 Informe de evidencias.
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los plazos reglamentarios, garantizando la trazabilidad del proceso.	Para el presente mes se registra la evaluación de los RAP de aprendizaje de los grupos asignados. Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción. RAP: Identificar la dinámica organizacional del Sena y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional. IE: Rosa Zarate de Peña Sede: Única Ciudad: Yumbo Programa: Técnico en Cocina Acta: 863 Grupo: 3440571 Fase: Inducción IE: Humberto Raffo Rivera Sede: Central	Anexo 1 Informe de evidencias.

		Ciudad: Palmira Programa: Técnico en Cocina Acta: 690 Grupo: 3445392 Fase: Inducción IE: La Buitrera Sede: San Gabriel Ciudad: Palmira Programa: Técnico en Cocina Acta: 856 Grupo: 3444249 Fase: Inducción	
5	Realizar seguimiento pedagógico y técnico a los aprendices durante la etapa lectiva y productiva, conforme a los lineamientos institucionales.	Se realiza seguimiento a la Etapa Productiva en los grupos de grados 11 asignados. Programa: Técnico en Cocina Grupo: 3166213 I.E: Rosa Zarate de Peña Cantidad de Aprendices: 17 Bitácora: 7 Programa: Técnico en Cocina Grupo: 3166195 I.E: Humberto Rafo Rivera Cantidad de Aprendices: 8 Bitácora: 7 Programa: Técnico en Cocina Grupo: 3166213 I.E: Humberto Rafo Rivera Cantidad de Aprendices: 11 Bitácora: 7	Anexo 1 Informe de evidencias.
6	Garantizar la actualización del estado “Por certificar” para los aprendices que cumplan los requisitos, dentro de los tiempos establecidos.	Para la vigencia de este mes se realiza las siguientes actividades: Actividad: Certificados de registros APE I.E. Rosa Zarate de Peña Grupo: 3166213 Grado: 11 Cantidad de aprendices: 17.	Anexo 1 Informe de evidencias.

		I.E. Humberto Raffo Rivera Grupo: 3166195 Grado: 11 Cantidad de aprendices: 8. I.E. Humberto Raffo Rivera Grupo: 3166503 Grado: 11 Cantidad de aprendices: 11.	
7	Participar en jornadas de planeación, comités de evaluación y actividades institucionales relacionadas con la formación, aportando insumos técnicos y pedagógicos.	Se participó de manera activa en las siguientes jornadas: Actividad**:** Reunión Desarrollo Curricular, instructores COCIINA Fecha: 13/05/2026	Anexo 1 Informe de evidencias.
8	Elaborar y dar seguimiento a los planes de mejoramiento asignados a aprendices, con base en los resultados de evaluación, en concordancia con el Reglamento del Aprendiz.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
9	Mantenerse actualizado frente a los lineamientos del Centro en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), protocolos de emergencia y póliza de aprendices.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
10	Contribuir en la identificación y documentación técnica de necesidades de materiales de formación y elementos de protección personal (EPP) requeridos para el desarrollo de actividades formativas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
11	Participar en acciones de difusión de la oferta académica y estudios de equivalencia para la activación de cadenas de formación, cuando sea requerido.	Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación institucionales, ferias, divulgación oferta regular, redes sociales institucionales y de centro.	Anexo 1 Informe de evidencias.

		Actividad: Se comparte promoción del Centro. Actividad: II Oferta Educativa "Técnico en Cocina" Medio de comunicación: WhatsApp Fecha: 20/04/2026 Actividad: No compres FAUNA silvestre Medio de comunicación: WhatsApp Fecha: 05/05/2026	
12	Participar en jornadas de documentación para procesos de Registro Calificado y/o Autoevaluación institucional, cuando su aporte técnico le sea solicitado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
13	Presentar informe mensual que evidencie el cumplimiento de las obligaciones contractuales y resultados alcanzados.	Se realiza la gestión en la plataforma Estatal SECOP II de acuerdo con los lineamientos de la supervisión.	Informe cargado a SECOP II. Anexo 1 Informe de evidencias.

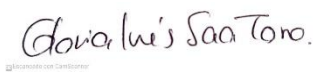
A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

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

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	39226	PALMIRA	08/04/2026	08/04/2026
2	39226	PALMIRA	15/04/2026	15/04/2026
3	39226	PALMIRA	22/04/2026	22/04/2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 36899502 y el operador ASOPAGOS referente al abril.

Cordialmente,



GLORIA INES SAA TORO
Contratista
C.C. No. 66871622



EDISON STEVE RODRIGUEZ FORERO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 9085773 **de 2026**

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

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

EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Gloria Ines Saa Toro
Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR. 9085773
Periodo: Mayo de 2026
Supervisor de contrato: Edison Steve Rodríguez Forero

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

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

Formación profesional integral

1. Desarrollar procesos de formación profesional integral en instituciones educativas vinculadas, aplicando lineamientos pedagógicos, normativos y de calidad establecidos por el SENA y la Estrategia de Articulación con la Media.

Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas institucionales.

IE: Rosa Zarate de Peña
Sede: única
Ciudad: Yumbo
Programa: Técnico en Cocina
Grupo: 3166213
Cantidad de aprendices en formación: 17
Grado: 11

Fase: Ejecución.

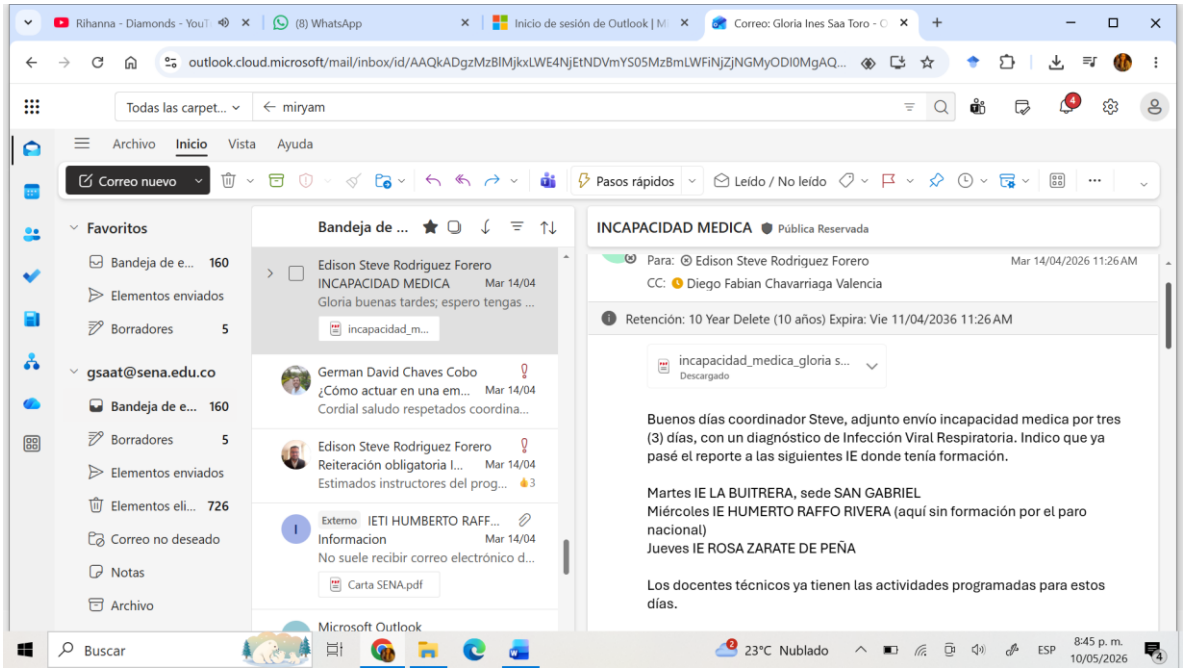
Fecha 1: 09/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Técnicas de básicas de cocina, errores comunes al comenzar a cocinar (y cómo evitarlos), y recomendaciones para mejorar tus habilidades culinarias. “Técnica de saltear” evidencia Arroz Chino.

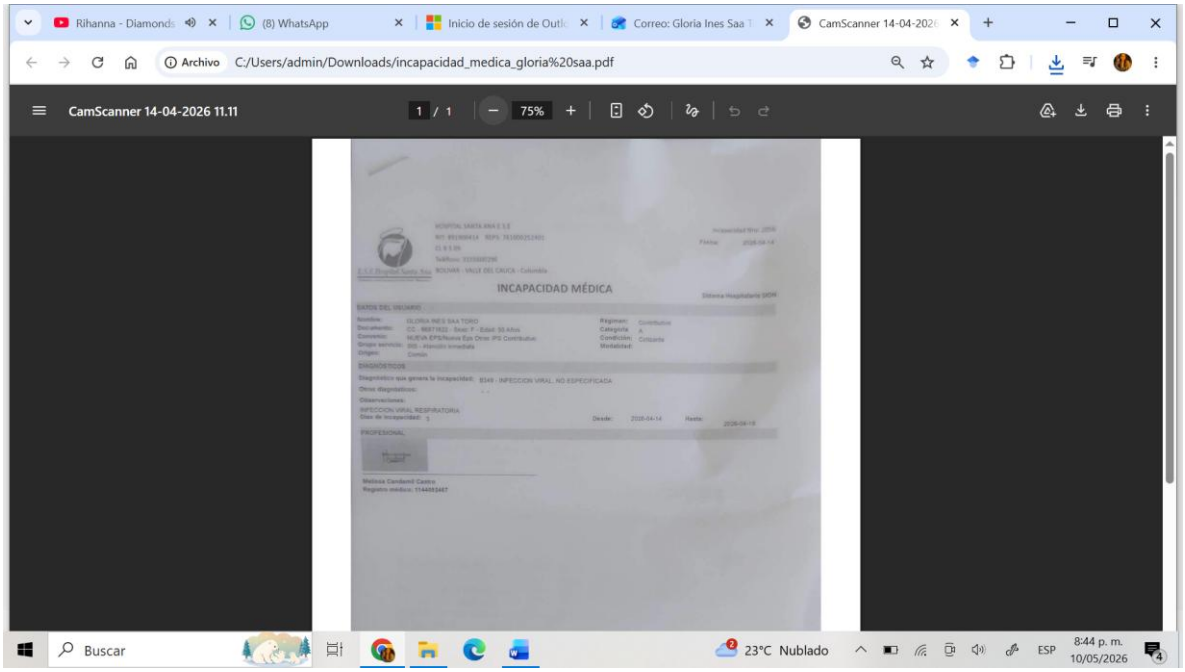
Soporte fotográfico



Fecha 2: 16/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: N/A

Soporte fotográfico


Correo: Gloria Ines Saa Toro
outlook.cloud.microsoft/mail/inbox/id/AAQkADgzMzBlMjkxLWE4NjEtNDVmYS05MzBmLWFiNjZjNGMyODI0MgAQ...
Archivo Inicio Vista Ayuda
Correo nuevo
Pasos rápidos
Leído / No leído
Favoritos
Bandeja de e... 160
Elementos enviados
Borradores 5
gsaat@sena.edu.co
Bandeja de e... 160
Borradores 5
Elementos enviados
Elementos eli... 726
Correo no deseado
Notas
Archivo
Bandeja de ...
Edison Steve Rodriguez Forero
INCAPACIDAD MEDICA Mar 14/04
Gloria buenas tardes; espero tengas ...
incapacidad_m...
German David Chaves Cobo
¿Cómo actuar en una em... Mar 14/04
Cordial saludo respetados coordina...
Edison Steve Rodriguez Forero
Reiteración obligatoria I... Mar 14/04
Estimados instructores del prog...
Externo IETI HUMBERTO RAFF...
Informacion Mar 14/04
No suele recibir correo electrónico d...
Carta SENA.pdf
Microsoft Outlook
INCAPACIDAD MEDICA
Pública Reservada
Para: Edison Steve Rodriguez Forero
Mar 14/04/2026 11:26 AM
CC: Diego Fabian Chavarriaga Valencia
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 11/04/2036 11:26 AM
incapacidad_medica_gloria s...
Descargado
Buenos días coordinador Steve, adjunto envío incapacidad medica por tres (3) días, con un diagnóstico de Infección Viral Respiratoria. Indico que ya pasé el reporte a las siguientes IE donde tenía formación.
Martes IE LA BUITRERA, sede SAN GABRIEL
Miércoles IE HUMERTO RAFFO RIVERA (aquí sin formación por el paro nacional)
Jueves IE ROSA ZARATE DE PEÑA
Los docentes técnicos ya tienen las actividades programadas para estos días.
Buscar
23°C Nublado
ESP
8:45 p. m.
10/05/2026


C:/Users/admin/Downloads/incapacidad_medica_gloria%20saa.pdf
CamScanner 14-04-2026 11.11
1 / 1
75%
INCAPACIDAD MÉDICA
Buscar
23°C Nublado
ESP
8:44 p. m.
10/05/2026

Fecha 2: 23/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Técnicas de básicas de cocina, errores comunes al comenzar a cocinar (y cómo evitarlos), y recomendaciones para mejorar tus habilidades culinarias. “Técnica de Asados”. Evidencia tipos de asados, al carbón, a la parrilla y al horno.

Soporte fotográfico



Fecha 4: 30/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Técnicas de básicas de cocina, errores comunes al comenzar a cocinar (y cómo evitarlos), y recomendaciones para mejorar tus habilidades culinarias. “Técnica de Asados”. Evidencias técnicas de hervir, escalfar y dorar en el horno.

Soporte fotográfico



Fecha 5: 07/05/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Técnicas de básicas de cocina, errores comunes al comenzar a cocinar (y cómo evitarlos), y recomendaciones para mejorar tus habilidades culinarias. “Técnica de Asados”. Evidencias técnicas de guisar o estofar, brasear y reacción de Maillard.

Soporte fotográfico



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha . Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA		3166213	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES		ABRIL	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	GLORIA INES SAA TORO		
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		9/04/2026	16/04/2026	23/04/2026	30/04/2026	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ANA MARIA ORTIZ GAVIRIA					
2	ANNE CATALINA HERRERA MUÑOZ					
3	ANDRU YOSUED DE NOBREGA SILVA					
4	ANY YORELI CARDENAS DORADO					
5	DANNA MARCELA IMBACHI BOLAÑOS					
6	ELBER SANTIAGO CERON ZAMBRANO					
7	GIZELLE MONTENEGRO ERAZO					
8	HANNAH VALERIA BARTOLO SUAZA					
9	INGRI YULIANA ERAZO SANCHEZ					
10	LUIS SANTIAGO MARQUEZ REYES					
11	MARIA JOSE VILLADA ÑAÑEZ					
12	MARIANA PARRA CASTIBLANCO					
13	MELANY OCAMPO OCAMPO					
14	PAULA ANDREA TUQUERRES NATIB					
15	REIPCEL JOSE LOZANO BURITICA					
16	VALERY JOHANNA GOMEZ ACOSTA					
17	VALERY MUÑOZ GOMEZ					
18						
19						
20						
21						
22						

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha . Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA		3166213	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES		MAYO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	GLORIA INES SAA TORO		
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		7/05/2026	14/05/2026	21/05/2026	28/05/2026	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ANA MARIA ORTIZ GAVIRIA					
2	ANNE CATALINA HERRERA MUÑOZ					
3	ANDRU YOSUED DE NOBREGA SILVA					
4	ANY YORELI CARDENAS DORADO					
5	DANNA MARCELA IMBACHI BOLAÑOS					
6	ELBER SANTIAGO CERON ZAMBRANO					
7	GIZELLE MONTENEGRO ERAZO					
8	HANNAH VALERIA BARTOLO SUAZA					
9	INGRI YULIANA ERAZO SANCHEZ					
10	LUIS SANTIAGO MARQUEZ REYES					
11	MARIA JOSE VILLADA ÑAÑEZ					
12	MARIANA PARRA CASTIBLANCO					
13	MELANY OCAMPO OCAMPO					
14	PAULA ANDREA TUQUERRES NATIB					
15	REIPCEL JOSE LOZANO BURITICA					
16	VALERY JOHANNA GOMEZ ACOSTA					
17	VALERY MUÑOZ GOMEZ					
18						
19						
20						
21						
22						

IE: Rosa Zarate de Peña
Sede: única
Ciudad: Yumbo
Programa: Técnico en Cocina
Grupo: 3440571
Cantidad de aprendices en formación: 21
Grado: 10
Fase: Análisis.

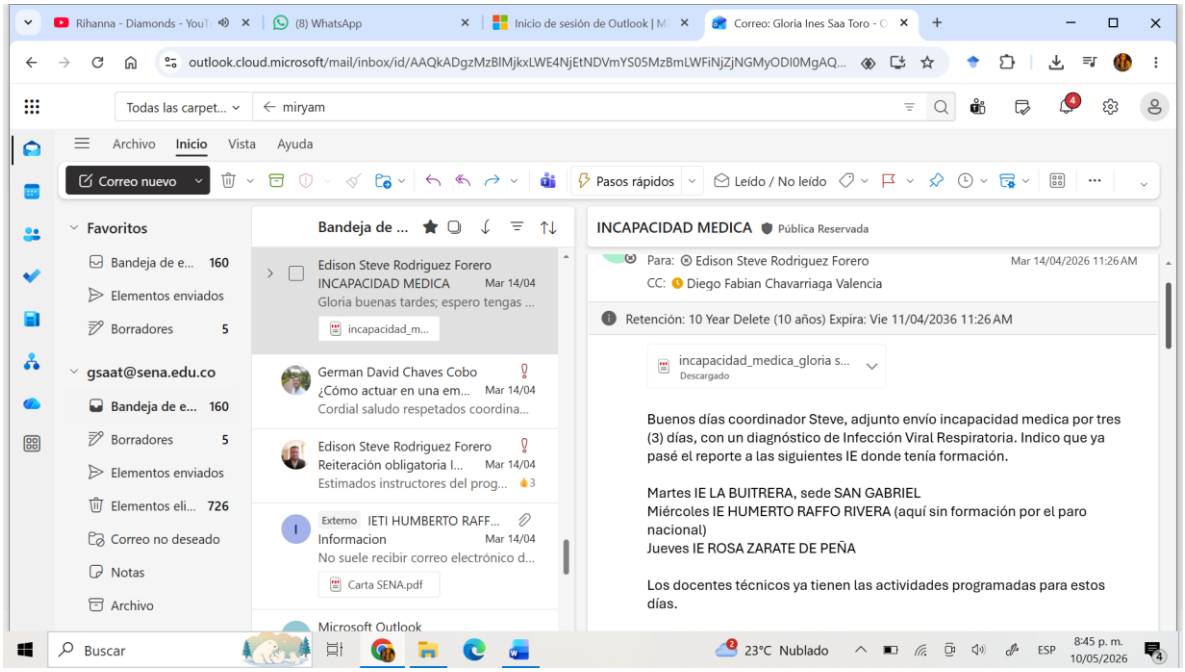
Fecha 1: 09/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller "Importancia de la protección ambiental, la seguridad y salud en el trabajo."

