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

Mayo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Mayo de 2026

Señor
ROBINSON LOBO HERNANDEZ
Supervisor contrato nro. CO1.PCCNTR.9084173 de 2026
Coordinador Académico Programas Especiales. Grado.20
Dependencia: Campesena
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mayo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9084173 del año 2026

CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 5.084.040 de Rio de Oro, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma CUARENTA Y SIETE MILLONES TRECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE. ($47.374.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a dieciséis (16) días del mes de febrero de 2026 por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SEICIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE. ($2.526.640), b) nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. ($4.737.450) cada uno, y Un (1) ultimo pago correspondiente a catorce (14) días del mes de diciembre de 2026 por valor de DOS MILLONES DOCIENTOS DIEZ MIL OCHOCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($2.210.810)

Plazo: Será hasta el 14 de Diciembre de 2026.

Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal en los programas de formación CAMPESENA (titulada y/o complementaria) del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar en modalidad presencial como instructor en el área de PANADERIA Y REPOSTERIA

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se 6 GTH-F-075 V09 encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objetos del contrato según asignación de grupos.	Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación complementaria **Nombre De Programa:** Elaboración Básica De Tortas Y Galletas **Competencia:** elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. **Resultados de Aprendizaje:** Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso. Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y procesos **Código de Ficha:** 3480011 **Código de Ficha:** 3498909 **Nombre De Programa:** Elaboración de productos panificables de	Registro fotográfico y Lista de Asistencia Informe de tiempo de activades de apoyo a la formación (ver anexo a este informe)

		masas dulces **Competencia:** elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. **Resultados de Aprendizaje:** Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad vigente. Elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente. Registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa. Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente **Código de Ficha:** 3480010 **Nombre De Programa:** Elaboración Artesanal De	

		Productos De Panificación. **Competencia:** elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. **Resultados de Aprendizaje:** alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso. determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad vigente. elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente. elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso y producto. registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa**.** registrar los procesos de producción según los parámetros de la	

		empresa. verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente. **Código de Ficha:** 3498898	
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos institucionales	Diagnostico Conocimiento Previo
3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA	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
4	Reportar la información académica y administrativa requerida	Se enviaron los masivos para la inscripción de las fichas 3480010 – 3480011 –	Pantallazo Link inscripción y matricula

	en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	3498909 y 3498898	
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se solicita la creación de Fichas a través del link dispuesto para tal fin Se envían las respectivas legalizaciones de los viáticos del mes de Abril. LEG 29026 (Del 13 al 16 de Abril– en el municipio de Rio de Oro) LEG 32626(Del 20 al 23 de Abril – en los Municipios de Curumaní, Pailitas, la Gloria y Tamalameque)	Pantallazo solicitud de Ficha Pantallazo Drive (Legalizaciones Abril)
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente	Se evaluaron los resultados de aprendizaje de las Fichas 3480010 – 3480011 – 3498909 y 3498898	Pantallazo Sofia Plus
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta	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

	creación de unidades productivas.		
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	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	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	Para 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	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Se asistió a reunión el día 24 de Abril del presente año, convocada por el líder de Programa, seguimiento a ejecución Contractual	Registro Fotográfico y Lista de Asistencia
11	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	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
12	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así	Presentar informe mensual con los soportes correspondientes.	Documentos requeridos por el supervisor de contratos, informe mensual, evidencias y soportes (anexo en este

	como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados		documento), Plataforma Secop II
13	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia.En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	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
14	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin,	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

	disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado		
15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	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
16	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y	Se mantiene organizado el portafolio del Instructor con los formatos requeridos	Pantallazo portafolio

	Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.		
17	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida	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
18	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo – Grupo de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA	Para 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

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	29026	Rio de Oro	13 – 04 - 2026	13 - 04- 2026
2	29026	Rio de Oro	14 – 04 - 2026	14 - 04- 2026
3	29026	Rio de Oro	15 – 04 - 2026	15 - 04- 2026
4	29026	Rio de Oro	16 – 04 - 2026	16 - 04- 2026
5	32626	Curumaní	20 – 04 - 2026	20 - 04- 2026
6	32626	Pailitas	21 – 04 - 2026	21 - 04- 2026
7	32626	La Gloria	22 – 04 - 2026	22 - 04- 2026
8	32626	Tamalameque	23 – 04 - 2026	23 - 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. **8378186627,** operador **Compensar**, referente al Mes de **Abril de 2026**

Evidencia: 19 folios

Cordialmente,



CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS
Contratista
C.C. No. 5.084.040



ROBINSON LOBO HERNANDEZ
Supervisor del contrato **CO1.PCCNTR.9084173 de 2026**

EVIDENCIAS

Obligación #1: Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación “SIGA” del SENA el cual se 6 GTH-F-075 V09 encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.

Ficha 3498898 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.