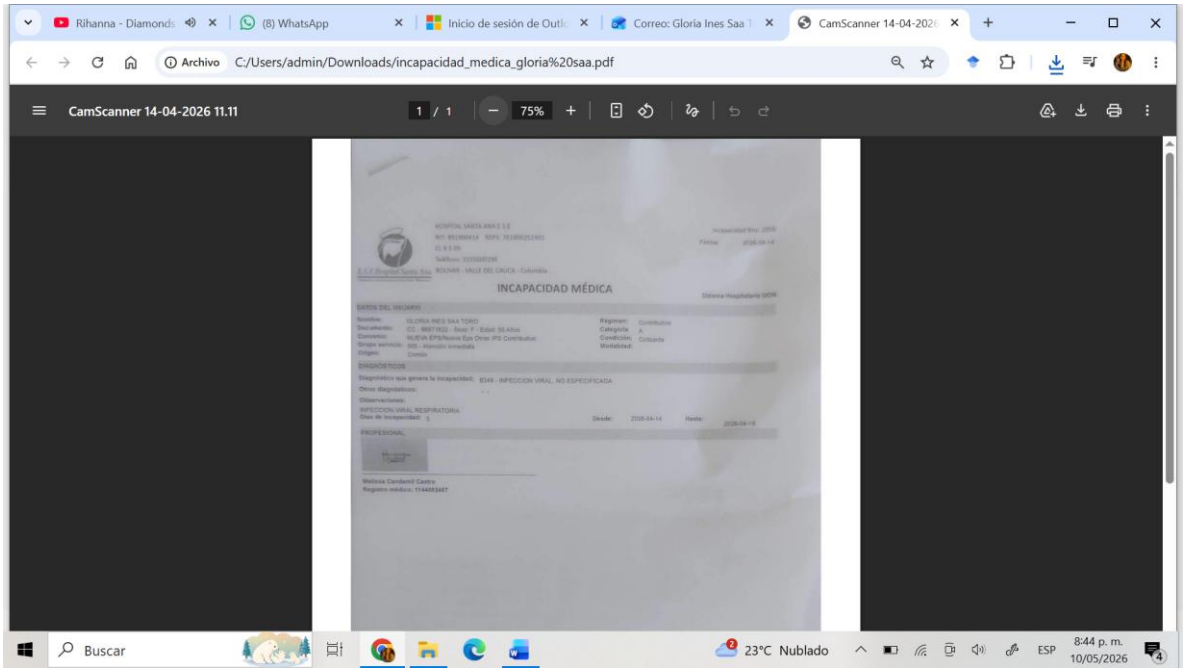
Soporte fotográfico



Fecha 2: 16/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: N/A

Soporte fotográfico


Correo: Gloria Ines Saa Toro
outlook.cloud.microsoft/mail/inbox/id/AAQkADgzMzBlMjkxLWE4NjEtNDVmYS05MzBmLWFiNjZjNGMyODI0MgAQ...
Archivo Inicio Vista Ayuda
Correo nuevo
Pasos rápidos
Leído / No leído
Favoritos
Bandeja de e... 160
Elementos enviados
Borradores 5
gsaat@sena.edu.co
Bandeja de e... 160
Borradores 5
Elementos enviados
Elementos eli... 726
Correo no deseado
Notas
Archivo
Bandeja de ...
Edison Steve Rodriguez Forero
INCAPACIDAD MEDICA Mar 14/04
Gloria buenas tardes; espero tengas ...
incapacidad_m...
German David Chaves Cobo
¿Cómo actuar en una em... Mar 14/04
Cordial saludo respetados coordina...
Edison Steve Rodriguez Forero
Reiteración obligatoria I... Mar 14/04
Estimados instructores del prog...
Externo IETI HUMBERTO RAFF...
Informacion Mar 14/04
No suele recibir correo electrónico d...
Carta SENA.pdf
Microsoft Outlook
INCAPACIDAD MEDICA
Pública Reservada
Para: Edison Steve Rodriguez Forero
Mar 14/04/2026 11:26 AM
CC: Diego Fabian Chavarriaga Valencia
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 11/04/2036 11:26 AM
incapacidad_medica_gloria s...
Descargado
Buenos días coordinador Steve, adjunto envío incapacidad medica por tres (3) días, con un diagnóstico de Infección Viral Respiratoria. Indico que ya pasé el reporte a las siguientes IE donde tenía formación.
Martes IE LA BUITRERA, sede SAN GABRIEL
Miércoles IE HUMERTO RAFFO RIVERA (aquí sin formación por el paro nacional)
Jueves IE ROSA ZARATE DE PEÑA
Los docentes técnicos ya tienen las actividades programadas para estos días.
Buscar
23°C Nublado
ESP
8:45 p. m.
10/05/2026


C:/Users/admin/Downloads/incapacidad_medica_gloria%20saa.pdf
CamScanner 14-04-2026 11.11
1 / 1
75%
INCAPACIDAD MÉDICA
Buscar
23°C Nublado
ESP
8:44 p. m.
10/05/2026

Fecha 3: 23/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: ACTIVIDAD 1 SISTEMA DE GESTION – SSALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO - Evidencia Cartilla BBM.

Soporte fotográfico



Fecha 4: 30/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: TALLER: Enfermedades transmitidas por alimentos ETA. Fuentes de contaminación por alimentos.

Soporte fotográfico



Fecha 5: 07/05/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller cuestionario Enfermedades Producidas por los Alimentos-ETA, refuerzo.

Soporte fotográfico y listado de asistencia



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha . Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA	3440571	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES	ABRIL	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	GLORIA INES SAA TORO		

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		9/04/2026	16/04/2026	23/04/2026	30/04/2026	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ALEJANDRO ROJAS GUEVARA	Alejandro		Alejandro	Alejandro	
2	ANDRES CAMILO LÓPEZ RIVERA	Andres		Andres	Andres	
3	ANDRES FELIPE RODRÍGUEZ MAMIÁN					
4	CAMILA ALEJANDRA RUBIANO GÓMEZ					
5	CLERY VALENTINA GARCÉS RENGIFO	Valentina G. R.		Clery V.G.R.	Clery R.	
6	CRISTIAN ALEXIS HERRERA GOMEZ	Cristian Herrera			Cristian Herrera	
7	CRISTOBAL MEJIAS MOYA	Cristobal		Cristobal	Cristobal	
8	DANNA SOFÍA GONZÁLEZ BOTINA	Danna Sofia		Danna Sofia	Danna Sofia	
9	DHALAY MARIAN BURITICA MARTÍNEZ	Dhalay Martinez		Dhalay	Dhalay	
10	EMMANUEL AGUDELO VELASCO					
10	JOSE JULIAN MUÑOZ DIAZ					
11	LUIS MATEO HERNANDEZ SANCHEZ					
12	LUIS MIGUEL ANAYA MACIAS					Luis Miguel A.
13	NICOL CAMILA VALENCIA SOTO	Nicol Camila V.		Nicol Camila V.	Nicol Camila V.	
14	OBED RAMIRO ARIAS FERNÁNDEZ	Obed Arias		Obed Arias	Obed Arias	
15	SALOME MEJIA ARANGO	Salome Mejia		Salome Mejia	Salome Mejia	
16	SAMUEL CRUZ VELASQUEZ	Cruz		Cruz	Cruz	
17	SAMUEL ROMERO ARISTIZABAL	Samuel R.		Samuel R.	Samuel R.	
18	SARA SOFIA ARDILA GOMEZ					
19	YEFFRY IMBACHI MOSQUERA	Yeffry		Yeffry	Yeffry	
20	YURANI MARCELA ESCUE COLLAZOS	Yurani Marcela		Marcela E.	Yurani Escue	
21						
22						
23						

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha . Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

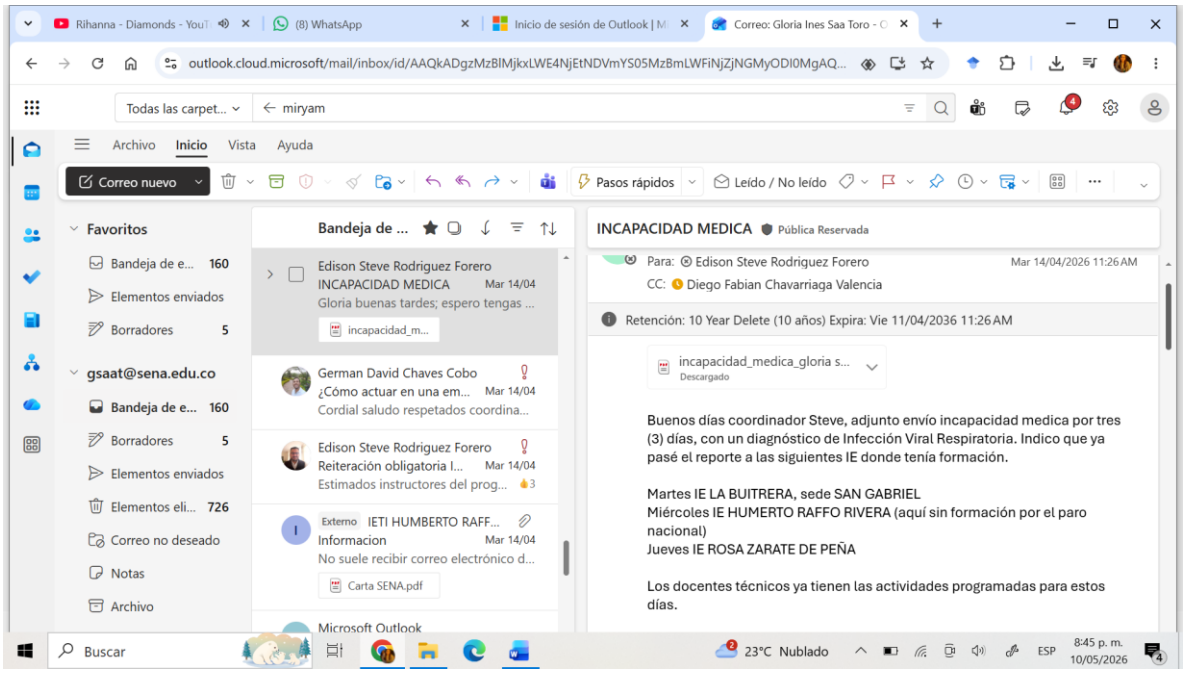
CODIGO DE FICHA	3440571	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES	MAYO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	GLORIA INES SAA TORO		

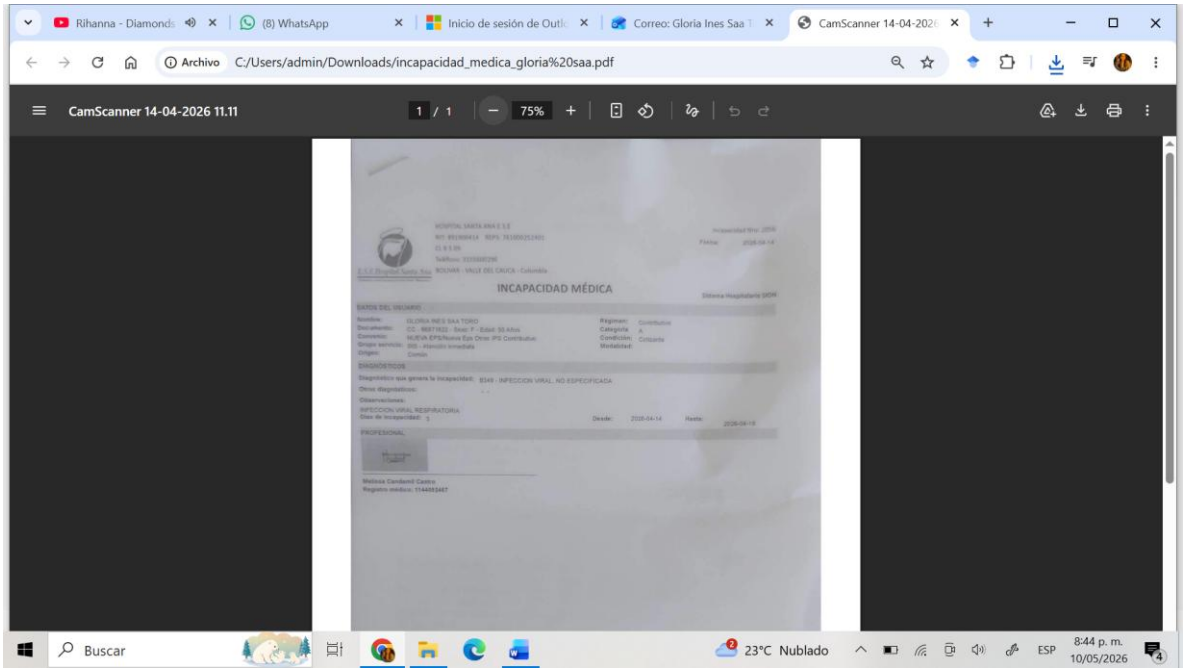
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		7/05/2026	14/05/2026	21/05/2026	28/05/2026	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ALEJANDRO ROJAS GUEVARA	Alejandro				
2	ANDRES CAMILO LÓPEZ RIVERA	camilo				
3	ANDRES FELIPE RODRÍGUEZ MAMIÁN					
4	CAMILA ALEJANDRA RUBIANO GÓMEZ					
5	CLERY VALENTINA GARCÉS RENGIFO	Clery Valentina G.				
6	CRISTIAN ALEXIS HERRERA GOMEZ	CRISTIAN Herrera				
7	CRISTOBAL MEJIAS MOYA	Cristobal				
8	DANNA SOFÍA GONZÁLEZ BOTINA	Danna Sofia				
9	DHALAY MARIAN BURITICA MARTÍNEZ	Dhalay M. Buritica				
10	EMMANUEL AGUDELO VELASCO					
10	JOSE JULIAN MUÑOZ DIAZ					
11	LUIS MATEO HERNANDEZ SANCHEZ					
12	LUIS MIGUEL ANAYA MACIAS					
13	NICOL CAMILA VALENCIA SOTO	Nicol Camila V.S				
14	OBED RAMIRO ARIAS FERNÁNDEZ					
15	SALOME MEJIA ARANGO	Salome Mejia				
16	SAMUEL CRUZ VELASQUEZ	Samuel Cruz V.				
17	SAMUEL ROMERO ARISTIZABAL	Samuel R.				
18	SARA SOFIA ARDILA GOMEZ					
19	YEFFRY IMBACHI MOSQUERA	YEFFRY T/Z				
20	YURANI MARCELA ESCUE COLLAZOS	Yurani Marcela E.				
21						
22						
23						

IE: Humberto Raffo Rivera
Ciudad: Palmira
Programa: Técnico en
Cocina
Grupos: 3166195 y 3166503
Cantidad de aprendices en formación: 8 y 11
Grado: 11
Fase: Ejecución.

Fecha 1: 15/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: N/A

Soporte fotográfico





Fecha 2: 22/04/2026

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.

Descripción de la sesión: Técnicas de básicas de cocina, errores comunes al comenzar a cocinar (y cómo evitarlos), y recomendaciones para mejorar tus habilidades culinarias. “Técnica de Asados”. Evidencias técnicas de hervir, escalfar y dorar en el horno.

Soporte fotográfico



Fecha 3: 29/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Técnicas de básicas de cocina, errores comunes al comenzar a cocinar (y cómo evitarlos), y recomendaciones para mejorar tus habilidades culinarias. “Técnica de Asados”. Evidencias técnicas de guisar o estofar, brasear y reacción de Maillard.

Soporte fotográfico



Fecha 4: 06/05/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller: Historia de la Cocina, desde sus inicios hasta la actualidad.

Soporte fotográfico



Fecha 5: 13/05/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: ¿Cuáles son las características organolépticas de las leguminosas? Descripción y preparación.

Soporte fotográfico y registro de asistencia.



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha . Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA		3166195	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES		ABRIL	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	GLORIA INES SAA TORO		
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		08//04/2026	15/04/2026	22/04/2026	29/04/2025	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ALEJANDRO QUINTERO MARLES	Alejandro Quintero		Alejandro Quintero	Alejandro Quintero	
2	ANGEL DAVID GONZALEZ OROZCO	"		"	"	
3	EVELYN CAMILA SANCHEZ	"		"	"	
4	FAISURY RIVERA SOTO	"				
5	JOSE MIGUEL BERMUDEZ REYES	"				
6	LAURA ALEJANDRA MENJURA BETANCOUR	Laura Menjura.		Laura Menjura	Laura Menjura	
7	MARIANA GIRONZA BELTRAN	"		Mariana Gironza	Mariana Gironza	
8	MIGUEL ANGEL ATUESTA RESTREPO	"		Miguel Angel Atuesta	Miguel Angel Atuesta	
9	YOUGSEPTH CAICEDO MARIN	"		YougSepth Caicedo	YougSepth Caicedo	
10	Juan Andres Caicedo Copete	"				
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA		3166195	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES		MAYO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	GLORIA INES SAA TORO		
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		06//05/2026	13/05/2026	20/05/2026	27/05/2025	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ALEJANDRO QUINTERO MARLES	Alejandro Quintero	Alejandro Quintero			
2	ANGEL DAVID GONZALEZ OROZCO	Activado	Activado			
3	EVELYN CAMILA SANCHEZ	Activate	Activado.			
4	FAISURY RIVERA SOTO					
5	JOSE MIGUEL BERMUDEZ REYES					
6	LAURA ALEJANDRA MENJURA BETANCOUR	Laura Menjura	Laura Menjura			
7	MARIANA GIRONZA BELTRAN					
8	MIGUEL ANGEL ATUESTA RESTREPO	Miguel Angel Atuesta Res	Miguel Angel Atuesta R.			
9	YOUGSEPTH CAICEDO MARIN					
10	Juan Andres Caicedo Copete.	Dndres				
11	Yeiler Manuel Mosquera Hernandez					
12	Salome Ocampo Gomez		Salome 09			
13	Alejandro Quintero Marlés					
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA		3166503	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES		ABRIL	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	GLORIA INES SAA TORO		
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		08/04/2026	15/04/2026	22/04/2026	29/04/2025	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	SANTIAGO LOPEZ CASTILLO					
2	EMMANUEL SOLARTE SANCHEZ					
3	FRANKY ESTABAN SANCHEZ CAMAYO	Franky Sanchez		Franky Sanchez	Franky Sanchez	
4	GERALDINE ARENAS PAZMIÑO					
5	ISABELLA NARANJO SOLARTE					
6	JHOAN SEBASTIAN JIMENEZ GIRALDO					
7	JOAN SEBASTIAN POZOS GIRALDO					
8	MAURICIO ABADIA GARCIA					
9	MIGUEL ANGEL SOTELO GONZALEZ					
10	NIKOL DAYANNA LOZANO ECHEVERRY					
11	SALOME OCAMPO GOMEZ					
12	SEBASTIAN CEBALLOS CRUZ					
13	VICTOR MANUEL MANYOMA HERNANDEZ					
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA		3166503	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES		MAYO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	GLORIA INES SAA TORO		
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		06/05/2026	13/05/2026	20/05/2026	27/05/2025	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	SANTIAGO LOPEZ CASTILLO					
2	EMMANUEL SOLARTE SANCHEZ	Retirado	Retirado			
3	FRANKY ESTABAN SANCHEZ CAMAYO	Franky Sanchez	Franky Sanchez			
4	GERALDINE ARENAS PAZMIÑO					
5	ISABELLA NARANJO SOLARTE					
6	JHOAN SEBASTIAN JIMENEZ GIRALDO					
7	JOAN SEBASTIAN POZOS GIRALDO	Retirado	Retirado			
8	MAURICIO ABADIA GARCIA					
9	MIGUEL ANGEL SOTELO GONZALEZ					
10	NIKOL DAYANNA LOZANO ECHEVERRY					
11	SALOME OCAMPO GOMEZ					
12	SEBASTIAN CEBALLOS CRUZ					
13	VICTOR MANUEL MANYOMA HERNANDEZ					
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

IE: Humberto Raffo Rivera
Ciudad: Palmira
Programa: Técnico en Cocina
Grupo: 3445392
Cantidad de aprendices en formación: 26
Grado: 10
Fase: Análisis.

Fecha 1: 13/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller "Importancia de la protección ambiental, la seguridad y salud en el trabajo."

Soporte fotográfico



Fecha 2: 20/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: ACTIVIDAD 1 SISTEMA DE GESTION – SSALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO - Evidencia Cartilla BBM.

Soporte fotográfico



Fecha 3: 27/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Enfermedades transmitidas por alimentos ETA. Fuentes de contaminación por alimentos.

Soporte fotográfico



Fecha 4: 04/05/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller cuestionario Enfermedades Producidas por los Alimentos-ETA, refuerzo.

Soporte fotográfico



Fecha 5: 11/05/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Análisis de la película CARAMELO, evidencia ensayo y elaboración de la receta cochiña.

Soporte fotográfico y registro de asistencia



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA	3445392	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES	ABRIL	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	GLORIA INES SAA TORO		

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		6/04/2026	13/04/2026	20/04/2026	27/04/2026	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ALEJANDRO MARMOLEJO GIRALDO	Alejandro Marmolejo	— " —	Alejandro Marmolejo	Alejandro Marmolejo	
2	ANGELI SOFIA GUZMAN CUELTAN	Angeli Guzman	Angeli Guzman	Angeli Guzman	Angeli Guzman	
3	AUDREY YIRETH MONTAÑO PAGUATIAN	— " —	— " —	— " —	— " —	
4	DANIEL ALEJANDRO PRADA DURAN	Daniel Prada :)	Daniel Prada :)	Daniel Prada :)	Daniel Prada :)	
5	DANIELA MOSQUERA MORENO	Daniela Mosquera M.	Daniela Mosquera	Daniela Mosquera M.	Daniela Mosquera ♥	
6	DEMSEY ALEXANDER SANTOS CAMACHO	Demsey Alexander Santos	Demsey Alexander S.	Demsey Alexander Santos	— " —	
7	EDWAR STIVEN SOSCUE GOMEZ	Edwar Soscue Gomez	Edwar Soscue Gomez	Edwar Soscue Gomez	Edwar Soscue Gomez	
8	EMMANUEL LONDOÑO PORTILLA	Emmanuel Londoño P.	— " —	Emmanuel Londoño P.	Emmanuel Londoño	
9	EMILLY TATIANA RAMOS ORTEGA	Emilly Ramos	Emilly Ramos	Emilly Ramos	Emilly Ramos	
10	JHON ESTEBAN CAICEDO CAMARGO	— " —	Jhon Esteban C.	Jhon Caicedo C.	Jhon Caicedo C.	
11	JORGE DUVAN MORALES PINTO	Jorge Duvan M.	— " —	Jorge Duvan Morales	Jorge Duvan Morales	
12	JUAN CAMILO FUENMAYOR MONTERO	Juan Fuenmayor	— " —	Juan Camilo Fuenmayor	Juan Fuenmayor	
13	KAREN DANIELA PENCUE MONTILLA	Karen Pencue M.	Karen Pencue M.	Karen Daniela P.	— " —	
14	LAURA SOFIA MEJIA VALDIVIA	Laura Sofia Mejia	— " —	— " —	Laura Sofia Mejia	
15	LEONARDO LOPEZ RAMIREZ	Leonardo Lopez	Leonardo Lopez	Leonardo Lopez	Leonardo Lopez	
16	LIZETH DAHIANA HERNANDEZ REINA	Lizeth Reina	Lizeth Reina	Lizeth Reina	Lizeth Reina	
17	LUXNAVY MARIAN GONZALEZ SANCHEZ	Luxnavy Gonzalez	— " —	Luxnavy Gonzalez	Luxnavy Gonzalez	
18	MARIA CAMILA GOMEZ MONSALVE	Maria Camila	Maria Camila	Maria Camila G.	— " —	
19	MARIAN FILIGRANA VILLA	Marian Filigrana V.	Marian Filigrana	Marian Filigrana	Marian Filigrana V.	
20	MARIA ISABEL MARIN CORDOBA	Maria Isabel Marin	Maria Isabel Marin	Maria Isabel Marin	Maria Isabel Marin	
21	SANTIAGO NARVAEZ APONTE	Santiago Narvaez	Santiago Narvaez	— " —	Santiago Narvaez	
22	SANTIAGO PERDOMO GIL	Santiago Perdomo	Santiago Perdomo Gil	Santiago Perdomo Gil	Santiago Perdomo Gil	
23	SARA VALENTINA CRIOLLO	Sara Criollo C.	Sara Valentina Criollo	Sara Criollo C.	SARA CRIOLLO C.	
24	SOFIA OJEDA GONZALEZ	Sofia Ojeda	Sofia Ojeda	Sofia Ojeda	Sofia Ojeda G.	
25	YOSSER STIVEN MORENO RENTERIA	Yosser Moreno	Moreno Yosser	Moreno Yosser	Moreno Yosser	
26	ZARA JIREH VALLE GIRALDO	Zara Valle	Zara Valle	Zara Valle	Zara Valle	

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

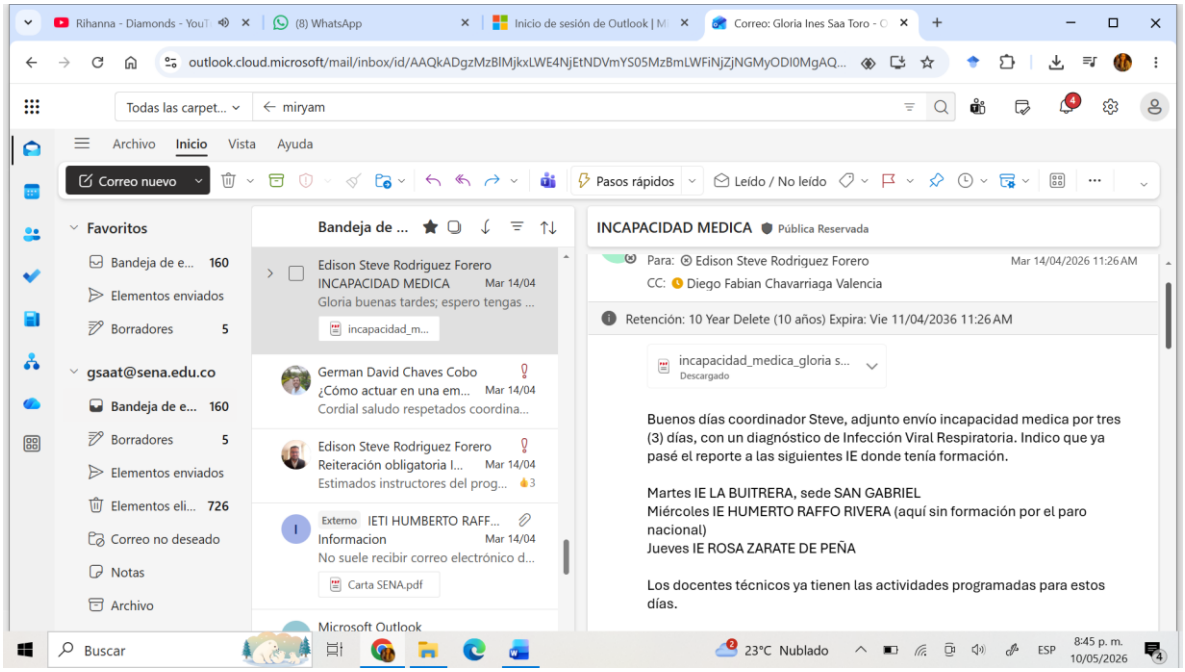
CODIGO DE FICHA	3445392	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES	JUNIO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	GLORIA INES SAA TORO		

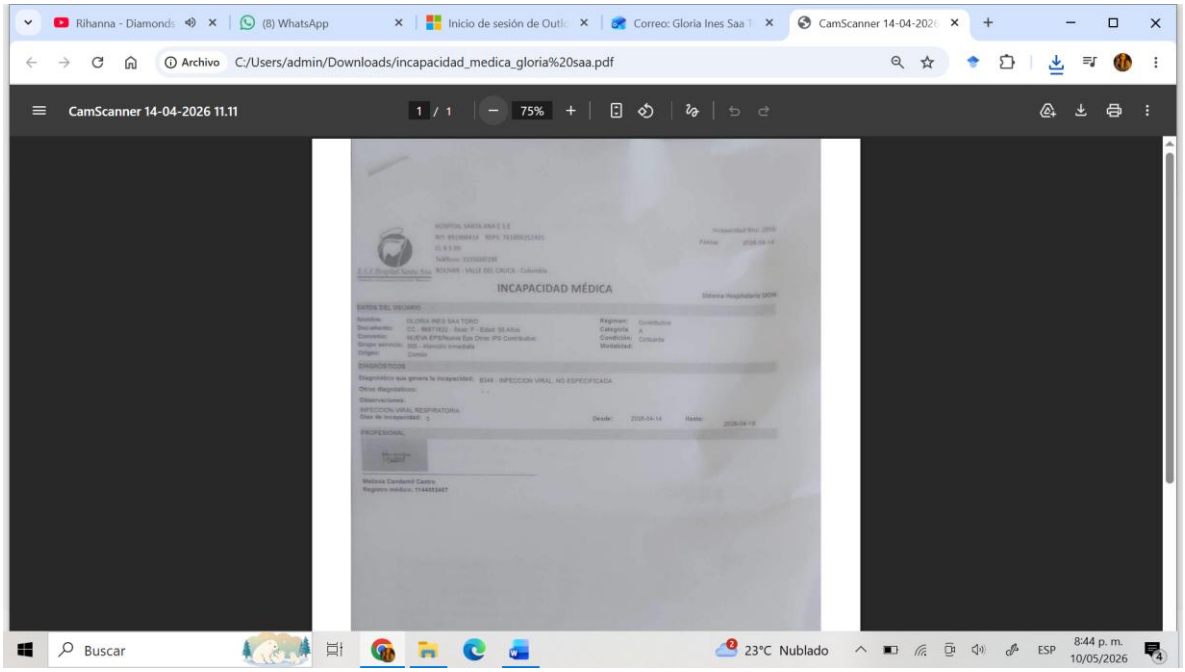
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		04/05/2026	11/05/2026	18/05/2026	25/05/2026	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ALEJANDRO MARMOLEJO GIRALDO	Alejandro Marmolejo	Alejandro Marmolejo			
2	ANGELI SOFIA GUZMAN CUELTAN	Angeli Guzman	Angeli Guzman			
3	AUDREY YIRETH MONTAÑO PAGUATIAN	— " —	— " —			
4	DANIEL ALEJANDRO PRADA DURAN	Daniel Prada :)	Daniel Prada :)			
5	DANIELA MOSQUERA MORENO	Daniela Mosquera	Daniela Mosquera			
6	DEMSEY ALEXANDER SANTOS CAMACHO	Demsey Alexander S.	Demsey Alexander Santos			
7	EDWAR STIVEN SOSCUE GOMEZ	Edwar Gomez	Edwar Gomez			
8	EMMANUEL LONDOÑO PORTILLA	Emmanuel Londoño P.	Emmanuel L.P			
9	EMILLY TATIANA RAMOS ORTEGA	Emilly Tatiana R.O.	Emilly Ramos O.			
10	JHON ESTEBAN CAICEDO CAMARGO	Jhon Caicedo C.	Jhon Caicedo C.			
11	JORGE DUVAN MORALES PINTO	Jorge Duvan Morales	Jorge Duvan M.			
12	JUAN CAMILO FUENMAYOR MONTERO	Juan Camilo Fuenmayor	Fuenmayor Montero			
13	KAREN DANIELA PENCUE MONTILLA	Karen Daniela Pencue	Karen Daniela Pencue			
14	LAURA SOFIA MEJIA VALDIVIA	Laura Sofia Mejia V.	Laura Mejia			
15	LEONARDO LOPEZ RAMIREZ	Leonardo Lopez	Leonardo Lopez			
16	LIZETH DAHIANA HERNANDEZ REINA	Lizeth Reina	Lizeth Reina			
17	LUXNAVY MARIAN GONZALEZ SANCHEZ	Luxnavy Gonzalez	Luxnavy Gonzalez			
18	MARIA CAMILA GOMEZ MONSALVE	Maria Camila.	— " —			
19	MARIAN FILIGRANA VILLA	Marian Filigrana V.	Marian Filigrana			
20	MARIA ISABEL MARIN CORDOBA	— " —	Maria Isabel			
21	SANTIAGO NARVAEZ APONTE	Santiago N.	Santiago N.			
22	SANTIAGO PERDOMO GIL	Santiago Perdomo Gil	Santiago Antonio Gil			
23	SARA VALENTINA CRIOLLO	Sara Valentina Cri	Sara Criollo C.			
24	SOFIA OJEDA GONZALEZ	Sofia Ojeda G.	Sofia Ojeda G.			
25	YOSSER STIVEN MORENO RENTERIA	Yosser Stiven Moreno	Yosser Moreno			
26	ZARA JIREH VALLE GIRALDO	Zara Valle	Zara Valle			

IE: La Buitrera
Sede: San Gabriel
Ciudad: Cali
Programa: Técnico en Cocina
Grupo: 3444249
Cantidad de aprendices en formación: 18
Grado: 10
Fase: Análisis.

Fecha 1: 14/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: N/A.

Soporte fotográfico





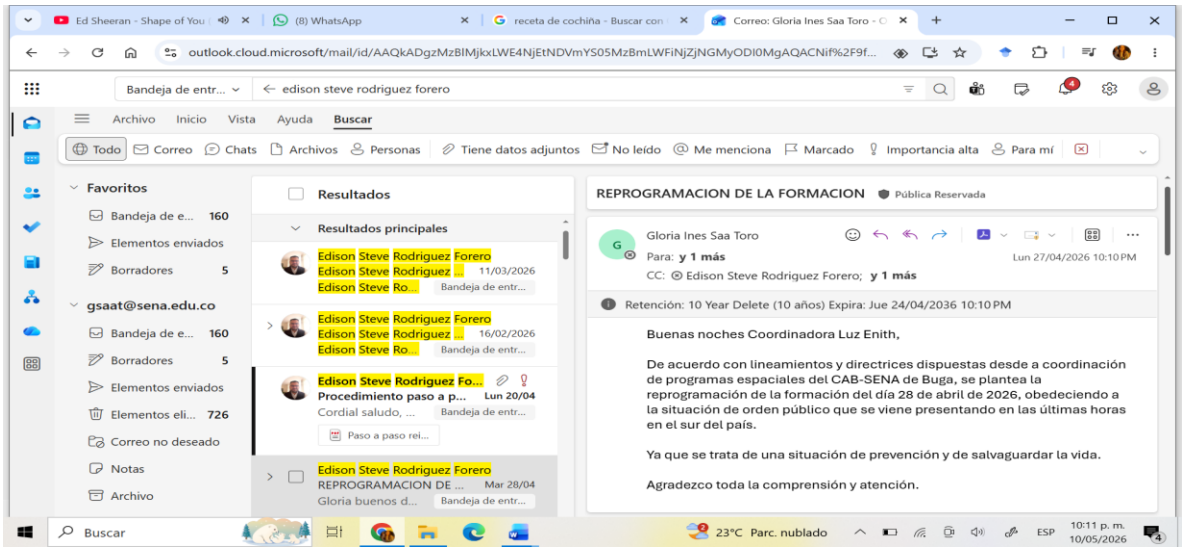
Fecha 2: 21/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Enfermedades transmitidas por alimentos ETA. Fuentes de contaminación por alimentos.

Soporte fotográfico



Fecha 3: 28/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: N/A

Soporte fotográfico



Fecha 4: 05/05/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Taller cuestionario Enfermedades Producidas por los Alimentos-ETA, refuerzo.

Soporte fotográfico



Fecha 5: 12/05/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Identificar los establecimientos de la industria de servicios alimentarios.; teniendo presente los cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
Descripción de la sesión: Análisis de la película CARAMELO, evidencia ensayo y elaboración de la receta cochiña.