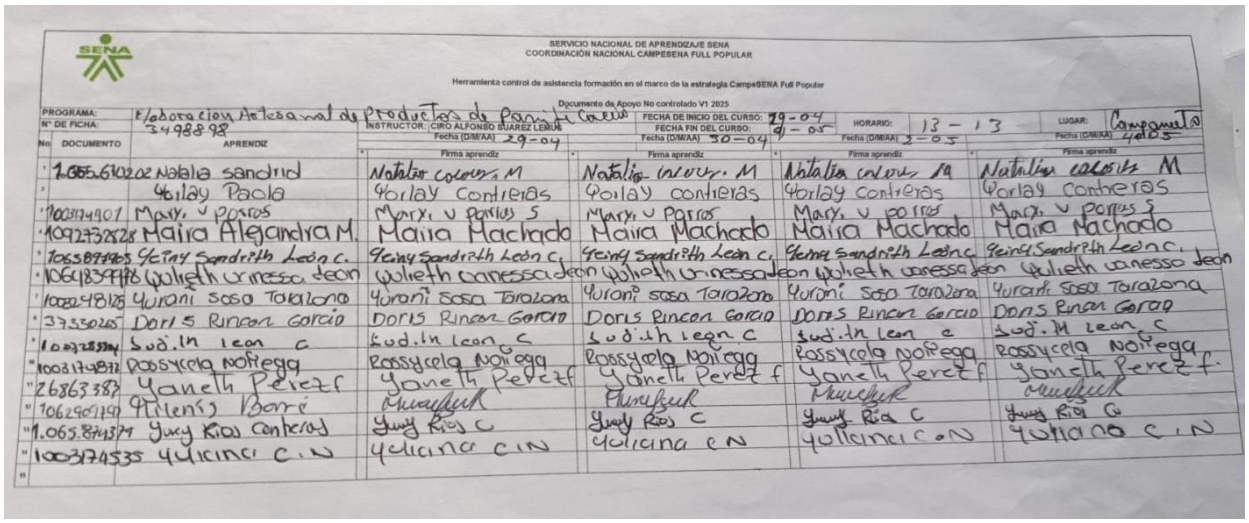












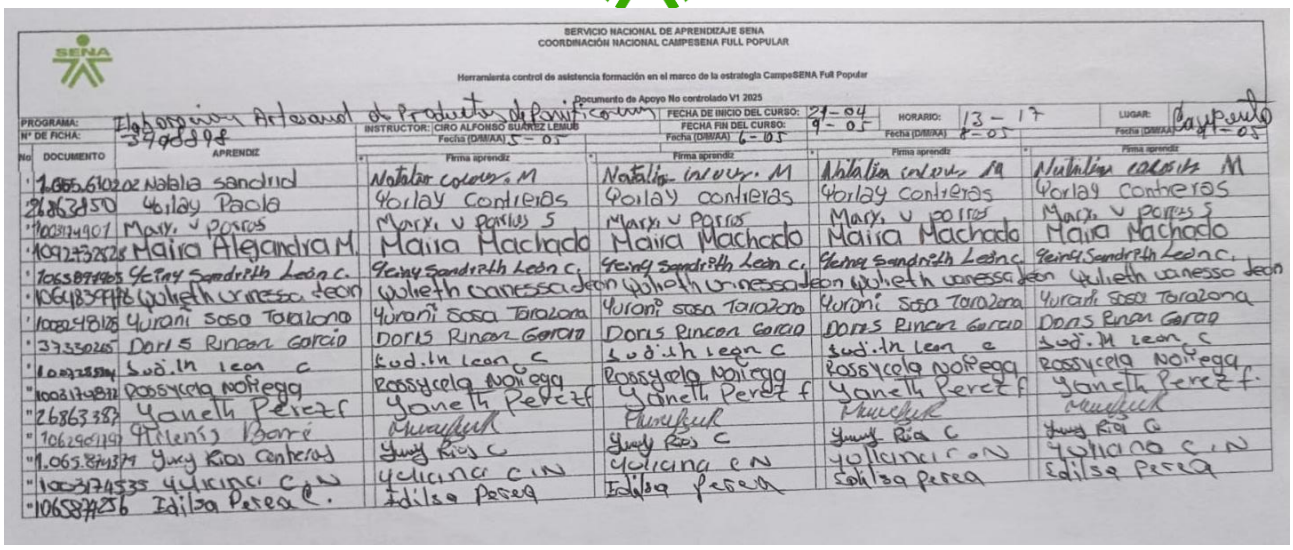
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Elaboración Artesanal de Productos de Panadería y Cocina | FECHA DE INICIO DEL CURSO: 29-04 | HORARIO: 13 - 13 | LUGAR: Campamento
N° DE FICHA: 3498898 | INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEDUE | FECHA FIN DEL CURSO: 4-05
Fecha (D/M/AA) 29-04 | Fecha (D/M/AA) 30-04 | Fecha (D/M/AA) 3-05 | Fecha (D/M/AA) 4-05

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	1.065.610202	Natalia sandrid	Natalia colorado M	Natalia colorado M	Natalia colorado M	Natalia colorado M
2		Yorlay Paola	Yorlay contreras	Yorlay contreras	Yorlay contreras	Yorlay contreras
3	1003174907	Marxi v porras	Marxi v porras S	Marxi v porras	Marxi v porras	Marxi v porras S
4	1092738228	Maira Alejandra M.	Maira Machado	Maira Machado	Maira Machado	Maira Machado
5	1065871425	Yeiny Sandrith Leon c.	Yeiny Sandrith Leon c.	Yeiny Sandrith Leon c.	Yeiny Sandrith Leon c.	Yeiny Sandrith Leon c.
6	1064837418	Yulieth vanessa leon	Yulieth vanessa leon	Yulieth vanessa leon	Yulieth vanesso leon	Yulieth vanesso leon
7	1002948128	Yurani sosa Tarazona	Yurani sosa Tarazona	Yurani sosa Tarazona	Yurani sosa Tarazona	Yurani sosa Tarazona
8	37350265	Doris Rincon Garcia	Doris Rincon Garcia	Doris Rincon Garcia	Doris Rincon Garcia	Doris Rincon Garcia
9	1002738394	Sud.th leon c	Sud.th Leon c	Sud.th leon c	Sud.th Leon c	Sud.M leon c
10	1003174811	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega
11	26863387	Yaneth Perez f	Yaneth Perez f	Yaneth Perez f	Yaneth Perez f	Yaneth Perez f.
12	1062907199	Yulenis Barré	Yulenis Barré			
13	1.065.874379	Yury Rios Contreras	Yury Rios c	Yury Rios c	Yury Rios c	Yury Rios c
14	1003174535	Yuliana c.N	Yuliana c.N	Yuliana c.N	Yuliana c.N	Yuliana c.N



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Elaboración Artesanal de Productos de Panificación | FECHA DE INICIO DEL CURSO: 21-04 | HORARIO: 13 - 17 | LUGAR: Cayepeto
Nº DE FICHA: 3480011 | INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS | Fecha (DD/MM/AA) 5 - 05 | FECHA FIN DEL CURSO: 9-05 | Fecha (DD/MM/AA) 6-05 | Fecha (DD/MM/AA) 8-05 | Fecha (DD/MM/AA) 4-05

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	1.065.614.202	Natalia sandrid	Natalia colorado M	Natalia colorado M	Natalia colorado M	Natalia colorado M
2	1.063.863.150	Yorlay Paola	Yorlay contreras	Yorlay contreras	Yorlay contreras	Yorlay contreras
3	1003174907	Mayra v parras	Mayra v parras	Mayra v parras	Mayra Machado	Mayra Machado
4	1097238226	Maira Alejandra M.	Maira Machado	Maira Machado	Yeimy Sandrith Leon c.	Yeimy Sandrith Leon c.
5	1065874405	Yeimy Sandrith León c.	Yeimy Sandrith Leon c.	Yeimy Sandrith Leon c.	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona
6	1064839476	Yulieth vanessa leon	Yulieth vanessa leon	Yuranis Sosa Tarazona	Doris Rincon Garcia	Doris Rincon Garcia
7	1002948128	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona	Doris Rincon Garcia	Sud.th Leon c	Sud.th Leon c
8	37330265	Doris Rincon Garcia	Doris Rincon Garcia	Sud.th Leon c	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega
9	1.002.278.894	Sud.th Leon c	Sud.th Leon c	Rossycela Noriega	Yaneth Perez f.	Yaneth Perez f.
10	1002174811	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega	Yaneth Perez f	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona
11	26863382	Yaneth Perez f	Yaneth Perez f	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona
12	1062901149	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona
13	1.065.874.374	Yury Rios Centeno	Yury Rios c	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona
14	1003174535	Yuliana c.N	Yuliana c.N	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona
15	1065874356	Edilsa Perez.	Edilsa Perez	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona

Ficha 3480011 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS







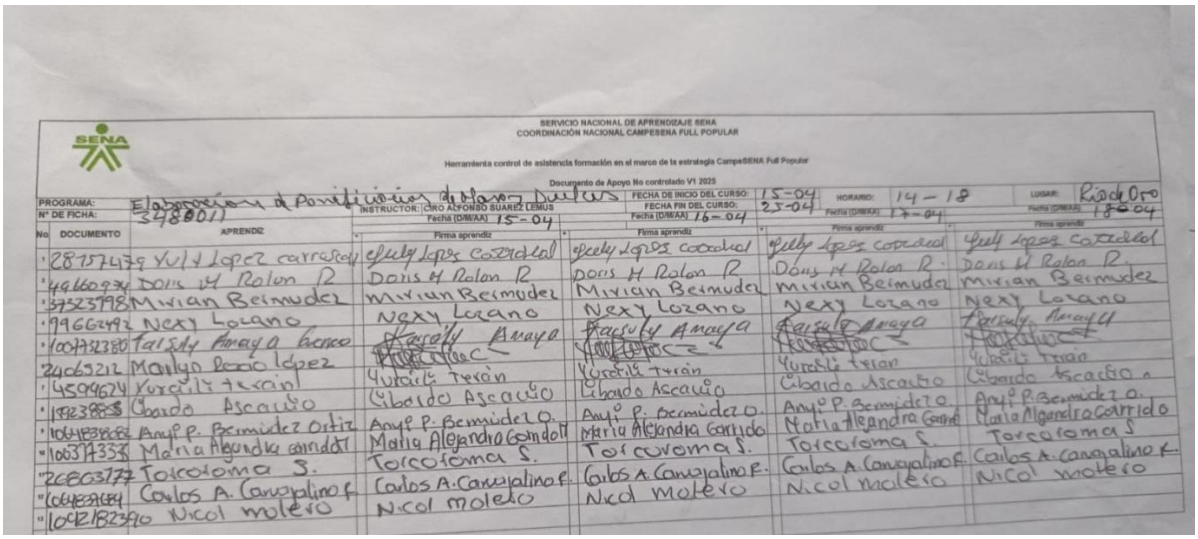












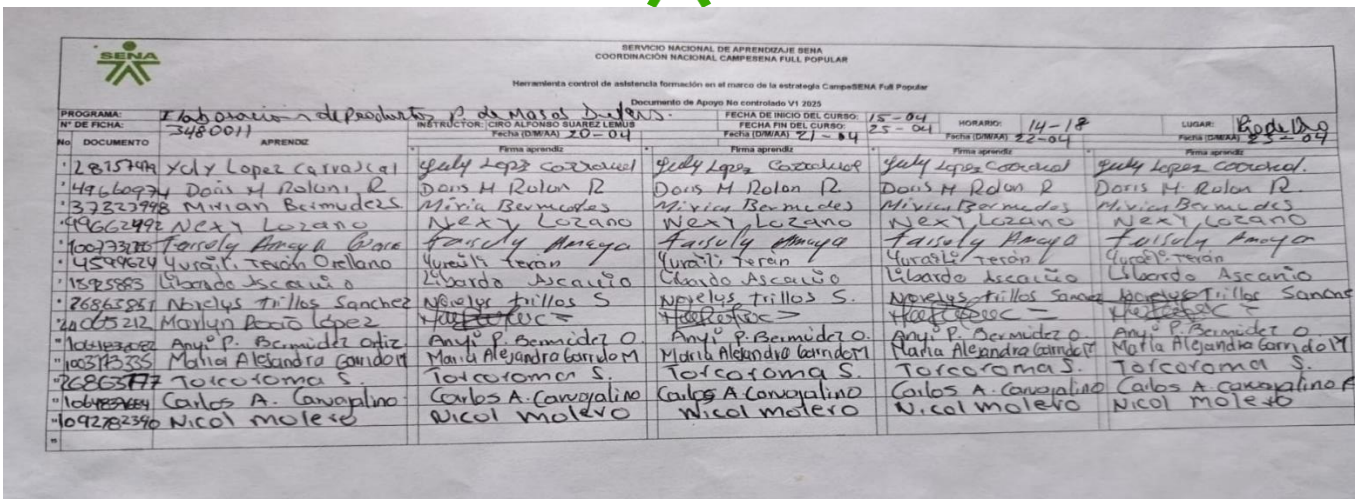
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Elaboración de Panificación de Masas Dulces
Nº DE FICHA: 3488011
INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 15-04
FECHA FIN DEL CURSO: 25-04
HORARIO: 14 – 18
LUGAR: Río de Oro

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 15-04 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 16-04 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 17-04 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 18-04 Firma aprendiz
1	28757479	Yuly Lopez carrascal	Yuly Lopez Carrascal	Yuly Lopez Carrascal	Yuly Lopez Carrascal	Yuly Lopez Carrascal
2	49460934	Doris H Rolon R	Doris H Rolon R	Doris H Rolon R	Doris H Rolon R	Doris H Rolon R
3	37523798	Mivian Bermudez	Mivian Bermudez	Mivian Bermudez	Mivian Bermudez	Mivian Bermudez
4	99662492	Nexy Lozano	Nexy Lozano	Nexy Lozano	Nexy Lozano	Nexy Lozano
5	1007432380	Yarsuly Amaya Arenas	Yarsuly Amaya	Yarsuly Amaya	Yarsuly Amaya	Yarsuly Amaya
6	24069212	Marlyn Rocio Lopez				
7	45094624	Yurelis Teran	Yurelis Teran	Yurelis Teran	Yurelis Teran	Yurelis Teran
8	1823885	Cibaldo Ascanio	Cibaldo Ascanio	Cibaldo Ascanio	Cibaldo Ascanio	Cibaldo Ascanio
9	1064183885	Anyi P. Bermudez Ortiz	Anyi P. Bermudez O.	Anyi P. Bermudez O.	Anyi P. Bermudez O.	Anyi P. Bermudez O.
10	1063773335	Maria Alejandra Garrido	Maria Alejandra Garrido	Maria Alejandra Garrido	Maria Alejandra Garrido	Maria Alejandra Garrido
11	26803777	Torcoroma S.	Torcoroma S.	Torcoroma S.	Torcoroma S.	Torcoroma S.
12	1064183484	Carlos A. Carvajalino F.	Carlos A. Carvajalino F.	Carlos A. Carvajalino F.	Carlos A. Carvajalino F.	Carlos A. Carvajalino F.
13	1042182390	Nicol Molero	Nicol Molero	Nicol Molero	Nicol Molero	Nicol Molero



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Elaboracion de productos P de Masas Dulces
N° DE FICHA: 3480011
INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 15-04
FECHA FIN DEL CURSO: 25-04
HORARIO: 14-18
LUGAR: Rodeo