Soporte fotográfico y registro de asistencia



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha . Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA		3444249	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES		ABRIL	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	GLORIA INES SAA TORO		
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		7/04/2026	14/04/2026	21/04/2026	28/04/2026	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ADRIAN STIVEN DIAZ DIAZ					
2	ANA LUCIA BARONA CORTES					
3	DARWIN ANDRES MAQUILON GUAZA					
4	EILY JULIANA PITO POSCUE					
5	HANNA POSSU GOMEZ					
6	JOHANNY ALEXANDER OSPINA RIOS					
7	JOSE DANIEL HURTADO GONZALEZ					
8	JUAN NICOLAS CAICEDO ARAGON					
9	KAREN DANIELA OSPINA SOSSA					
10	MAICOL STIVEN GUACHETA MOSQUERA					
11	MARIA JOSE RAMIREZ FLOREZ					
12	MARIANA MONTENEGRO ALEGRIA					
13	MIGUEL ANGEL MORENO GUIETO					
14	SARA CAMILA BONILLA MENA					
15	SURIANNYS THAJERLYN GONZALES SANCHEZ					
16	VALENTINA RAMIREZ FLOR					
17	VALERIA CAMAYO BRAVO					
18	YOSELIN ANDREA LUCUMI NAZARIT					
19						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB	Version 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIAS	Fecha . Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CODIGO DE FICHA		3444249	PROGRAMA DE FORMACION	TECNICO EN COCINA		
MES		MAYO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	GLORIA INES SAA TORO		
No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		5/05/2026	12/05/2026	19/05/2026	26/05/2026	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ADRIAN STIVEN DIAZ DIAZ					
2	ANA LUCIA BARONA CORTES					
3	DARWIN ANDRES MAQUILON GUAZA					
4	EILY JULIANA PITO POSCUE					
5	HANNA POSSU GOMEZ					
6	JOHANNY ALEXANDER OSPINA RIOS					
7	JOSE DANIEL HURTADO GONZALEZ					
8	JUAN NICOLAS CAICEDO ARAGON					
9	KAREN DANIELA OSPINA SOSSA					
10	MAICOL STIVEN GUACHETA MOSQUERA					
11	MARIA JOSE RAMIREZ FLOREZ					
12	MARIANA MONTENEGRO ALEGRIA					
13	MIGUEL ANGEL MORENO GUIETO					
14	SARA CAMILA BONILLA MENA					
15	SURIANNYS THAJERLYN GONZALES SANCHEZ					
16	VALENTINA RAMIREZ FLOR					
17	VALERIA CAMAYO BRAVO					
18	YOSELIN ANDREA LUCUMI NAZARIT					
19						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						

Acompañamiento técnico pedagógico al Desarrollo Curricular del programa de formación

IE: Rosa Zarate de Peña
Sede: única
Ciudad: Yumbo
Programa: Técnico en Cocina
Grupo: 3166213 - 3440571
Fecha: mayo 07 de 2026

Soporte fotográfico y pantallazo de Acta.





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

OBJETIVO (S): Reunión de Acompañamiento Tecnico Pedagogico. I.E. Rosa Zarate de Peña. Grupo 3440571 3166213 Yumbo.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Harold Alberto Trujillo Ruiz	94398108	✓			I.E. Rosa Zarate de P.	haroldatr75@yahoo.com.mx	3148890731	✓	Harold A. Trujillo R.
2	Gloudmi Sea Tor	CC68716122		✓		Sena CAD	gsuat@sena.edu.co	3104378878	✓	Gloudmi Jaa. Tor

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

ACTA NO. 861_ ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO DEL PROGRAMA **TECNICO EN COCINA** DE LA MEDIA TECNICA IE ROSA ZARATE DE PEÑA GRADO 10.

CIUDAD Y FECHA:	Yumbo, 07 de mayo de 2026	**HORA INICIO:** 08: 30 am	**HORA FIN:** 10:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Aula de clase	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** VALLE / SENA/ CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Programación del acompañamiento técnico pedagógico con los docentes de la media técnica y los instructores del Sena CAB.
2. Revisión del desarrollo de las actividades Programa **Técnico en Cocina**.
3. Seguimiento y evaluación de los aprendices.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar el seguimiento y evaluación de los aprendices en la fase de inducción con el docente asignado al acompañamiento del desarrollo de todas las actividades programadas para la ficha 3440571, en la **IE ROSA ZARATE DE PEÑA** y la instructora del **Técnico en Cocina.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En reunión con el equipo de instructora de cocina Gloria Inés Saa Toro y el docente del acompañamiento técnico Harold Alberto Trujillo, se realiza la reunión con la finalidad de dar cumplimiento a las actividades propuestas y realizar la evaluación a la fase de inducción; nos comprometemos a desarrollar el acompañamiento técnico pedagógico y las guías de aprendizaje del programa **Técnico en Cocina**, a su vez nos ajustaremos a la aplicación y ejecución de cada una de las guías en sus respectivas competencias, resultados y actividades de aprendizaje. Así mismo velaremos por el cumplimiento de los aprendices con la formación y la disciplina.

CONCLUSIONES

Para constancia de dicho compromiso y estando de acuerdo firmamos la instructora del programa **Técnico en Cocina** y el docente técnico.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Equipo ejecutor	07/05/2026	Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro

GOR-F-084 V02

		Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro
		Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Harold Alberto Trujillo Docente Técnico	IE Rosa Zarate de Peña	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Gloria Inés Saa Toro Instructor Sena	Sena CAB	SI		Gloria Luis Saa Toro

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.

ANEXOS

GOR-F-084V02

ACTA NO. 862_ ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO DEL PROGRAMA **TECNICO EN COCINA** DE LA MEDIA TECNICA IE ROSA ZARATE DE PEÑA GRADO 11.

CIUDAD Y FECHA:	Yumbo, 07 de mayo de 2026	**HORA INICIO:** 011: 30 am	**HORA FIN:** 1:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Area Cocina	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** VALLE / SENA/ CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Programación del acompañamiento técnico pedagógico con los docentes de la media técnica y los instructores del Sena CAB.
2. Revisión del desarrollo de las actividades Programa **Técnico en Cocina**.
3. Seguimiento y evaluación de los aprendices.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Establecer las estrategias de trabajo formativo con el docente asignado al acompañamiento del desarrollo de todas las actividades programadas para la ficha 3166213, en la **IE ROSA ZARATE DE PEÑA** y la instructora del **Técnico en Cocina.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En reunión con el equipo de instructora de cocina Gloria Inés Saa Toro y el docente del acompañamiento técnico Harold Alberto Trujillo, se realiza la reunión con la finalidad de dar cumplimiento a las actividades propuestas, nos comprometemos a desarrollar el acompañamiento técnico pedagógico y las guías de aprendizaje del programa **Técnico en Cocina**, a su vez nos ajustaremos a la aplicación y ejecución de cada una de las guías en sus respectivas competencias, resultados y actividades de aprendizaje. Así mismo velaremos por el cumplimiento de los aprendices con la formación y la disciplina.

CONCLUSIONES

Para constancia de dicho compromiso y estando de acuerdo firmamos la instructora del programa **Técnico en Cocina** y el docente técnico.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Equipo ejecutor	07/05/2026	Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro

GOR-F-084 V02

		Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro
		Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Harold Alberto Trujillo Docente Técnico	IE Rosa Zarate de Peña	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Gloria Inés Saa Toro Instructor Sena	Sena CAB	SI		Gloria Luis Saa Toro

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.

ANEXOS

GOR-F-084V02

IE: Humberto Raffo Rivera
Ciudad: Palmira
Programa: Técnico en Cocina
Grupo: 3166195-3166503
Fecha: mayo 06 de 2026

Soporte fotográfico y pantallazo de Acta.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 6 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2026

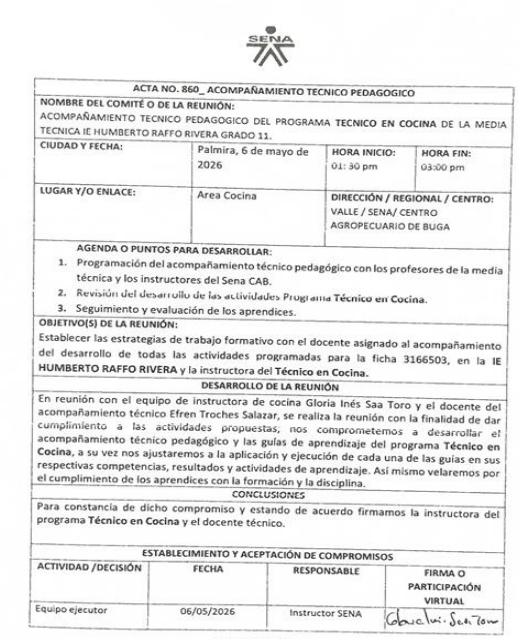
OBJETIVO (S): Acompañamiento Tecnico Pedagogico - I.E. Humberto Raffo Rivera, Grupos 3166195 3166503 Palmira.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Efren Trochez	16290727	-			I.E.T. Humberto Raffo Rivera	efrentrochez@gmail.com	3046697101	-	
2	Gloria Luis Sarria Soto	66871622		-		Sena CAB	gsarria@sena.edu.co	3104160935	-	

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

Acta: 860



ACTA NO. 860_ ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO DEL PROGRAMA **TECNICO EN COCINA** DE LA MEDIA TECNICA IE HUMBERTO RAFFO RIVERA GRADO 11.

CIUDAD Y FECHA:	Palmira, 6 de mayo de 2026	**HORA INICIO:** 01: 30 pm	**HORA FIN:** 03:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Area Cocina	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** VALLE / SENA/ CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Programación del acompañamiento técnico pedagógico con los profesores de la media técnica y los instructores del Sena CAB.
2. Revisión del desarrollo de las actividades Programa **Técnico en Cocina.**
3. Seguimiento y evaluación de los aprendices.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Establecer las estrategias de trabajo formativo con el docente asignado al acompañamiento del desarrollo de todas las actividades programadas para la ficha 3166503, en la **IE HUMBERTO RAFFO RIVERA** y la instructora del **Técnico en Cocina.**

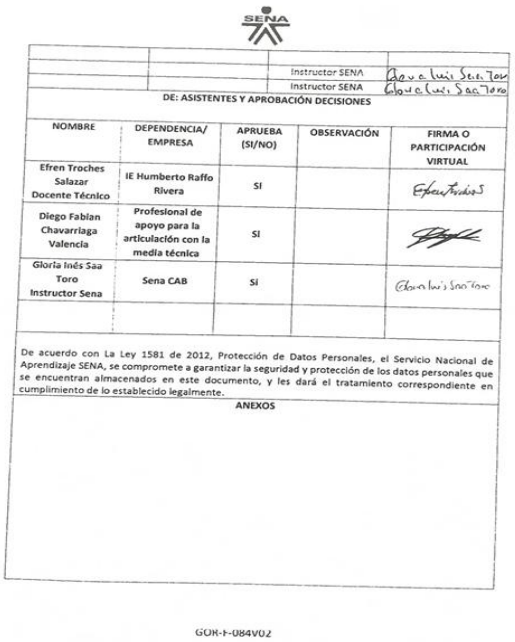
DESARROLLO DE LA REUNIÓN
En reunión con el equipo de instructora de cocina Gloria Inés Saa Toro y el docente del acompañamiento técnico Efren Troches Salazar, se realiza la reunión con la finalidad de dar cumplimiento a las actividades propuestas, nos comprometemos a desarrollar el acompañamiento técnico pedagógico y las guías de aprendizaje del programa **Técnico en Cocina**, a su vez nos ajustaremos a la aplicación y ejecución de cada una de las guías en sus respectivas competencias, resultados y actividades de aprendizaje. Así mismo velaremos por el cumplimiento de los aprendices con la formación y la disciplina.

CONCLUSIONES
Para constancia de dicho compromiso y estando de acuerdo firmamos la instructora del programa **Técnico en Cocina** y el docente técnico.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Equipo ejecutor	06/05/2026	Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro

GOR-F-084 V02



		Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro
		Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Efren Troches Salazar Docente Técnico	IE Humberto Raffo Rivera	SI		Efren Troches S
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Gloria Inés Saa Toro Instructor Sena	Sena CAB	SI		Gloria Luis Saa Toro

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.

ANEXOS

GOR-F-084V02

Acta: 859



ACTA NO. 859_ ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO DEL PROGRAMA **TECNICO EN COCINA** DE LA MEDIA TECNICA IE HUMBERTO RAFFO RIVERA GRADO 11.

CIUDAD Y FECHA:	Palmira, 6 de mayo de 2026	**HORA INICIO:** 01: 30 pm	**HORA FIN:** 03:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Area Cocina	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** VALLE / SENA/ CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Programación del acompañamiento técnico pedagógico con los profesores de la media técnica y los instructores del Sena CAB.
2. Revisión del desarrollo de las actividades Programa **Técnico en Cocina.**
3. Seguimiento y evaluación de los aprendices.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Establecer las estrategias de trabajo formativo con el docente asignado al acompañamiento del desarrollo de todas las actividades programadas para la ficha 3166195, en la **IE HUMBERTO RAFFO RIVERA** y la instructora del **Técnico en Cocina.**

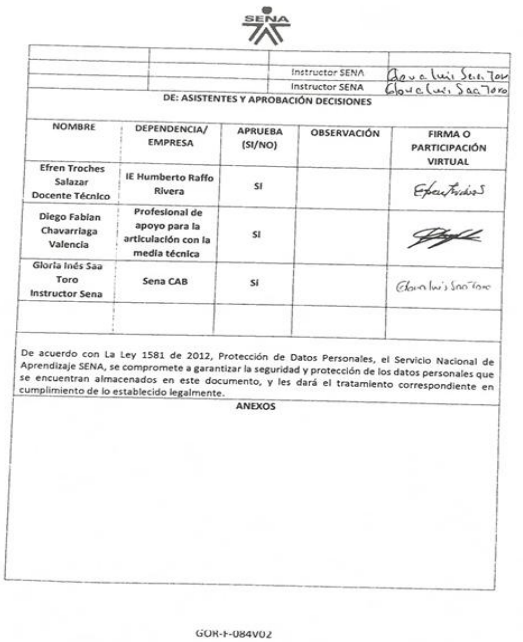
DESARROLLO DE LA REUNIÓN
En reunión con el equipo de instructora de cocina Gloria Inés Saa Toro y el docente del acompañamiento técnico Efren Troches Salazar, se realiza la reunión con la finalidad de dar cumplimiento a las actividades propuestas, nos comprometemos a desarrollar el acompañamiento técnico pedagógico y las guías de aprendizaje del programa **Técnico en Cocina**, a su vez nos ajustaremos a la aplicación y ejecución de cada una de las guías en sus respectivas competencias, resultados y actividades de aprendizaje. Así mismo velaremos por el cumplimiento de los aprendices con la formación y la disciplina.

CONCLUSIONES
Para constancia de dicho compromiso y estando de acuerdo firmamos la instructora del programa **Técnico en Cocina** y el docente técnico.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Equipo ejecutor	06/05/2026	Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro

GOR-F-084 V02



		Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro
		Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Efren Troches Salazar Docente Técnico	IE Humberto Raffo Rivera	SI		Efren Troches S
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Gloria Inés Saa Toro Instructor Sena	Sena CAB	SI		Gloria Luis Saa Toro

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.

ANEXOS

GOR-F-084V02

IE: Humberto Raffo Rivera
Ciudad: Palmira
Programa: Técnico en Cocina
Grupo: 3445392
Fecha: mayo 04 de 2026

Soporte fotográfico y pantallazo de Acta.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral. IE Humberto Raffo Rivera Grupo 3445392-10 Palmira.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jorge F. Del Valle	16.254.331	X			Raffo	jdelvalle21@hotmail.com	3128916099	✓	
2	Gloria Luis Sea Toro	66871622		X		Sena CAB	gsaat@sena.edu.co	3104520838	—	

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

Acta: 858



ACTA NO. 858_ ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO DEL PROGRAMA **TECNICO EN COCINA** DE LA MEDIA TECNICA IE HUMBERTO RAFFO RIVERA GRADO 10.

CIUDAD Y FECHA:	Palmira, 4 de mayo de 2026	HORA INICIO: 01: 30 pm	HORA FIN: 03:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Aula de química	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: VALLE / SENA/ CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Programación del acompañamiento técnico pedagógico con los profesores de la media técnica y los instructores del Sena CAB.
2. Revisión del desarrollo de las actividades Programa **Técnico en Cocina**.
3. Seguimiento y evaluación de los aprendices.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar el seguimiento y evaluación de los aprendices en la fase de inducción con el docente asignado al acompañamiento del desarrollo de todas las actividades programadas para la ficha 3445392, en la **IE HUMBERTO RAFFO RIVERA** y la instructora del **Técnico en Cocina.**

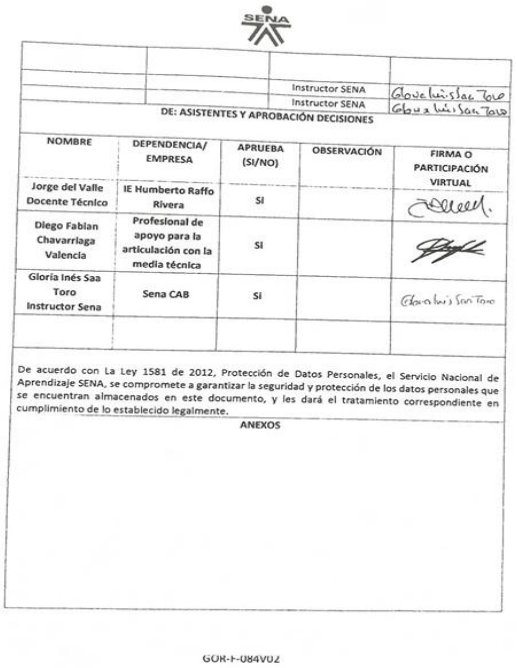
DESARROLLO DE LA REUNIÓN
En reunión con el equipo de instructora de cocina Gloria Inés Saa Toro y el docente del acompañamiento técnico Jorge del Valle, se realiza la reunión con la finalidad de dar cumplimiento a las actividades propuestas y realizar la evaluación a la fase de inducción; nos comprometemos a desarrollar el acompañamiento técnico pedagógico y las guías de aprendizaje del programa **Técnico en Cocina**, a su vez nos ajustaremos a la aplicación y ejecución de cada una de las guías en sus respectivas competencias, resultados y actividades de aprendizaje. Así mismo velaremos por el cumplimiento de los aprendices con la formación y la disciplina.

CONCLUSIONES
Para constancia de dicho compromiso y estando de acuerdo firmamos la instructora del programa **Técnico en Cocina** y el docente técnico.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Equipo ejecutor	04/05/2026	Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro

GOR-F-084 V02



		Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro
		Instructor SENA	Gloria Luis Saa Toro

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jorge del Valle Docente Técnico	IE Humberto Raffo Rivera	SI		
Diego Fablan Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Gloria Inés Saa Toro Instructor Sena	Sena CAB	SI		Gloria Luis Saa Toro

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.

ANEXOS

GOR-F-084V02

IE: La Buitrera
Sede: San Gabriel
Ciudad: Cali
Programa: Técnico en Cocina
Grupo: 3444249
Fecha: mayo 05 de 2026

Soporte fotográfico y pantallazo de Acta.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 **DEL MES DE** mayo **DEL AÑO** 2026

OBJETIVO (S) Reunión de Acompañamiento Tecnico Pedagogico. IE La Buitrera, sede Sena Gabriel. Grupo 3444219 Cali.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Alejandro Avendaño	94524290	X			IE La Buitrera	d.lab.angemira avendano@cali.edu.co	320320 1571		
	Gonzalo Luis Sucerquia	66871622		X		Sena CAB.	gsucat@sena.edu.co	3104320838		

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

Acta: 857



ACTA NO. 857_ ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGOGICO DEL PROGRAMA **TECNICO EN COCINA** DE LA MEDIA TECNICA IE LA BUITRERA, sede SAN GABRIEL GRADO 10.

CIUDAD Y FECHA:	Cali, 5 de mayo de 2026	HORA INICIO: 012: 30 pm	HORA FIN: 02:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Laboratorio de alimentos	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: VALLE / SENA/ CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Programación del acompañamiento técnico pedagógico con los docentes de la media técnica y los instructores del Sena CAB.
2. Revisión del desarrollo de las actividades Programa **Técnico en Cocina**.
3. Seguimiento y evaluación de los aprendices.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar el seguimiento y evaluación de los aprendices en la fase de inducción con el docente asignado al acompañamiento del desarrollo de todas las actividades programadas para la ficha 3444249, en la **IE LA BUITRERA, sede SAN GABRIEL** y la instructora del **Técnico en Cocina.**

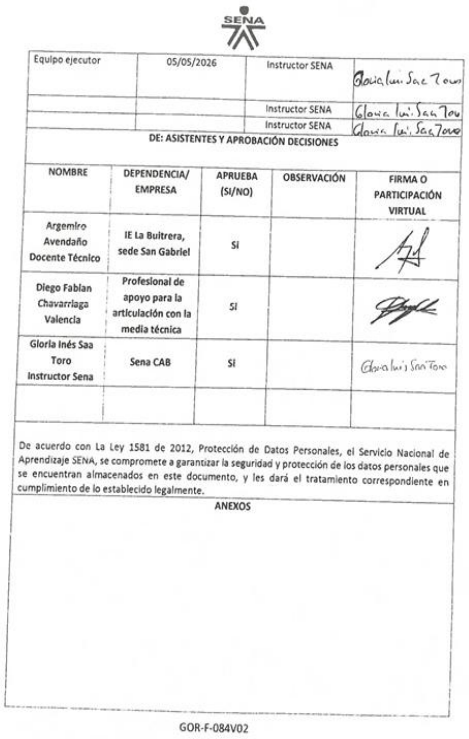
DESARROLLO DE LA REUNIÓN
En reunión con el equipo de instructora de cocina Gloria Inés Saa Toro y el docente del acompañamiento técnico Argemiro Avendaño, se realiza la reunión con la finalidad de dar cumplimiento a las actividades propuestas y realizar la evaluación a la fase de inducción; nos comprometemos a desarrollar el acompañamiento técnico pedagógico y las guías de aprendizaje del programa **Técnico en Cocina**, a su vez nos ajustaremos a la aplicación y ejecución de cada una de las guías en sus respectivas competencias, resultados y actividades de aprendizaje. Así mismo velaremos por el cumplimiento de los aprendices con la formación y la disciplina.

CONCLUSIONES
Para constancia de dicho compromiso y estando de acuerdo firmamos la instructora del programa **Técnico en Cocina** y el docente técnico.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

GOR-F-084 V02



Equipo ejecutor	05/05/2026	Instructor SENA	Gloria Inés Saa Toro
		Instructor SENA	Gloria Inés Saa Toro
		Instructor SENA	Gloria Inés Saa Toro

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Argemiro Avendaño Docente Técnico	IE La Buitrera, sede San Gabriel	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Gloria Inés Saa Toro Instructor Sena	Sena CAB	SI		Gloria Inés Saa Toro

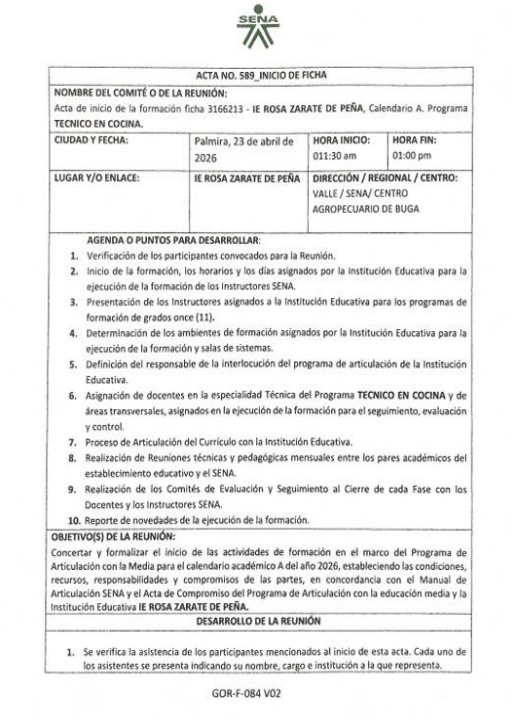
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

GOR-F-084V02

Actas de inicio de la formación del programa de formación Técnico en Cocina

IE: Rosa Zarate de Peña
Ciudad: Yumbo
Programa: Técnico en Cocina
Grupo: 3166213 y 3440571
Acta: 589 - 588



ACTA NO. 589_INICIO DE FICHA			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación ficha 3166213 - **IE ROSA ZARATE DE PEÑA**, Calendario A. Programa **TECNICO EN COCINA.**			
CIUDAD Y FECHA:	Palmira, 23 de abril de 2026	**HORA INICIO:** 011:30 am	**HORA FIN:** 01:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**IE ROSA ZARATE DE PEÑA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** VALLE / SENA/ CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los participantes convocados para la Reunión.
2. Inicio de la formación, los horarios y los días asignados por la Institución Educativa para la ejecución de la formación de los Instructores SENA.
3. Presentación de los Instructores asignados a la Institución Educativa para los programas de formación de grados once (11).
4. Determinación de los ambientes de formación asignados por la Institución Educativa para la ejecución de la formación y salas de sistemas.
5. Definición del responsable de la interlocución del programa de articulación de la Institución Educativa.
6. Asignación de docentes en la especialidad Técnica del Programa **TECNICO EN COCINA** y de áreas transversales, asignados en la ejecución de la formación para el seguimiento, evaluación y control.
7. Proceso de Articulación del Currículo con la Institución Educativa.
8. Realización de Reuniones técnicas y pedagógicas mensuales entre los pares académicos del establecimiento educativo y el SENA.
9. Realización de los Comités de Evaluación y Seguimiento al Cierre de cada Fase con los Docentes y los Instructores SENA.
10. Reporte de novedades de la ejecución de la formación.

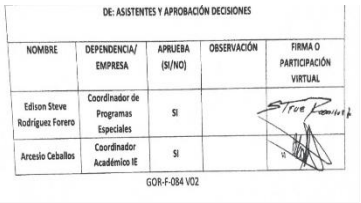
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Concertar y formalizar el inicio de las actividades de formación en el marco del Programa de Articulación con la Media para el calendario académico A del año 2026, estableciendo las condiciones, recursos, responsabilidades y compromisos de las partes, en concordancia con el Manual de Articulación SENA y el Acta de Compromiso del Programa de Articulación con la educación media y la Institución Educativa **IE ROSA ZARATE DE PEÑA.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Se verifica la asistencia de los participantes mencionados al inicio de esta acta. Cada uno de los asistentes se presenta indicando su nombre, cargo e institución a la que representa.

GOR-F-084 V02



DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Edison Steve Rodríguez Forero	Coordinador de Programas Especiales	SI		
Arcesio Ceballos	Coordinador Académico IE	SI		

GOR-F-084 V02



Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Harold Alberto Trujillo	Docente Técnico	SI		
Alexandra Mendoza Ayala	Docente Áreas Transversales	SI		
Jorge Eliecer Sánchez	Docente Áreas Transversales	SI		
Mabel Ximena Cabezas	Docente Áreas Transversales	SI		
Gloria Inés Saa Toro	Instructor SENA	SI		

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.

ANEXOS

GOR-F-084V02

Acta: 588



ACTA NO. 588_INICIO DE FICHA			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación Grupo 3440571 - **IE ROSA ZARATE DE PEÑA**, Calendario A. Programa **TECNICO EN COCINA.**			
CIUDAD Y FECHA:	Yumbo, 23 de abril de 2026	**HORA INICIO:** 08:30 am	**HORA FIN:** 10:30 am
LUGAR Y/O ENLACE:	**IE ROSA ZARATE DE PEÑA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** VALLE / SENA/ CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los participantes convocados para la Reunión.
2. Inicio de la formación, los horarios y los días asignados por la Institución Educativa para la ejecución de la formación de los Instructores SENA.
3. Presentación de los Instructores asignados a la Institución Educativa para los programas de formación de grados diez (10).
4. Determinación de los ambientes de formación asignados por la Institución Educativa para la ejecución de la formación y salas de sistemas.
5. Definición del responsable de la interlocución del programa de articulación de la Institución Educativa.
6. Asignación de docentes en la especialidad Técnica del Programa **TECNICO EN COCINA** y de áreas transversales, asignados en la ejecución de la formación para el seguimiento, evaluación y control.
7. Proceso de Articulación del Currículo con la Institución Educativa.
8. Realización de Reuniones técnicas y pedagógicas mensuales entre los pares académicos del establecimiento educativo y el SENA.
9. Realización de los Comités de Evaluación y Seguimiento al Cierre de cada Fase con los Docentes y los Instructores SENA.
10. Reporte de novedades de la ejecución de la formación.

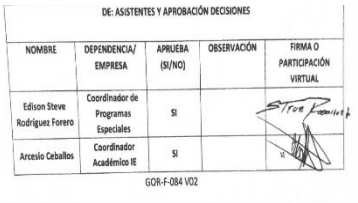
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Concertar y formalizar el inicio de las actividades de formación en el marco del Programa de Articulación con la Media para el calendario académico A del año 2026, estableciendo las condiciones, recursos, responsabilidades y compromisos de las partes, en concordancia con el Manual de Articulación SENA y el Acta de Compromiso del Programa de Articulación con la educación media y la Institución Educativa **IE ROSA ZARATE DE PEÑA.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Se verifica la asistencia de los participantes mencionados al inicio de esta acta. Cada uno de los asistentes se presenta indicando su nombre, cargo e institución a la que representa.

GOR-F-084 V02



DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Edison Steve Rodríguez Forero	Coordinador de Programas Especiales	SI		
Arcesio Ceballos	Coordinador Académico IE	SI		

GOR-F-084 V02



Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Harold Alberto Trujillo	Docente Técnico	SI		
Alexandra Mendoza Ayala	Docente Áreas Transversales	SI		
Jorge Eliecer Sánchez	Docente Áreas Transversales	SI		
Mabel Ximena Cabezas	Docente Áreas Transversales	SI		
Gloria Inés Saa Toro	Instructor SENA	SI		

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.

ANEXOS

GOR-F-084V02

IE: Humberto Raffo Rivera
Ciudad: Palmira
Programa: Técnico en Cocina
Grupo: 3166195, 3166503 y 3445392
Acta: 591 – 592 - 331

ACTA NO. 591_INICIO DE FICHA			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación ficha 3166195 - **IE HUMBERTO RAFFO RIVERA**, Calendario A. Programa **TECNICO EN COCINA.**			
CIUDAD Y FECHA:	Palmira, 22 de abril de 2026	**HORA INICIO:** 01:30 pm	**HORA FIN:** 05:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**IE HUMBERTO RAFFO RIVERA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** VALLE / SENA/ CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los participantes convocados para la Reunión.
2. Inicio de la formación, los horarios y los días asignados por la Institución Educativa para la ejecución de la formación de los Instructores SENA.
3. Presentación de los Instructores asignados a la Institución Educativa para los programas de formación de grados once (11).
4. Determinación de los ambientes de formación asignados por la Institución Educativa para la ejecución de la formación y salas de sistemas.
5. Definición del responsable de la interlocución del programa de articulación de la Institución Educativa.
6. Asignación de docentes en la especialidad Técnica del Programa **TECNICO EN COCINA** y de áreas transversales, asignados en la ejecución de la formación para el seguimiento, evaluación y control.
7. Proceso de Articulación del Currículo con la Institución Educativa.
8. Realización de Reuniones técnicas y pedagógicas mensuales entre los pares académicos del establecimiento educativo y el SENA.
9. Realización de los Comités de Evaluación y Seguimiento al Cierre de cada Fase con los Docentes y los Instructores SENA.
10. Reporte de novedades de la ejecución de la formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Concertar y formalizar el inicio de las actividades de formación en el marco del Programa de Articulación con la Media para el calendario académico A del año 2026, estableciendo las condiciones, recursos, responsabilidades y compromisos de las partes, en concordancia con el Manual de Articulación SENA y el Acta de Compromiso del Programa de Articulación con la educación media y la Institución Educativa **IE HUMBERTO RAFFO RIVERA.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Se verifica la asistencia de los participantes mencionados al inicio de esta acta. Cada uno de los asistentes se presenta indicando su nombre, cargo e institución a la que representa.

GOR-F-084 V02

		Coordinador Académico IE Instructor@SENA	
Comités de Evaluación y seguimiento.	JUNIO de 2026/ MOVIEMBRE de 2026/	Docentes Técnicos Coordinador Académico IE Instructor@s SENA	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

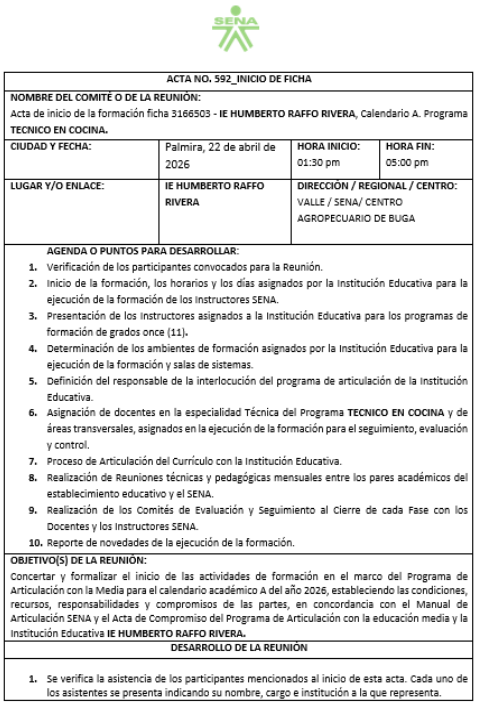
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Edison Steve Rodríguez Forero	Coordinador de Programas Especiales	SI		
Julio Cesar Ochoa	Coordinador Académico IE	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Efrén Troches Salazar	Docente Técnico	SI		
Gloria Inés Saa Toro	Instructor SENA	SI		

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.

ANEXOS

GOR-F-084 V02

Acta: 592



ACTA NO. 592_INICIO DE FICHA			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación ficha 3166503 - **IE HUMBERTO RAFFO RIVERA**, Calendario A. Programa **TECNICO EN COCINA.**			
CIUDAD Y FECHA:	Palmira, 22 de abril de 2026	**HORA INICIO:** 01:30 pm	**HORA FIN:** 05:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**IE HUMBERTO RAFFO RIVERA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** VALLE / SENA/ CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los participantes convocados para la Reunión.
2. Inicio de la formación, los horarios y los días asignados por la Institución Educativa para la ejecución de la formación de los Instructores SENA.
3. Presentación de los Instructores asignados a la Institución Educativa para los programas de formación de grados once (11).
4. Determinación de los ambientes de formación asignados por la Institución Educativa para la ejecución de la formación y salas de sistemas.
5. Definición del responsable de la interlocución del programa de articulación de la Institución Educativa.
6. Asignación de docentes en la especialidad Técnica del Programa **TECNICO EN COCINA** y de áreas transversales, asignados en la ejecución de la formación para el seguimiento, evaluación y control.
7. Proceso de Articulación del Currículo con la Institución Educativa.
8. Realización de Reuniones técnicas y pedagógicas mensuales entre los pares académicos del establecimiento educativo y el SENA.
9. Realización de los Comités de Evaluación y Seguimiento al Cierre de cada Fase con los Docentes y los Instructores SENA.
10. Reporte de novedades de la ejecución de la formación.

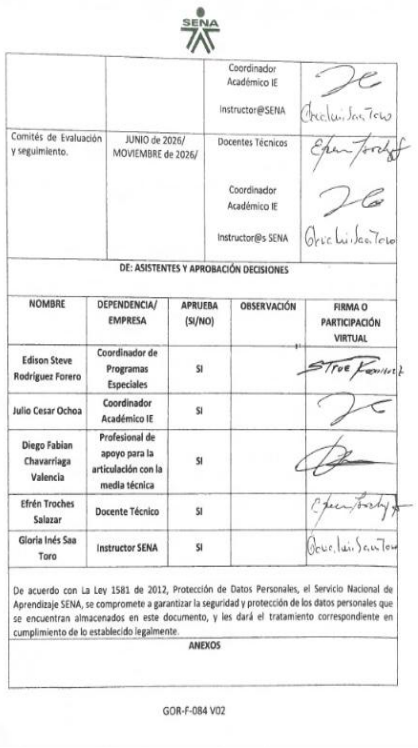
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Concertar y formalizar el inicio de las actividades de formación en el marco del Programa de Articulación con la Media para el calendario académico A del año 2026, estableciendo las condiciones, recursos, responsabilidades y compromisos de las partes, en concordancia con el Manual de Articulación SENA y el Acta de Compromiso del Programa de Articulación con la educación media y la Institución Educativa **IE HUMBERTO RAFFO RIVERA.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Se verifica la asistencia de los participantes mencionados al inicio de esta acta. Cada uno de los asistentes se presenta indicando su nombre, cargo e institución a la que representa.

GOR-F-084 V02



		Coordinador Académico IE Instructor@SENA	
Comités de Evaluación y seguimiento.	JUNIO de 2026/ MOVIEMBRE de 2026/	Docentes Técnicos Coordinador Académico IE Instructor@s SENA	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

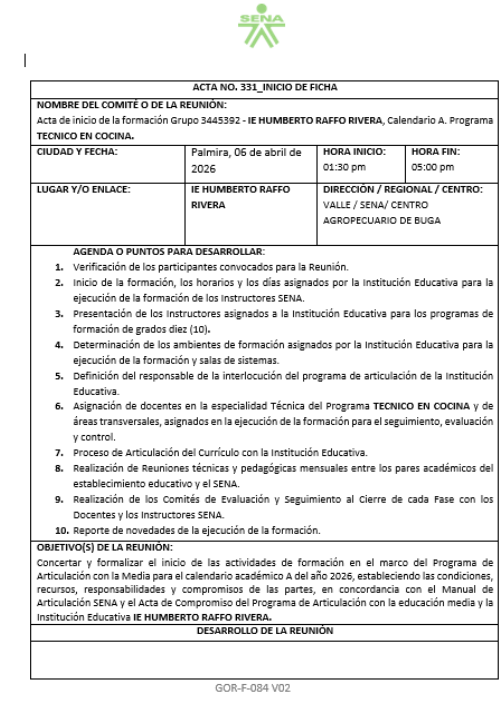
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Edison Steve Rodríguez Forero	Coordinador de Programas Especiales	SI		
Julio Cesar Ochoa	Coordinador Académico IE	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Efrén Troches Salazar	Docente Técnico	SI		
Gloria Inés Saa Toro	Instructor SENA	SI		

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.