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 20-04 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 21-04 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 22-04 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 23-04 Firma aprendiz
1	28754[illegible]	Yoly Lopez Carrascal	Yoly Lopez Carrascal	Yoly Lopez Carrascal	Yoly Lopez Carrascal	Yoly Lopez Carrascal
2	49660974	Doris M Rolon R	Doris M Rolon R	Doris M Rolon R	Doris M Rolon R	Doris M Rolon R
3	37237998	Miriam Bermudez	Miriam Bermudez	Miriam Bermudez	Miriam Bermudez	Miriam Bermudez
4	49662492	Nexy Lozano	Nexy Lozano	Nexy Lozano	Nexy Lozano	Nexy Lozano
5	1002733[illegible]	Farsely Arroyo Core	Farsely Arroyo	Farsely Arroyo	Farsely Arroyo	Farsely Arroyo
6	45996[illegible]	Yuraiti Teran Orellano	Yuraiti Teran	Yuraiti Teran	Yuraiti Teran	Yuraiti Teran
7	1592588[illegible]	Libardo Ascanio	Libardo Ascanio	Libardo Ascanio	Libardo Ascanio	Libardo Ascanio
8	26865851	Noelys Trillos Sanchez	Noelys trillos S	Noelys trillos S.	Noelys Trillos Sanchez	Noelys Trillos Sanchez
9	2[illegible]05212	Marlyn Rocio Lopez	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
10	1041[illegible]	Anyi P. Bermudez ortiz	Anyi P. Bermudez O.	Anyi P. Bermudez O.	Anyi P. Bermudez O.	Anyi P. Bermudez O.
11	1003[illegible]	Maria Alejandra Garrido M	Maria Alejandra Garrido M	Maria Alejandra Garrido M	Maria Alejandra Garrido M	Maria Alejandra Garrido M
12	26863[illegible]	Torcoroma S.	Torcoroma S.	Torcoroma S.	Torcoroma S.	Torcoroma S.
13	1064[illegible]	Carlos A. Carvajalino	Carlos A. Carvajalino	Carlos A. Carvajalino	Carlos A. Carvajalino	Carlos A. Carvajalino
14	1092[illegible]390	Nicol molero	Nicol molero	Nicol molero	Nicol molero	Nicol molero
15						

Ficha 3480010 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES







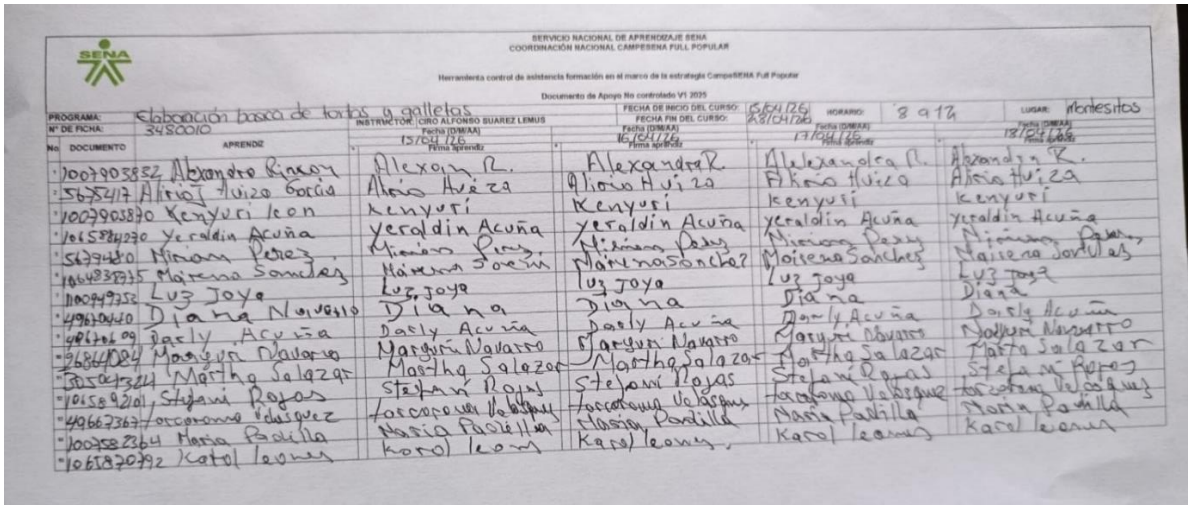












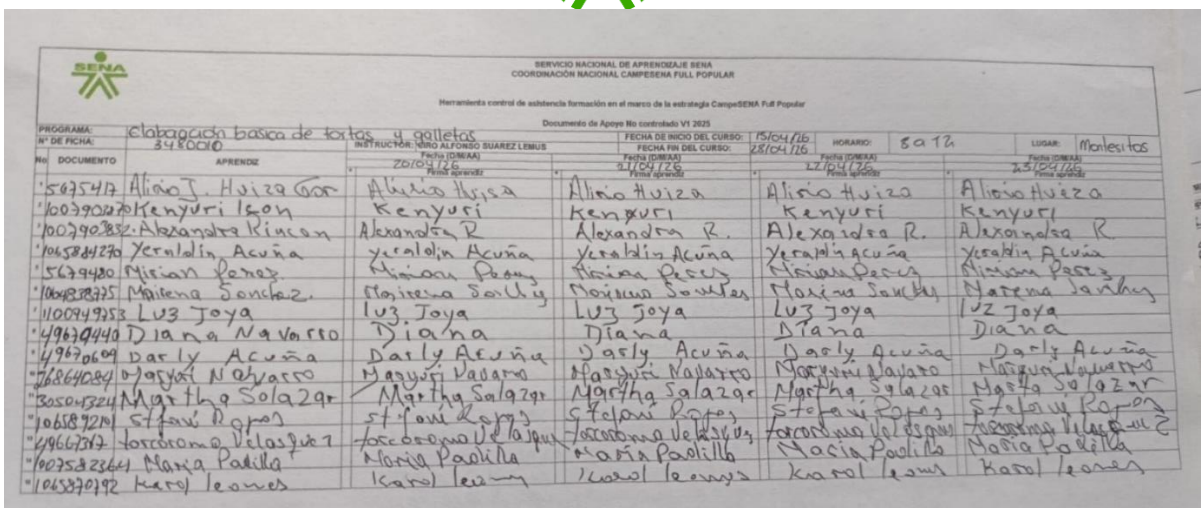
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Elaboración basica de tortas y galletas — FECHA DE INICIO DEL CURSO: 15/04/26 — HORARIO: 8 a 12 — LUGAR: Montesitos
N° DE FICHA: 3458010 — FECHA FIN DEL CURSO: 28/04/26

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS Fecha (DIM/AA) 15/04/26 Firma aprendiz	Fecha (DIM/AA) 16/04/26 Firma aprendiz	Fecha (DIM/AA) 17/04/26 Firma aprendiz	Fecha (DIM/AA) 18/04/26 Firma aprendiz
1	1007903852	Alexandra Rincon	Alexandra R.	Alexandra R.	Alexandra R.	Alexandra R.
2	56357417	Alicia Hueza Garcia	Alicia Hueza	Alicia Hueza	Alicia Hueza	Alicia Hueza
3	1007903870	Kenyuri leon	Kenyuri	Kenyuri	kenyuri	kenyuri
4	1065844230	Yeraldin Acuña	Yeraldin Acuña	yeraldin Acuña	yeraldin Acuña	yeraldin Acuña
5	56794180	Miriam Perez	Miriam Perez	Miriam Perez	Miriam Perez	Miriam Perez
6	1064337935	Maiserra Sanchez	Maiserra Sanchez	Maiserra sanchez	Maiserra Sanchez	Maiserra Sanchez
7	1100947358	Luz Joya	Luz Joya	Luz Joya	Luz Joya	Luz Joya
8	49610440	Diana Navarro	Diana	Diana	Diana	Diana
9	1065781609	Darly Acuña	Darly Acuña	Darly Acuña	Darly Acuña	Darly Acuña
10	26844084	Margyuri Navarro	Margyuri Navarro	Margyuri Navarro	Margyuri Navarro	Margyuri Navarro
11	36561344	Martha Salazar	Martha Salazar	Martha Salazar	Martha Salazar	Martha Salazar
12	1065892101	Stefani Rojas	Stefani Rojas	Stefani Rojas	Stefani Rojas	Stefani Rojas
13	49667367	Yoscarina Velasquez	Yoscarina Velasquez	Yoscarina Velasquez	Yoscarina Velasquez	Yoscarina Velasquez
14	1003582364	Maria Padilla	Maria Padilla	Maria Padilla	Maria Padilla	Maria Padilla
15	1061870492	Karol leones	Karol leones	Karol leones	Karol leones	Karol leones



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Elaboración básica de tortas y galletas
Nº DE FICHA: 3498909
INSTRUCTOR: NINO ALFONSO SUAREZ LEMUS
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 15/04/26
FECHA FIN DEL CURSO: 28/04/26
HORARIO: 8 a 12
LUGAR: Montesitos

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 20/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 21/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 22/04/26 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 23/04/26 Firma aprendiz
1	5675417	Alicia J. Huiza Gor	Alicia Huiza	Alicia Huiza	Alicia Huiza	Alicia Huiza
2	1003902870	Kenyuri Leon	Kenyuri	Kenyuri	Kenyuri	Kenyuri
3	1002903832	Alexandra Rincon	Alexandra R	Alexandra R.	Alexandra R.	Alexandra R
4	1065884270	Yeraldin Acuña	yeraldin Acuña	Yeraldin Acuña	Yeraldin Acuña	Yeraldin Acuña
5	5674480	Miriam Perez	Miriam Perez	Miriam Perez	Miriam Perez	Miriam Perez
6	1065838735	Maitena Sanchez	Maitena Sanchez	Maitena Sanchez	Maitena Sanchez	Maitena Sanchez
7	1100949253	Luz Joya	Luz Joya	Luz Joya	Luz Joya	Luz Joya
8	4967440	Diana Navarro	Diana	Diana	Diana	Diana
9	4967069	Darly Acuña	Darly Acuña	Darly Acuña	Darly Acuña	Darly Acuña
10	1065840884	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro
11	1065840884	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro
12	1065840884	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro
13	1065840884	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro
14	1065840884	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro
15	1065840884	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro	Maryuri Navarro

Ficha 3498909 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS







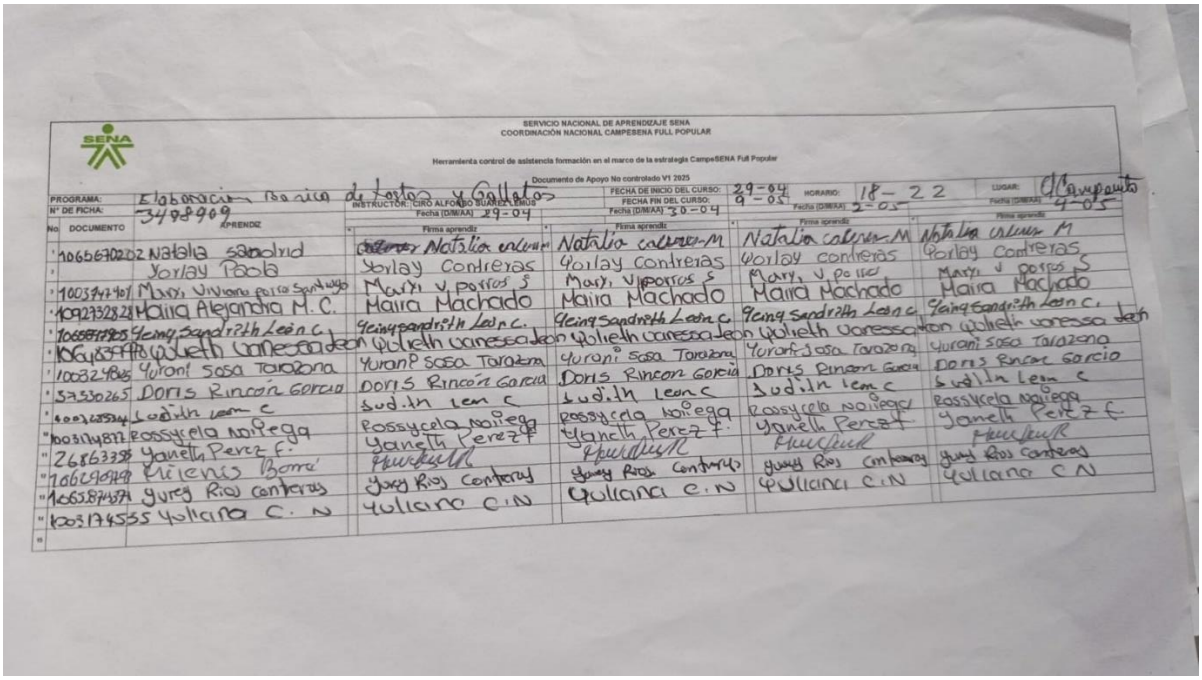












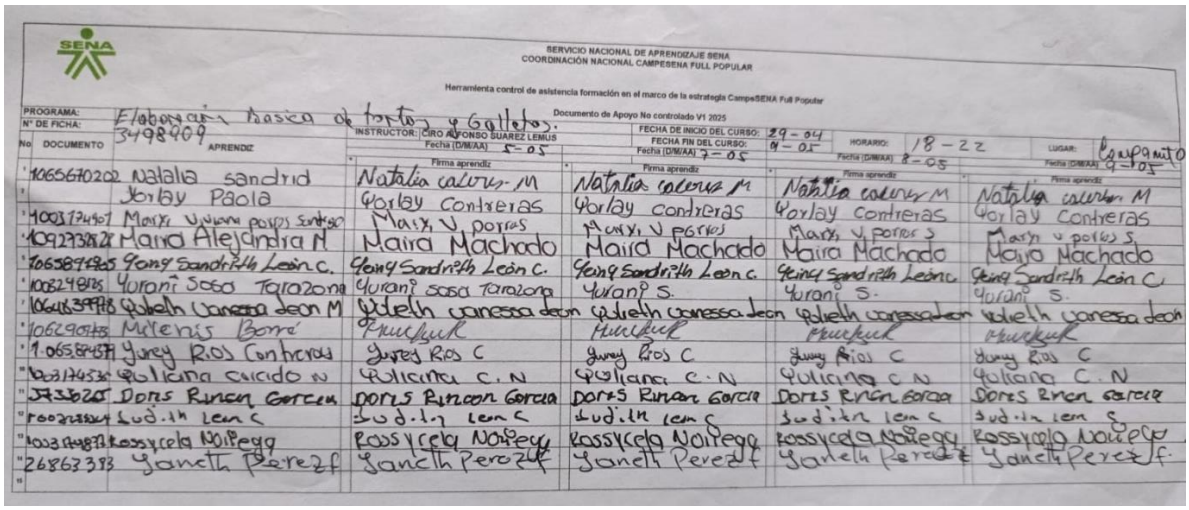
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Elaboración Básica de Tortas y Galletas
N° DE FICHA: 3498909
INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 29-04 (Fecha [DIM/AA])
FECHA FIN DEL CURSO: 30-04 (Fecha [DIM/AA])
HORARIO: 18-22
LUGAR: Campamento
Fecha [DIM/AA]: 2-05 / 4-05