ANEXOS

GOR-F-084 V02

Acta: 331



ACTA NO. 331_INICIO DE FICHA			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación Grupo 3445392 - **IE HUMBERTO RAFFO RIVERA**, Calendario A. Programa **TECNICO EN COCINA.**			
CIUDAD Y FECHA:	Palmira, 06 de abril de 2026	**HORA INICIO:** 01:30 pm	**HORA FIN:** 05:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**IE HUMBERTO RAFFO RIVERA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** VALLE / SENA/ CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

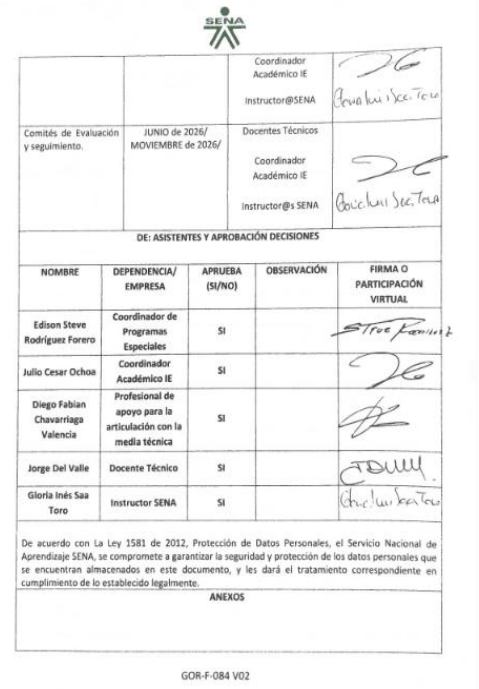
1. Verificación de los participantes convocados para la Reunión.
2. Inicio de la formación, los horarios y los días asignados por la Institución Educativa para la ejecución de la formación de los Instructores SENA.
3. Presentación de los Instructores asignados a la Institución Educativa para los programas de formación de grados diez (10).
4. Determinación de los ambientes de formación asignados por la Institución Educativa para la ejecución de la formación y salas de sistemas.
5. Definición del responsable de la interlocución del programa de articulación de la Institución Educativa.
6. Asignación de docentes en la especialidad Técnica del Programa **TECNICO EN COCINA** y de áreas transversales, asignados en la ejecución de la formación para el seguimiento, evaluación y control.
7. Proceso de Articulación del Currículo con la Institución Educativa.
8. Realización de Reuniones técnicas y pedagógicas mensuales entre los pares académicos del establecimiento educativo y el SENA.
9. Realización de los Comités de Evaluación y Seguimiento al Cierre de cada Fase con los Docentes y los Instructores SENA.
10. Reporte de novedades de la ejecución de la formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Concertar y formalizar el inicio de las actividades de formación en el marco del Programa de Articulación con la Media para el calendario académico A del año 2026, estableciendo las condiciones, recursos, responsabilidades y compromisos de las partes, en concordancia con el Manual de Articulación SENA y el Acta de Compromiso del Programa de Articulación con la educación media y la Institución Educativa **IE HUMBERTO RAFFO RIVERA.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

GOR-F-084 V02



		Coordinador Académico IE Instructor@SENA	
Comités de Evaluación y seguimiento.	JUNIO de 2026/ MOVIEMBRE de 2026/	Docentes Técnicos Coordinador Académico IE Instructor@s SENA	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

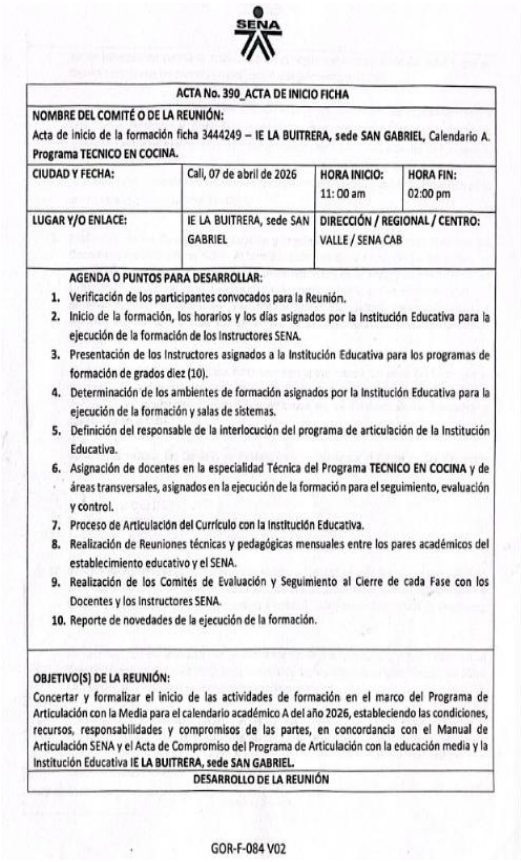
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Edison Steve Rodríguez Forero	Coordinador de Programas Especiales	SI		
Julio Cesar Ochoa	Coordinador Académico IE	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Jorge Del Valle	Docente Técnico	SI		
Gloria Inés Saa Toro	Instructor SENA	SI		

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.

ANEXOS

GOR-F-084 V02

IE: La Buitrera
Sede: San Gabriel
Ciudad: Cali
Programa: Técnico en Cocina
Grupo: 3444249
Acta: 390



ACTA No. 390_ACTA DE INICIO FICHA

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Acta de inicio de la formación ficha 3444249 – **IE LA BUITRERA, sede SAN GABRIEL,** Calendario A. **Programa TECNICO EN COCINA.**

CIUDAD Y FECHA:	Cali, 07 de abril de 2026	**HORA INICIO:** 11: 00 am	**HORA FIN:** 02:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	IE LA BUITRERA, sede SAN GABRIEL	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** VALLE / SENA CAB	

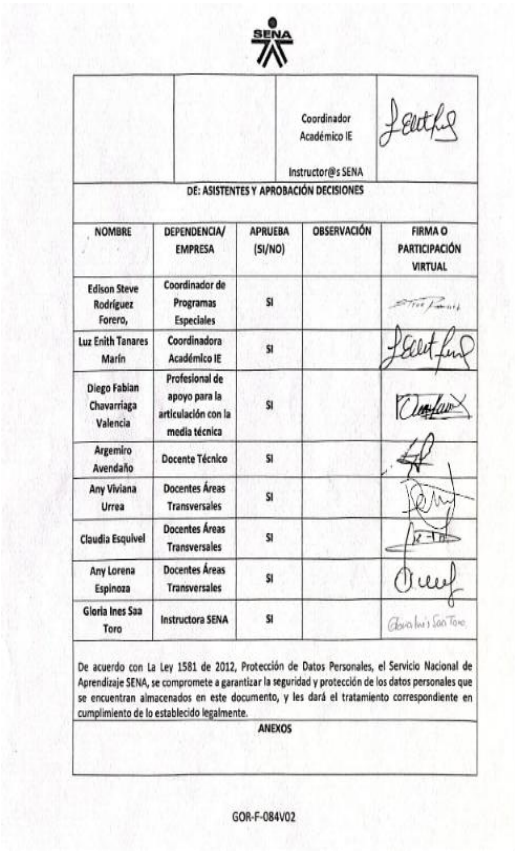
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los participantes convocados para la Reunión.
2. Inicio de la formación, los horarios y los días asignados por la Institución Educativa para la ejecución de la formación de los Instructores SENA.
3. Presentación de los Instructores asignados a la Institución Educativa para los programas de formación de grados diez (10).
4. Determinación de los ambientes de formación asignados por la Institución Educativa para la ejecución de la formación y salas de sistemas.
5. Definición del responsable de la interlocución del programa de articulación de la Institución Educativa.
6. Asignación de docentes en la especialidad Técnica del Programa **TECNICO EN COCINA** y de áreas transversales, asignados en la ejecución de la formación para el seguimiento, evaluación y control.
7. Proceso de Articulación del Currículo con la Institución Educativa.
8. Realización de Reuniones técnicas y pedagógicas mensuales entre los pares académicos del establecimiento educativo y el SENA.
9. Realización de los Comités de Evaluación y Seguimiento al Cierre de cada Fase con los Docentes y los Instructores SENA.
10. Reporte de novedades de la ejecución de la formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Concertar y formalizar el inicio de las actividades de formación en el marco del Programa de Articulación con la Media para el calendario académico A del año 2026, estableciendo las condiciones, recursos, responsabilidades y compromisos de las partes, en concordancia con el Manual de Articulación SENA y el Acta de Compromiso del Programa de Articulación con la educación media y la Institución Educativa IE **LA BUITRERA, sede SAN GABRIEL.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

GOR-F-084 V02



		Coordinador Académico IE Instructor@s SENA	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Edison Steve Rodríguez Forero,	Coordinador de Programas Especiales	SI		
Luz Enith Tanares Marín	Coordinadora Académico IE	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Argemiro Avendaño	Docente Técnico	SI		
Any Viviana Urrea	Docentes Áreas Transversales	SI		
Claudia Esquivel	Docentes Áreas Transversales	SI		
Any Lorena Espinoza	Docentes Áreas Transversales	SI		
Gloria Ines Saa Toro	Instructora SENA	SI		

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.

ANEXOS

GOR-F-084V02

2. Diseñar y ejecutar la planeación pedagógica articulando contenidos con los planes de estudio de la educación media, asegurando coherencia con los resultados de aprendizaje definidos en el programa.

Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

3. Implementar estrategias pedagógicas que favorezcan la integración curricular y el aprendizaje significativo, considerando las particularidades del contexto escolar.

Descripción de la actividad desarrollada: Dinámica “Nos vamos de fiesta”.
Grupo: 3445392
Fecha: 04/05/2026
Evidencia: Registro fotográfico.



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

Para el presente mes se registra la evaluación de los RAP de aprendizaje de los grupos asignados.

Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
RAP: Identificar la dinámica organizacional del Sena y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.
IE: Rosa Zarate de Peña
Sede: Única
Ciudad: Yumbo
Programa: Técnico en Cocina
Acta: 863
Grupo: 3440571
Fase: Inducción

Evidencia: Acta inducción y foto de pantalla del archivo Excel registro de juicios evaluativos.



ACTA NO. 863_ACTA DE CIERRE INDUCCIÓN

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Cierre de la Fase de Inducción de la Grupo 3440571 , Programa de formación **Técnico en Cocina.**

CIUDAD Y FECHA:	Yumbo, 07 de mayo 2026	**HORA INICIO:** 8:00 am	**HORA FIN:** 10:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	IE ROSA ZARATE DE PEÑA	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Valle/Centro Agropecuario de Buga	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quorum del equipo Ejecutor
2. Informe de avance del proceso formativo en el cierre de fase
3. Aportes para acciones de mejora de los instructores en el programa de formación Técnico en Cocina. Grupo 3440571
4. Aportes para acciones de mejora por parte de los aprendices en el programa de formación Técnico en Cocina. Grupo 3440571

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Seguimiento a la ejecución de la formación
2.Evaluar el RA de la Inducción.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Verificación del Quorum equipo ejecutor:** Se realizó la verificación del quórum del equipo ejecutor de la Grupo 3440571 del programa de formación Técnico en Cocina.

2. **Informe de avance del proceso formativo en la fase de inducción**

Tabla No 1. Informe de avance del proceso formativo programa Técnico en Cocina.

Competencias desarrolladas en la Fase de Inducción	Nombre del RAP	Estado del RAP
Resultado de aprendizaje de la inducción.	Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.	Ejecutado
Total, RAPS	Número de RAPS Total de la Fase: 1	Total Rap: 1 Ejecutados: 1 Pendientes: 0

GOR-F-084 V02



Tabla No 2 . Oportunidades de mejora del programa de formación Técnico en Cocina.

CONCEPTO	OBSERVACION
Cumplimiento	Aprendices cumplieron con las actividades solicitadas
Deserción	0% aprendices de aprendices desertados de la ficha.
Oportunidad de mejora en la ejecución	Ninguna

CONCLUSIONES

Los aprendices realizaron las actividades propuestas en las guías de aprendizaje de la fase de Inducción y demostraron su conocimiento en la ejecución de los RA en el programa Técnico en Cocina, Grupo 3440571 de la **IE Rosa Zarate de Peña** del municipio de Yumbo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

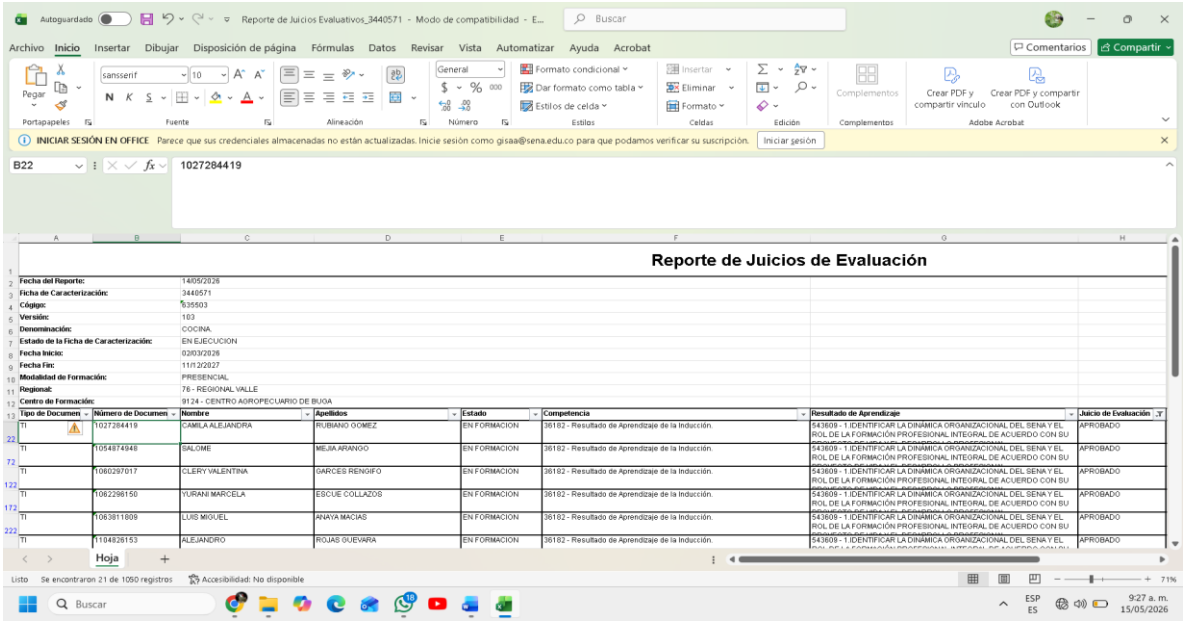
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Registro de Juicios de Evaluación en la Plataforma SenaSofiaPlus	25/04/2026	Gloria Ines Saa Toro	Gloria Ines Saa Toro

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Harold A. Trujillo	Docente de la IE	SI		
Salome Mejia.	Aprendiz Ficha 3440571	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Gloria Ines Saa Toro	Instructor SENA	SI		Gloria Ines Saa Toro

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

GOR-F-084 V02



IE: Humberto Raffo Rivera
Sede: Central
Ciudad: Palmira
Programa: Técnico en Cocina
Acta: 690
Grupo: 3445392
Fase: Inducción



ACTA NO. 690_ACTA DE CIERRE INDUCCIÓN			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Cierre de la Fase de Inducción de la Grupo 3445392, Programa de formación **Técnico en Cocina**.			
CIUDAD Y FECHA:	Palmira, 20 de Abril de 2026	**HORA INICIO:** 1:30 pm	**HORA FIN:** 3:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	IE HUMBERTO RAFFO RIVERA	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Valle/Centro Agropecuario de Buga	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quorum del equipo Ejecutor
2. Informe de avance del proceso formativo en el cierre de fase
3. Aportes para acciones de mejora de los instructores en el programa de formación **Técnico en Cocina**. Grupo 3445392
4. Aportes para acciones de mejora por parte de los aprendices en el programa de formación **Técnico en Cocina**. Grupo 3445392

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Seguimiento a la ejecución de la formación
2. Evaluar el RA de la Inducción.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

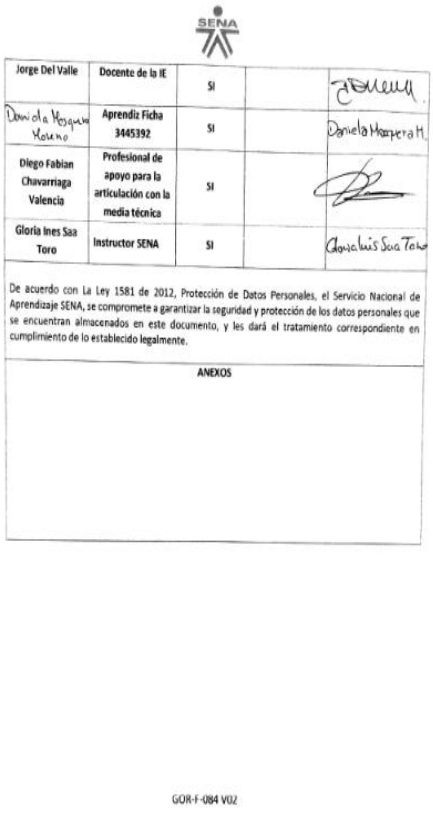
1. **Verificación del Quorum equipo ejecutor:** Se realizó la verificación del quórum del equipo ejecutor de la ficha 3445392 del programa de formación **Técnico en Cocina.**

2. **Informe de avance del proceso formativo en la fase de inducción**

Tabla No 1. Informe de avance del proceso formativo programa **Técnico en Cocina**.