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	1065630202	Natalia Sandrid Yorlay Paola	Natalia Contreras	Natalia Contreras	Natalia Contreras	Natalia Contreras
2	1003947401	Mary Viviana Perez Santiago	Mary V perros S	Mary V perros S	Mary V perros S	Mary V perros S
3	1092332821	Maira Alejandra M.C.	Maira Machado	Maira Machado	Maira Machado	Maira Machado
4	1065877805	Yeimy Sandrith Leon C.	Yeimy Sandrith Leon C.	Yeimy Sandrith Leon C.	Yeimy Sandrith Leon C.	Yeimy Sandrith Leon C.
5	1065[illegible]	Yolieth Vanessa Leon	Yolieth Vanessa Leon	Yolieth Vanessa Leon	Yolieth Vanessa Leon	Yolieth Vanessa Leon
6	1003248[illegible]	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona	Yuranis Sosa Tarazona
7	37530265	Doris Rincon Garcia	Doris Rincon Garcia	Doris Rincon Garcia	Doris Rincon Garcia	Doris Rincon Garcia
8	1002[illegible]	Judith Leon C	Judith Leon C	Judith Leon C	Judith Leon C	Judith Leon C
9	1003[illegible]	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega
10	26863338	Yaneth Perez F.	Yaneth Perez F.	Yaneth Perez F.	Yaneth Perez F.	Yaneth Perez F.
11	1062[illegible]	Yurley Rios Contreras	Yurley Rios Contreras	Yurley Rios Contreras	Yurley Rios Contreras	Yurley Rios Contreras
12	1065[illegible]	Yuliana C.N	Yuliana C.N	Yuliana C.N	Yuliana C.N	Yuliana C.N
13	1003[illegible]	Yuliana C.N				



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

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

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Elaboración básica de tortas y Galletas. | INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS | FECHA DE INICIO DEL CURSO: 29-04 | FECHA FIN DEL CURSO: 4-05 | HORARIO: 18-22 | LUGAR: Campamento

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	1065670202	Natalia sandrid Yorlay Paola	Natalia calorio M Yorlay Contreras	Natalia calorio M Yorlay contreras	Natalia calorio M Yorlay Contreras	Natalia calorio M Yorlay Contreras
2	1003174401	Mairi Yuliana porras santos	Mairi V porras	Mairi V porras	Mairi V porras	Mairi V porras S.
3	1092738127	Maira Alejandra M	Maira Machado	Maira Machado	Maira Machado	Maira Machado
4	1063894905	Yeimy Sandrith León C.	Yeimy Sandrith León C.	Yeimy Sandrith León C.	Yeimy Sandrith León C.	Yeimy Sandrith León C.
5	1082498785	Yurani Sosa Tarazona	Yurani sosa Tarazona	Yurani S.	Yurani S.	Yurani S.
6	1064839918	Yoleth Vanessa leon M	Yoleth vanessa leon	Yoleth vanessa leon	Yoleth vanessa leon	Yoleth vanessa leon
7	1062903785	Mileris Borré	Mileris	Mileris	Mileris	Mileris
8	1.065894654	Yurey Rios Contreras	Yurey Rios C	Yurey Rios C	Yurey Rios C	Yurey Rios C
9	1063174534	Yuliana Cuicido N	Yuliana C. N	Yuliana C. N	Yuliana C N	Yuliana C. N
10	1733620	Dores Rincon Garcia	Dores Rincon Garcia	Dores Rincon Garcia	Dores Rincon Garcia	Dores Rincon Garcia
11	1002218864	Judith Leon C	Judith Leon C	Judith Leon C	Judith Leon C	Judith Leon C
12	1003744878	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega	Rossycela Noriega
13	26863383	Yaneth Perez F	Yaneth Perez F	Yaneth Perez F	Yaneth Perez F	Yaneth Perez F.

Obligación #2: Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje

Formulario de Conocimientos Previos

Objetivo: Identificar los conocimientos y experiencias previas de los aprendices en el área de panadería.

1. Datos del aprendiz

1. **Nombre completo:** Maria Alejandra Cuicido Montano
2. **Edad:** 26
3. **Municipio:** Rio de oro Cesar
4. **¿Ha realizado antes algún curso de panadería o repostería?**
   ☐ Sí ☒ No
5. **Si respondió sí, ¿dónde lo realizó?**
   _____

2. Experiencia previa

6. **¿Ha preparado pan alguna vez?**
   ☐ Sí ☑ No
7. **Si su respuesta fue sí, ¿qué tipo de pan ha elaborado?**
   ☐ Pan casero ☐ Pan dulce ☐ Pan integral ☐ Otro: _____
8. **¿Ha trabajado en una panadería o negocio de alimentos?**
   ☐ Sí ☒ No
9. **Si respondió sí, ¿qué actividad realizaba?**
   _____
   _____

3. Conocimientos básicos de panadería

10. **¿Cuáles de los siguientes ingredientes conoce o ha utilizado para hacer pan?**
    ☒ Harina ☑ Levadura ☐ Azúcar ☐ Sal ☐ Mantequilla ☐ Agua ☑ Huevos
11. **¿Sabe para qué sirve la levadura en la panadería?**
    ☒ Sí ☐ No ☐ No estoy seguro
12. **¿Conoce qué significa amasar en panadería?**
    ☐ Sí ☑ No
13. **¿Sabe qué es la fermentación del pan?**
    ☐ Sí ☑ No

4. Higiene y manipulación de alimentos

14. Antes de preparar alimentos es importante:

☐ Lavarse las manos ☐ Usar utensilios limpios ☐ Mantener el área de trabajo limpia ☑ Todas las anteriores

15. ¿Ha escuchado sobre las normas de higiene en la preparación de alimentos?

☑ Sí ☐ No

5. Intereses y expectativas

16. ¿Por qué le interesa aprender panadería?

☐ Emprender un negocio ☐ Aprender para uso personal ☐ Conseguir empleo ☐ Otro: X

17. ¿Qué le gustaría aprender en este curso?

Varias cosas sobre la Panadería

18. ¿Tiene algún emprendimiento relacionado con alimentos?

☐ Sí ☒ No

Gracias por responder este formulario. Sus respuestas ayudarán a mejorar el proceso de formación.

Formulario de Conocimientos Previos

Objetivo: Identificar los conocimientos y experiencias previas de los aprendices en el área de panadería.

1. Datos del aprendiz

1. Nombre completo: Shaira A. Carvajalino B.

2. Edad: 14

3. Municipio: Rio de Oro

4. ¿Ha realizado antes algún curso de panadería o repostería?

☐ Sí ☒ No

5. Si respondió sí, ¿dónde lo realizó?

_____

2. Experiencia previa

6. ¿Ha preparado pan alguna vez?