Competencias desarrolladas en la Fase de Inducción	Nombre del RAP	Estado del RAP
Resultado de aprendizaje de la inducción.	Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.	Ejecutado
Total, RAPS	Número de RAPS	Total Rap: 1

GOR-F-084 V02

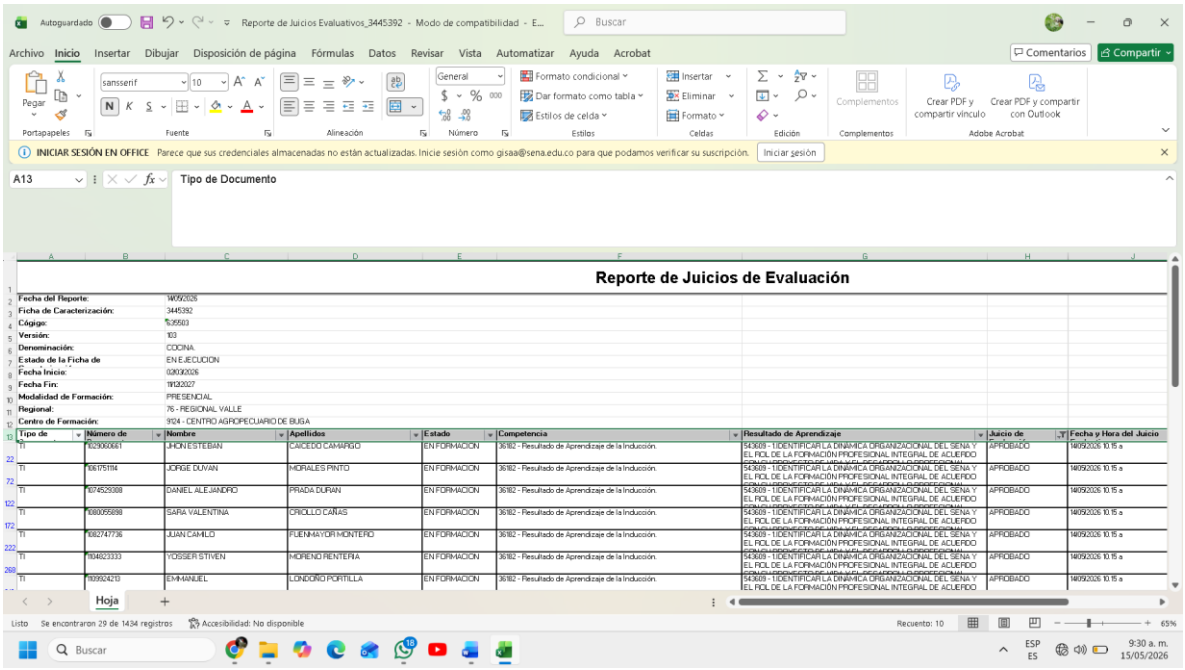


Jorge Del Valle	Docente de la IE	SI		
Daniela Vasquez Moreno	Aprendiz Ficha 3445392	SI		Daniela Vasquez M.
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Gloria Ines Saa Toro	Instructor SENA	SI		Gloria Ines Saa Toro

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.

ANEXOS

GOR-F-084 V02

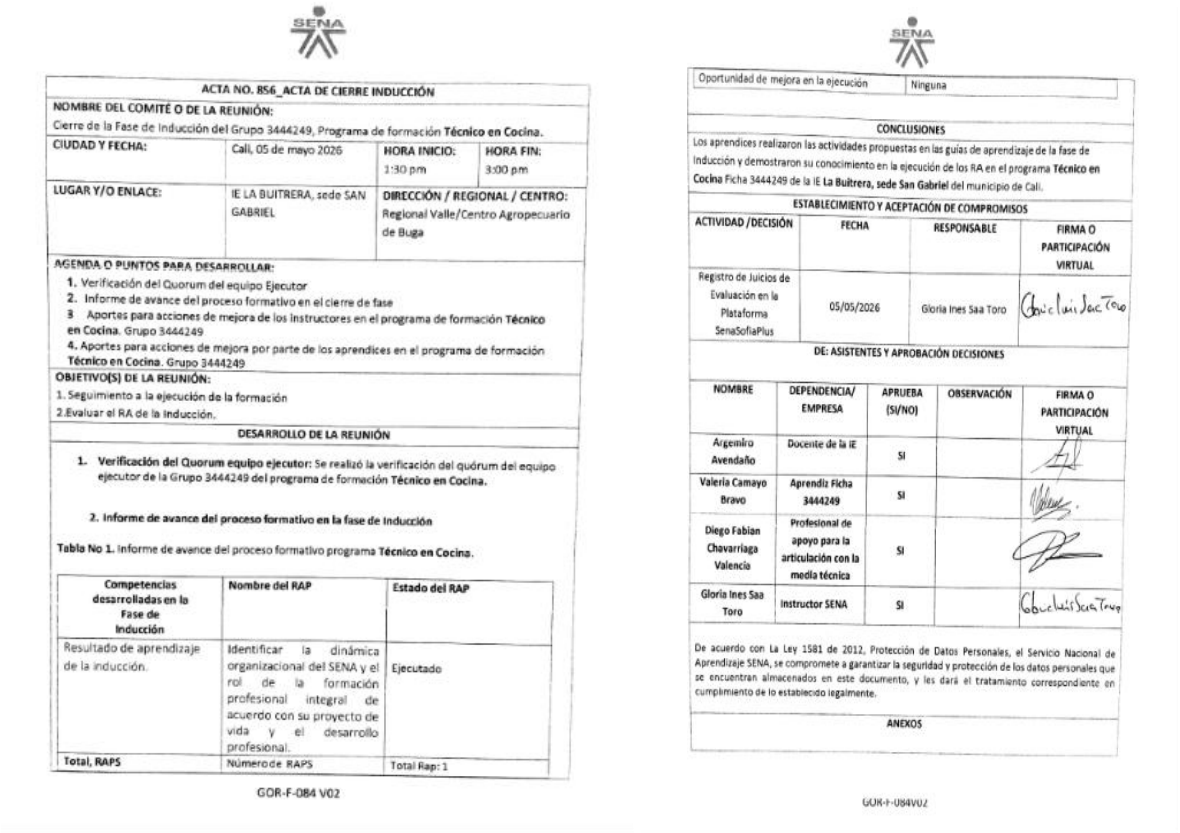


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	14/05/2026
Ficha de Caracterización:	3445392
Código:	105503
Versión:	103
Denominación:	COCINA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	02/02/2026
Fecha Fin:	19/12/2027
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9104 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio
TI	1029060661	JHON ESTEBAN	CAICEDO CAMARGO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO	APROBADO	14/05/2026 10:15 a
TI	1061751114	JORGE DUVAN	MORALES PINTO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO	APROBADO	14/05/2026 10:15 a
TI	1074529388	DANIEL ALEJANDRO	PRADA DURAN	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO	APROBADO	14/05/2026 10:15 a
TI	1080055898	SARA VALENTINA	CRIOLLO CAÑAS	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO	APROBADO	14/05/2026 10:15 a
TI	1082747736	JUAN CAMILO	FUENMAYOR MONTERO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO	APROBADO	14/05/2026 10:15 a
TI	1084823333	YOSSER STIVEN	MORENO RENTERIA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO	APROBADO	14/05/2026 10:15 a
TI	1099924213	EMMANUEL	LONDOÑO PORTILLA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO	APROBADO	14/05/2026 10:15 a

IE: La Buitrera
Sede: San Gabriel
Ciudad: Cali
Programa: Técnico en Cocina
Acta: 856
Grupo: 3444249
Fase: Inducción



ACTA NO. 856_ACTA DE CIERRE INDUCCIÓN

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Cierre de la Fase de Inducción del Grupo 3444249, Programa de formación **Técnico en Cocina.**

CIUDAD Y FECHA:	Cali, 05 de mayo 2026	**HORA INICIO:** 1:30 pm	**HORA FIN:** 3:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	IE LA BUITRERA, sede SAN GABRIEL	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Valle/Centro Agropecuario de Buga	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación del Quorum del equipo Ejecutor
2. Informe de avance del proceso formativo en el cierre de fase
3. Aportes para acciones de mejora de los instructores en el programa de formación **Técnico en Cocina.** Grupo 3444249
4. Aportes para acciones de mejora por parte de los aprendices en el programa de formación **Técnico en Cocina.** Grupo 3444249

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Seguimiento a la ejecución de la formación
2.Evaluar el RA de la inducción.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Verificación del Quorum equipo ejecutor:** Se realizó la verificación del quórum del equipo ejecutor de la Grupo 3444249 del programa de formación **Técnico en Cocina.**

2. **Informe de avance del proceso formativo en la fase de Inducción**

Tabla No 1. Informe de avance del proceso formativo programa **Técnico en Cocina.**

Competencias desarrolladas en la Fase de Inducción	Nombre del RAP	Estado del RAP
Resultado de aprendizaje de la inducción.	Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.	Ejecutado
Total, RAPS	**Número de RAPS**	**Total Rap: 1**

GOR-F-084 V02

Oportunidad de mejora en la ejecución	Ninguna

CONCLUSIONES
Los aprendices realizaron las actividades propuestas en las guías de aprendizaje de la fase de Inducción y demostraron su conocimiento en la ejecución de los RA en el programa **Técnico en Cocina** Ficha 3444249 de la IE **La Buitrera, sede San Gabriel** del municipio de Cali.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Registro de Juicios de Evaluación en la Plataforma SenaSofiaPlus	05/05/2026	Gloria Ines Saa Toro	

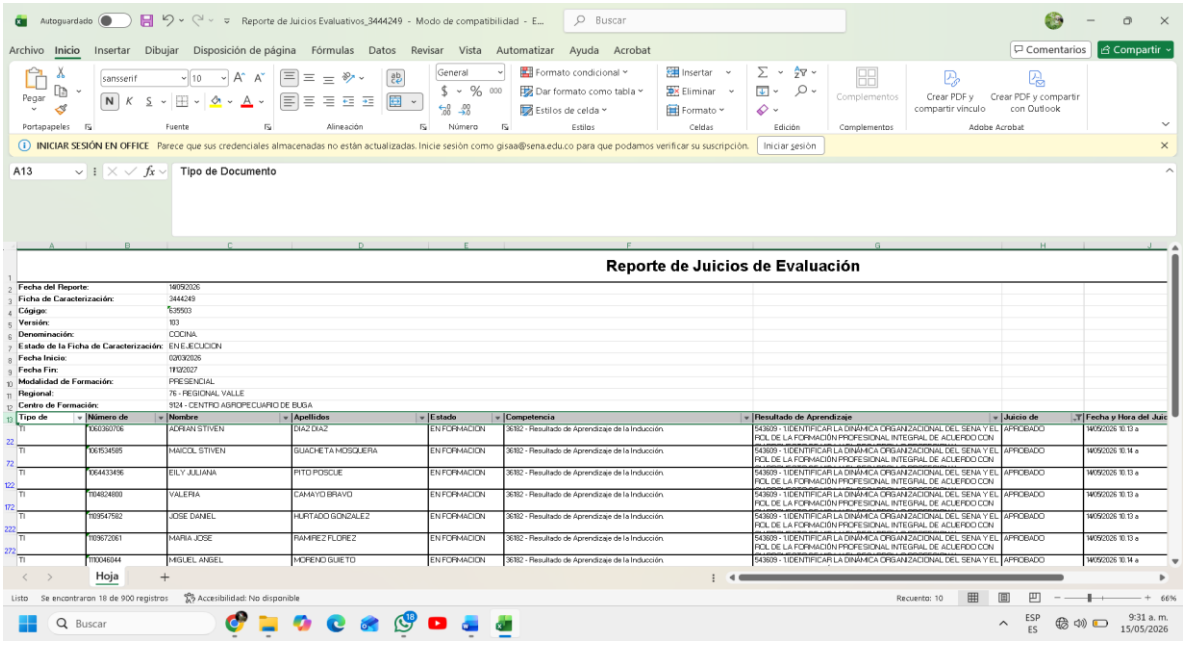
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Argemiro Avendaño	Docente de la IE	SI		
Valeria Camayo Bravo	Aprendiz Ficha 3444249	SI		
Diego Fabian Chavarriaga Valencia	Profesional de apoyo para la articulación con la media técnica	SI		
Gloria Ines Saa Toro	Instructor SENA	SI		

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.

ANEXOS

GOR-F-084V02



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

Se realiza seguimiento a la Etapa Productiva en los grupos de grados 11 asignados.

Grupo: 3166213
Cantidad de Aprendices: 17 - Bitácora: 7

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/04/2026		
PROGRAMA: TECNICO EN COCINA		
NUMERO DE GRUPO: 3166213		
INSTRUCTOR: GLORIA INES SAA TORO		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: X EVALUACIÓN:	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ROSA ZARATE DE PEÑA	
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	INICIO	FINALIZACION
	01/08/2025	30/11/2026
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
ANA MARIA ORTIZ GAVIRIA	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
ANNE CATALINA HERRERA MUÑOZ	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
ANDRU YOSUED DE NOBREGA SILVA	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
ANY YORELI CARDENAS DORADO	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el

	legal y financiera.	formato 023.
DANNA MARCELA IMBACHI BOLAÑOS	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
ELBER SANTIAGO CERON ZAMBRANO	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
GIZELLE MONTENEGRO ERAZO	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
HANNAH VALERIA BARTOLO SUAZA	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
INGRY YULIANA ERAZO SANCHEZ	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
LUIS SANTIAGO MARQUEZ REYES	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
MARIA JOSE VILLADA ÑAÑEZ	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.

MARIANA PARRA CASTIBLANCO	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
MELANY OCAMPO OCAMPO	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
PAULA ANDREA TUQUERRES NATIB	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
REIPCEL JOSE LOZANO BURITICA	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
VALERY JOHANNA GOMEZ ACOSTA	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
VALERY MUÑOZ GOMEZ	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.

Grupo: 3166195
Cantidad de Aprendices: 8 - Bitácora: 7

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA	
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/04/2026	
PROGRAMA: TECNICO EN COCINA	
NUMERO DE GRUPO: 3166195	
INSTRUCTOR: GLORIA INES SAA TORO	
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: X EVALUACIÓN:
ESTABLECIMIENTO	HUMBERTO RAFFO RIVERA

EDUCATIVO		
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	INICIO	FINALIZACION
	01/08/2025	30/11/2026
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
ALEJANDRO QUINTERO MARLES	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
FAISURY RIVERA SOTO	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
JOSE MIGUEL BERMUDEZ REYES	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
LAURA ALEJANDRA MENJURA BETANCOUR	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
MARIANA GIRONZA BELTRAN	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
MIGUEL ANGEL ATUESTA RESTREPO	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.

YOUGSEPTH CAICEDO MARIN	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
JUAN ANDRES CÁCERES COPETE	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.

Grupo: 3166503
Cantidad de Aprendices: 11 - Bitácora: 7

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/04/2026		
PROGRAMA: TECNICO EN COCINA		
NUMERO DE GRUPO: 3166503		
INSTRUCTOR: GLORIA INES SAA TORO		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: X EVALUACIÓN:	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	HUMBERTO RAFFO RIVERA	
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	INICIO	FINALIZACION
	01/08/2025	30/11/2026
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
SANTIAGO LOPEZ CASTILLO	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
FRANKY ESTABAN SANCHEZ CAMAYO	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.

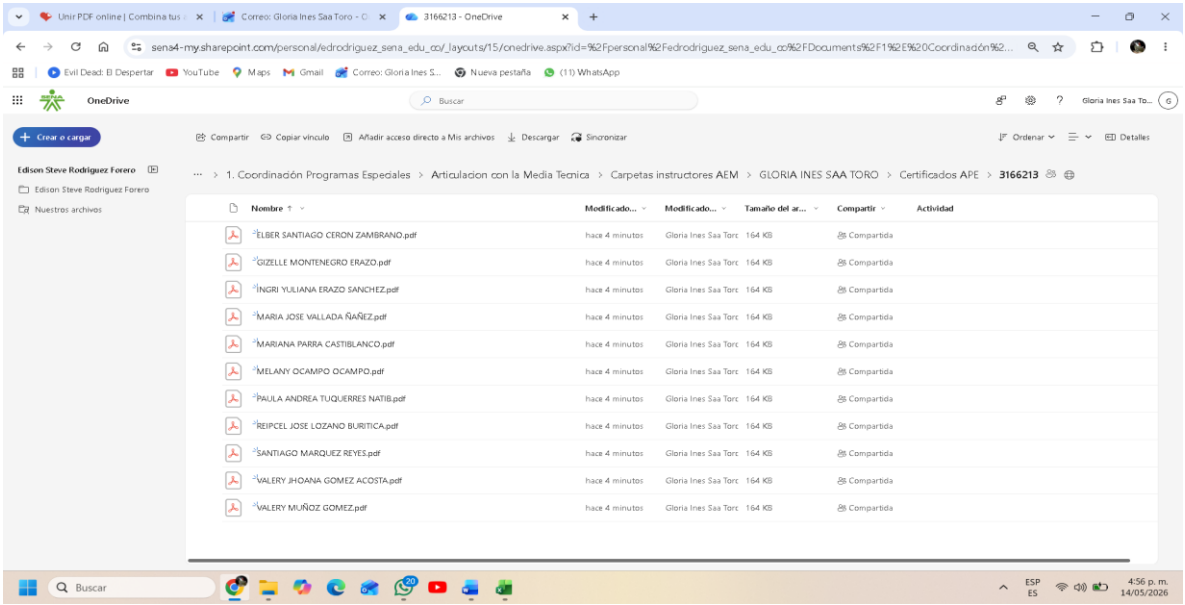
GERALDINE ARENAS PAZMIÑO	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
ISABELLA NARANJO SOLARTE	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
JHOAN SEBASTIAN JIMENEZ GIRALDO	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
JOAN SEBASTIAN POZOS GIRALDO	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
MAURICIO ABADIA GARCIA	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
MIGUEL ANGEL SOTELO GONZALEZ	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
NIKOL DAYANNA LOZANO ECHEVERRY	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
SALOME OCAMPO GOMEZ	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.

SEBASTIAN CEBALLOS CRUZ	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.
VICTOR MANUEL MANYOMA HERNANDEZ	Plan organizacional: Descripción de la Empresa, Tipo de Empresa, Necesidades que se pretenden satisfacer, Competencia, Planeación legal y financiera.	Cumple con las actividades planteadas de acuerdo con el formato 023.

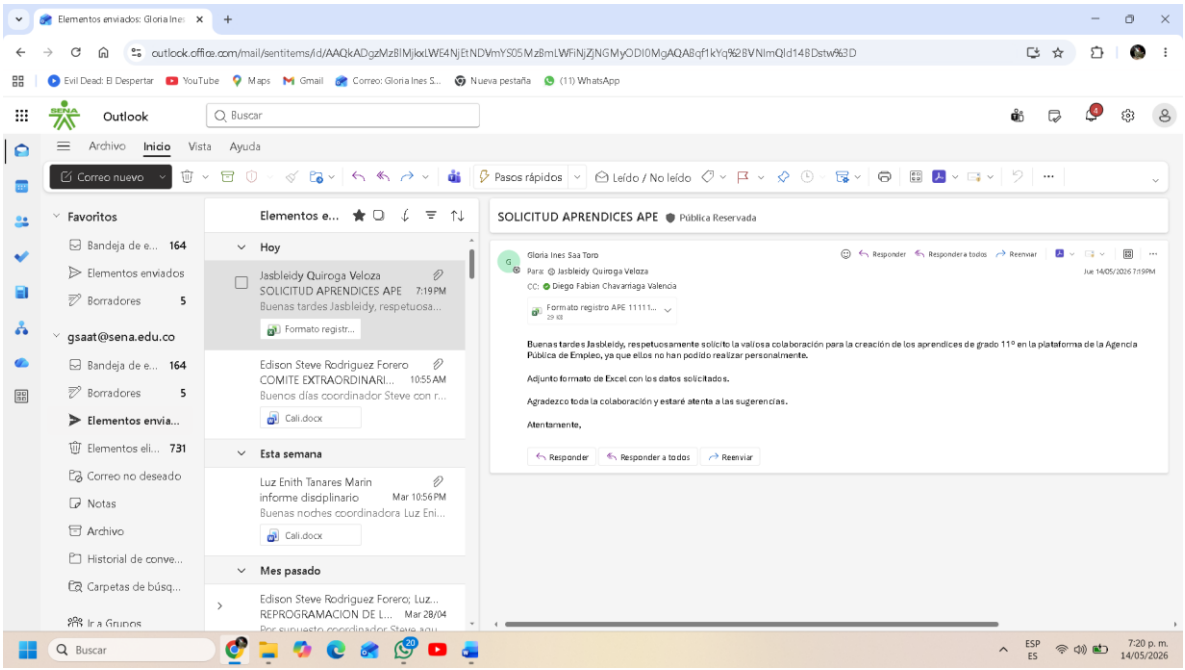
6. Garantizar la actualización del estado “Por certificar” para los aprendices que cumplan los requisitos, dentro de los tiempos establecidos.

Para la vigencia de este mes se realiza las siguientes actividades:

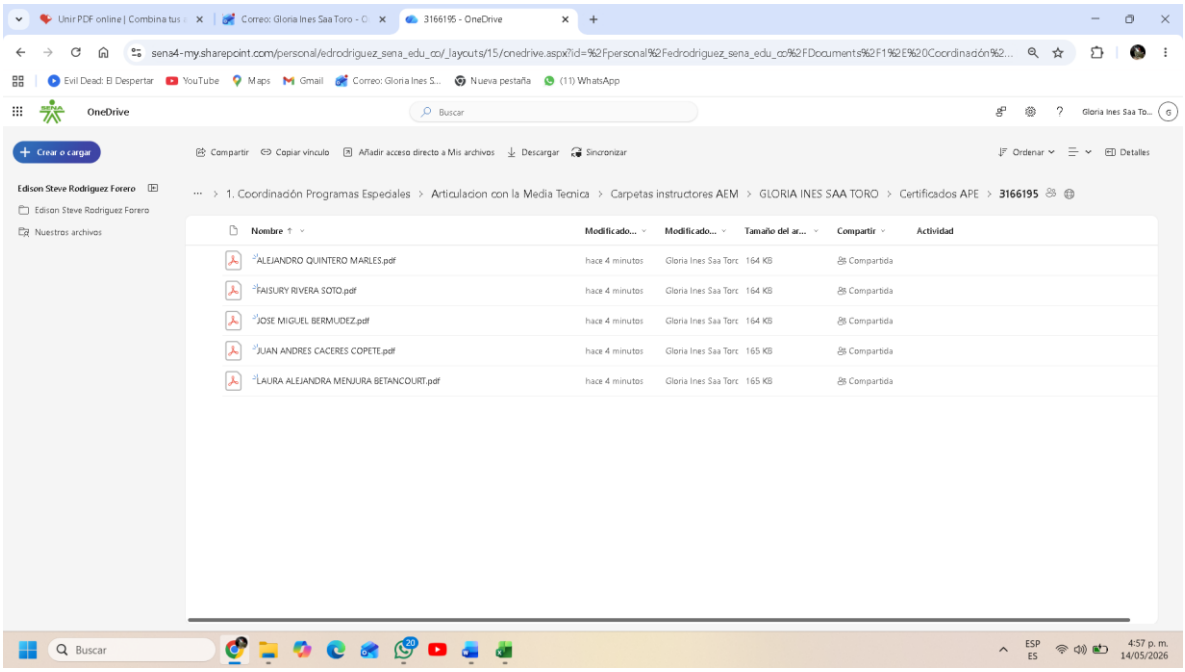
Actividad: Certificados de registros APE
I.E. Rosa Zarate de Peña
Grupo: 3166213
Grado: 11
Cantidad de aprendices: 17.



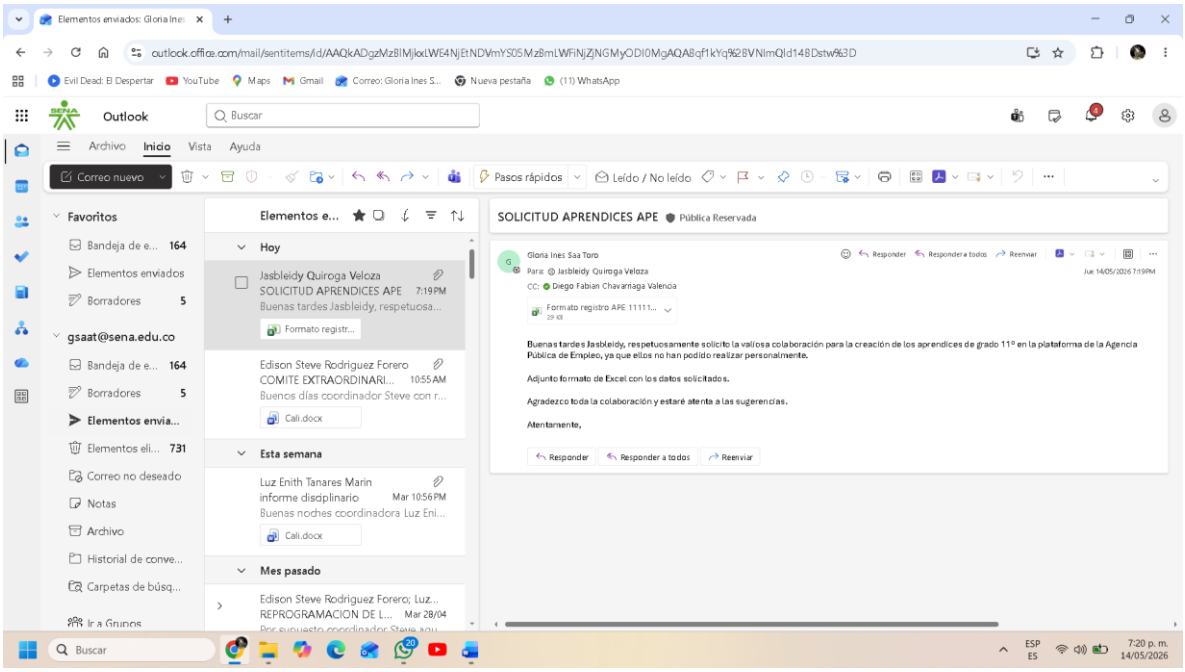
Nota aclaratoria: el grupo cuenta con 17 aprendices, sin embargo, se pueden evidenciar 11 certificados, los otros 6 certificados, se solicitaron por medio de correo electrónico a APE, para su gestión.



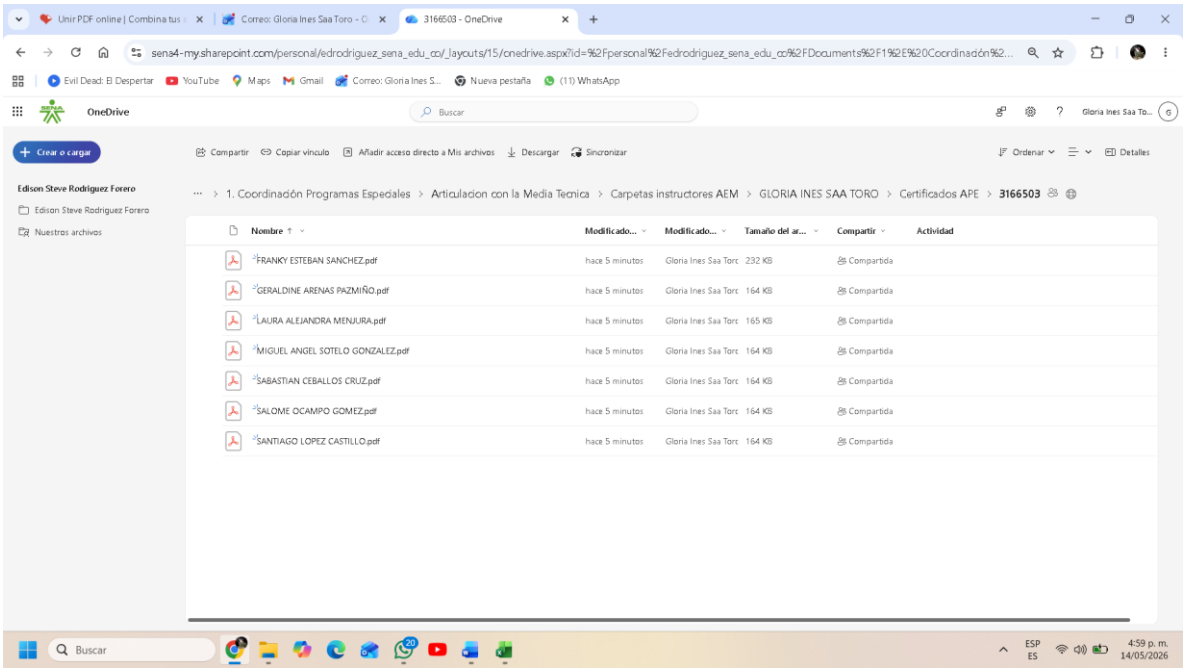
Actividad: Certificados de registros APE
I.E. Humberto Raffo Rivera
Grupo: 3166195
Grado: 11
Cantidad de aprendices: 8.



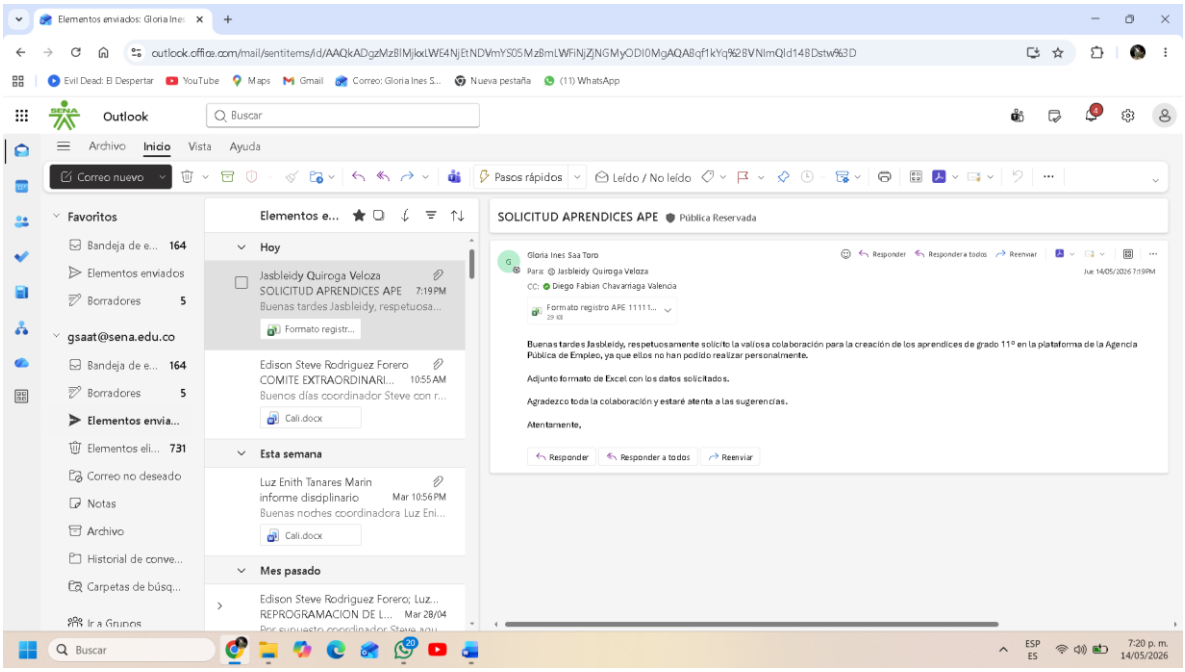
Nota aclaratoria: el grupo cuenta con 8 aprendices, sin embargo, se pueden evidenciar 5 certificados, los otros 3 certificados, se solicitaron por medio de correo electrónico a APE, para su gestión.



Actividad: Certificados de registros APE
I.E. Humberto Raffo Rivera
Grupo: 3166503
Grado: 11
Cantidad de aprendices: 11.



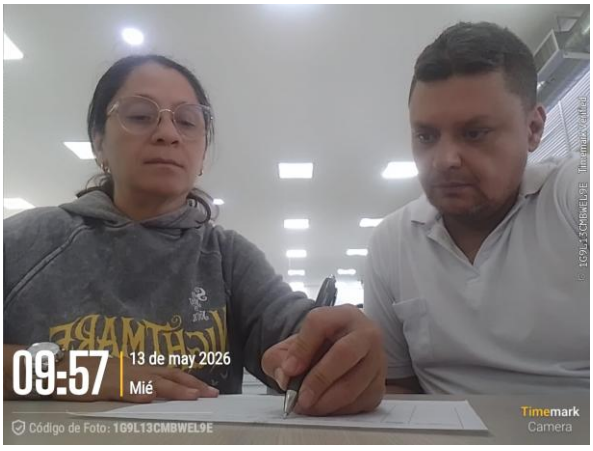
Nota aclaratoria: el grupo cuenta con 11 aprendices, sin embargo, se pueden evidenciar 7 certificados, los otros 4 certificados, se solicitaron por medio de correo electrónico a APE, para su gestión.

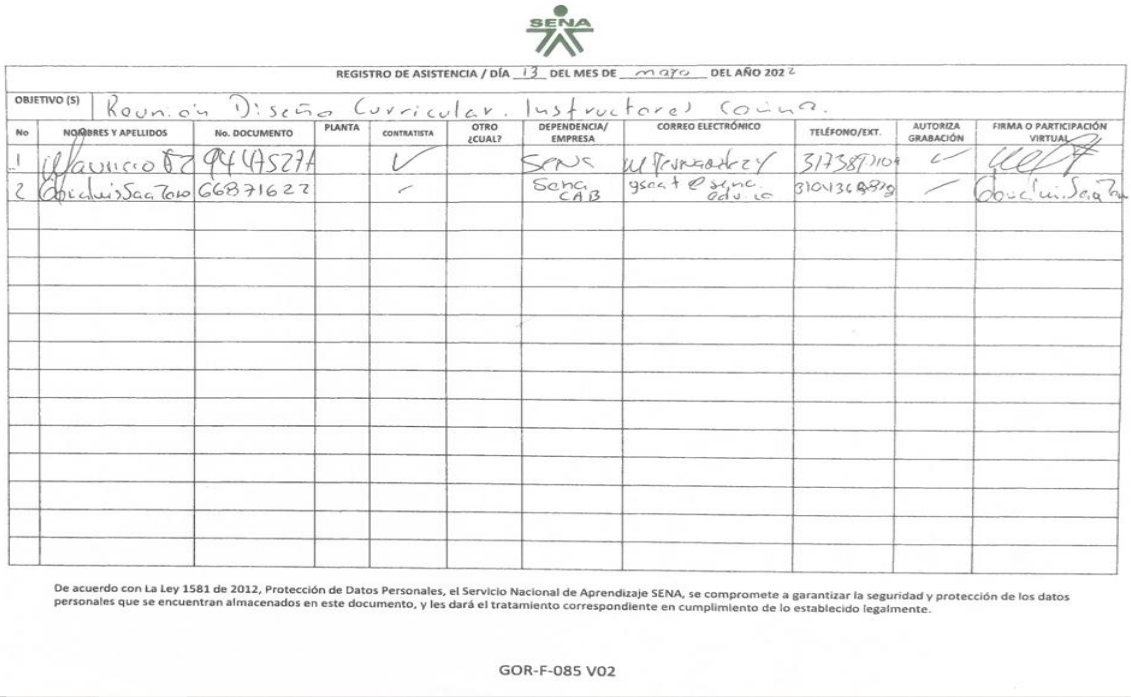


7. Participar en jornadas de planeación, comités de evaluación y actividades institucionales relacionadas con la formación, aportando insumos técnicos y pedagógicos.

Se participó de manera activa en las siguientes jornadas:

Descripción de la actividad: Reunión Desarrollo Curricular, instructores COCINA
Fecha: 13/05/2026
Evidencias: Registro fotográfico y Lista de Asistencia





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Reunión Diseño Curricular. Instructores cocina.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	[illegible]	94475274		✓		SENA	[illegible]	3173871104	✓	
2	[illegible]	66871622		✓		Sena CAB	[illegible]	3104136819	✓	

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

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

Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

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

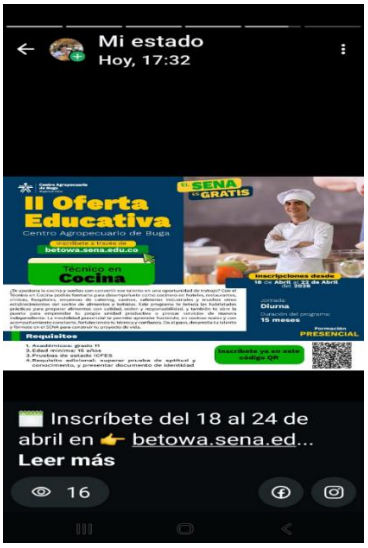
Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

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

Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

11. Participar en acciones de difusión de la oferta académica y estudios de equivalencia para la activación de cadenas de formación, cuando sea requerido.

Actividad: II Oferta Educativa “Técnico en Cocina”
Medio de comunicación: WhatsApp
Fecha: 20/04/2026



Actividad: No compres FAUNA silvestre
Medio de comunicación: WhatsApp
Fecha: 05/05/2026



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

Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

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

Se realizó cargue de información en la plataforma SECOP del mes de abril de 2026.