☐ Sí ☒ No

7. Si su respuesta fue sí, ¿qué tipo de pan ha elaborado?

☐ Pan casero ☐ Pan dulce ☐ Pan integral ☐ Otro: _____

8. ¿Ha trabajado en una panadería o negocio de alimentos?

☐ Sí ☒ No

9. Si respondió sí, ¿qué actividad realizaba?

_____

_____

3. Conocimientos básicos de panadería

10. ¿Cuáles de los siguientes ingredientes conoce o ha utilizado para hacer pan?

☒ Harina ☒ Levadura ☒ Azúcar ☒ Sal ☒ Mantequilla ☒ Agua ☒ Huevos

11. ¿Sabe para qué sirve la levadura en la panadería?

☒ Sí ☐ No ☐ No estoy seguro

12. ¿Conoce qué significa amasar en panadería?

☐ Sí ☒ No

13. ¿Sabe qué es la fermentación del pan?

☑ Sí ☐ No

4. Higiene y manipulación de alimentos

14. Antes de preparar alimentos es importante:
☒ Lavarse las manos ☒ Usar utensilios limpios ☒ Mantener el área de trabajo limpia ☒ Todas las anteriores

15. ¿Ha escuchado sobre las normas de higiene en la preparación de alimentos?
☒ Sí ☐ No

5. Intereses y expectativas

16. ¿Por qué le interesa aprender panadería?
☐ Emprender un negocio ☒ Aprender para uso personal ☐ Conseguir empleo ☐ Otro: _____

17. ¿Qué le gustaría aprender en este curso?
Postres

18. ¿Tiene algún emprendimiento relacionado con alimentos?
☐ Sí ☒ No

Gracias por responder este formulario. Sus respuestas ayudarán a mejorar el proceso de formación.

Formulario de Conocimientos Previos

Objetivo: Identificar los conocimientos y experiencias previas de los aprendices en el área de panadería.

1. Datos del aprendiz

1. Nombre completo: Yuridis Terán Arellana
2. Edad: 34
3. Municipio: Río de Oro
4. ¿Ha realizado antes algún curso de panadería o repostería?
☐ Sí ☒ No
5. Si respondió sí, ¿dónde lo realizó?
_____

2. Experiencia previa

6. ¿Ha preparado pan alguna vez?
☐ Sí ☒ No
7. Si su respuesta fue sí, ¿qué tipo de pan ha elaborado?
☐ Pan casero ☐ Pan dulce ☐ Pan integral ☐ Otro: _____
8. ¿Ha trabajado en una panadería o negocio de alimentos?
☐ Sí ☒ No
9. Si respondió sí, ¿qué actividad realizaba?
_____
_____

3. Conocimientos básicos de panadería

10. ¿Cuáles de los siguientes ingredientes conoce o ha utilizado para hacer pan?
☐ Harina ☒ Levadura ☒ Azúcar ☐ Sal ☒ Mantequilla ☐ Agua ☒ Huevos
11. ¿Sabe para qué sirve la levadura en la panadería?
☒ Sí ☐ No ☐ No estoy seguro
12. ¿Conoce qué significa amasar en panadería?
☐ Sí ☒ No
13. ¿Sabe qué es la fermentación del pan?
☒ Sí ☐ No

4. Higiene y manipulación de alimentos

14. Antes de preparar alimentos es importante:
☒ Lavarse las manos ☒ Usar utensilios limpios ☐ Mantener el área de trabajo limpia ☒ Todas las anteriores

15. ¿Ha escuchado sobre las normas de higiene en la preparación de alimentos?
☒ Sí ☐ No

5. Intereses y expectativas

16. ¿Por qué le interesa aprender panadería?
☒ Emprender un negocio ☐ Aprender para uso personal ☐ Conseguir empleo ☐ Otro: _____

17. ¿Qué le gustaría aprender en este curso?
Todo lo relacionado con panadería.

18. ¿Tiene algún emprendimiento relacionado con alimentos?
☐ Sí ☒ No

Gracias por responder este formulario. Sus respuestas ayudarán a mejorar el proceso de formación.

Formulario de Conocimientos Previos

Objetivo: Identificar los conocimientos y experiencias previas de los aprendices en el área de panadería.

1. Datos del aprendiz

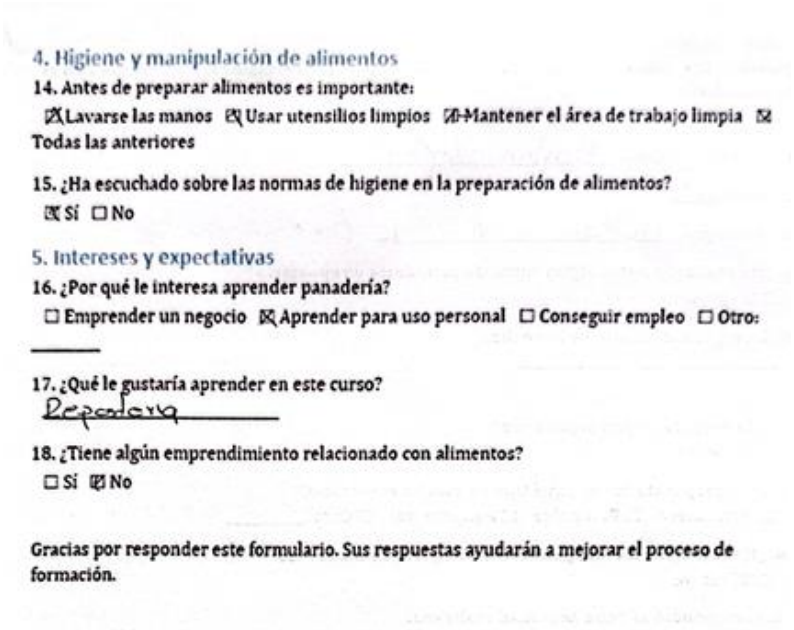
1. Nombre completo: Maylyn López
2. Edad: 41
3. Municipio: Río de Oro
4. ¿Ha realizado antes algún curso de panadería o repostería?
☐ Sí ☒ No
5. Si respondió sí, ¿dónde lo realizó?
_____

2. Experiencia previa

6. ¿Ha preparado pan alguna vez?
☐ Sí ☒ No
7. Si su respuesta fue sí, ¿qué tipo de pan ha elaborado?
☐ Pan casero ☐ Pan dulce ☐ Pan integral ☐ Otro: _____
8. ¿Ha trabajado en una panadería o negocio de alimentos?
☐ Sí ☒ No
9. Si respondió sí, ¿qué actividad realizaba?
_____
_____

3. Conocimientos básicos de panadería

10. ¿Cuáles de los siguientes ingredientes conoce o ha utilizado para hacer pan?
☒ Harina ☒ Levadura ☒ Azúcar ☒ Sal ☒ Mantequilla ☒ Agua ☒ Huevos
11. ¿Sabe para qué sirve la levadura en la panadería?
☒ Sí ☐ No ☐ No estoy seguro
12. ¿Conoce qué significa amasar en panadería?
☒ Sí ☐ No
13. ¿Sabe qué es la fermentación del pan?
☐ Sí ☒ No



4. Higiene y manipulación de alimentos

14. Antes de preparar alimentos es importante:

☒ Lavarse las manos ☒ Usar utensilios limpios ☒ Mantener el área de trabajo limpia ☒ Todas las anteriores

15. ¿Ha escuchado sobre las normas de higiene en la preparación de alimentos?

☒ Sí ☐ No

5. Intereses y expectativas

16. ¿Por qué le interesa aprender panadería?

☐ Emprender un negocio ☒ Aprender para uso personal ☐ Conseguir empleo ☐ Otro: _____

17. ¿Qué le gustaría aprender en este curso?

Repostería

18. ¿Tiene algún emprendimiento relacionado con alimentos?

☐ Sí ☒ No

Gracias por responder este formulario. Sus respuestas ayudarán a mejorar el proceso de formación.

Obligacion # 4: Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.

A	B	C	D	E	F	G	H
Marca temporal	CODIGO EMPRESA	NUMERO FICHA	INSCRIPCION	INSCRIPCION CORRECCION 1	INSCRIPCION CORRECCION 2	RESULTADO INSCRIPCION	RESULTADO INSCRIPCION 1
4/15/2026 8:08:53	2409975	3480010	https://drive.google.com/open?id=1GPSLUTrUSaYVbTKb9l1p5Lfkz6G9tR5z				
4/15/2026 8:09:58	2409977	3480011					
4/16/2026 20:14:04	2409975	3480010					
4/16/2026 20:15:44	2409975	3480010	https://drive.google.com/open?id=1qRRsRfw4ISuH8m209s2c2DoQKqMmEfv_				
4/16/2026 20:16:56	2409977	3480011		https://drive.google.com/open?id=1cyqUuMAcXts3HwhGYiuo2aFJcBkXusBL			
4/17/2026 17:02:24	2409975	3480010				https://drive.google.com/open?id=1zU2aaYaUa0NxwfnGxmeXZLwva	
4/17/2026 17:11:05	2409977	3480011				https://drive.google.com/open?id=1OnFbSx140j1b_-PO5YRPP1PX6S	
4/20/2026 12:09:47	2409975	3480010		https://drive.google.com/open?id=1NLiwkvlL1ziOr3TfrZJmGyqnGVizXGtt			
4/20/2026 12:10:59	2409977	3480011		https://drive.google.com/open?id=1HIaI18WzXUNxnHpA_Qa5mSqFO5iKqDTi			
4/20/2026 15:15:34	2409975	3480010					https://drive.google.com/
4/20/2026 15:22:33	2409977	3480011					https://drive.google.com/
4/27/2026 20:48:57	2422881	3498898	https://drive.google.com/open?id=19JihtNQki3koHbEZvPIaWnkx0BRtEWBC				
4/27/2026 20:49:39	2422890	3498909					
4/28/2026 11:14:48	2422881	3498898				https://drive.google.com/open?id=1v7V3y1ClSz2ZFwbwGRtGJU4zqb	
4/28/2026 11:28:39	2422890	3498909	https://drive.google.com/open?id=1AogEpLJ25ciRmAxrY57-nb14LY3smhpI				
4/28/2026 14:42:49	2422890	3498909				https://drive.google.com/open?id=1IFNq19s57blvQ-JiC9vDzvm-1ZOa	
4/29/2026 18:51:14	2422890	3498909		https://drive.google.com/open?id=1nBi2OkkkFuUNWshwrKOn2_dnRM2yefNW			
4/30/2026 11:28:47	2422890	3498909					https://drive.google.com/
5/4/2026 19:34:05	2422890	3498898		https://drive.google.com/open?id=1W0EvJ_BCzdyjs787RSxFhJQQenifuwyO			
5/4/2026 19:35:16	2422890	3498909					
5/5/2026 11:14:45	2422890	3498898				https://drive.google.com/open?id=1AcOyQmbBLXsyO97ZD_I_0B3eTb	

Obligación #5: Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.

													#ERROR!			
Lugar exacto donde se ejecuta la formación	Fecha Inicial de Formación:	Fecha Final de Formación:	Hora de Inicio de la Formación:	Hora Final de la Formación:	HORARIO DEL DIA LUNES	HORARIO DEL DIA MARTES	HORARIO DEL DIA MIERCOLES	HORARIO DEL DIA JUEVES	HORARIO DEL DIA VIERNES	HORARIO DEL DIA SABADO	HORARIO DEL DIA DOMING	NOMBRE DE	Cargue el arch	CODIGO DE LA EMPRES	CODIGO DE LA FICHA	PR
CORREGIMIENTO	15 abr 2026	25 abr 2026	14:00	18:00	DE 14:00 A 18:00	DE 14:00 A 18:00	DE 14:00 A 18:00	DE 14:00 A 18:00	DE 14:00 A 18:00	DE 14:00 A 18:00	NO APLICA	CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS		2409975	3480010	EL
CORREGIMIENTO	15 abr 2026	25 abr 2026	8:00	12:00	DE 08:00 A 12:00	DE 08:00 A 12:00	DE 08:00 A 12:00	DE 08:00 A 12:00	DE 08:00 A 12:00	DE 08:00 A 12:00	NO APLICA	CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS		2409977	3480011	EL
CAMPAMENTO	29 abr 2026	9 may 2026	18:00	22:00	DE 18 A 22	DE 18 A 22	DE 18 A 22	DE 18 A 22	DE 18 A 22	DE 18 A 22	NO APLICA	CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS		2422890	3498909	EL
CAMPAMENTO	29 abr 2026	9 may 2026	13:00	17:00	DE 13 A 17	DE 13 A 17	DE 13 A 17	DE 13 A 17	DE 13 A 17	DE 13 A 17	NO APLICA	CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS		2422881	3498898	EL

LEGALIZACIONES EN A... > PARA REVISION > PRIMER AGENDA

Download all

Name	Owner	Date modified	File size
LEG _30426_LUZ ENITH CARDENAS OLIVO_ABRIL 13 AL A16....pdf	Owner hidden	Apr 28	3.7 MB
LEG 28426 - ALFREDO MUÑOZ HOYOS 13 al 16 ABRIL.pdf	Owner hidden	Apr 24	7.2 MB
LEG 28526 ANDREA ELJURE GONZALEZ 13 AL 16 DE ABRIL 2026.pdf	Owner hidden	Apr 28	7.3 MB
LEG 29026 CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS.pdf	Owner hidden	Apr 24	1.2 MB

LEGALIZACIONES EN A... > PARA REVISION > SEGUNDA AGENDA

Download all

Name	Owner	Date modified	File size
LEG 32026 ALFREDO RAMON MUÑOZ HOYOS .pdf	Owner hidden	Apr 30	4.9 MB
LEG 32126 ANDREA ELJURE GONZALEZ ABRIL 20 AL 23 DE 2026.pdf	Owner hidden	Apr 27	6.3 MB
LEG 32626 CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS.pdf	Owner hidden	Apr 30	1.3 MB

Obligación #6: Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	29/04/2026
Ficha de Caracterización:	3480010
Código:	96151445
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	15/04/2026
Fecha Fin:	28/04/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1007582364	MARIA JOSE	PADILLA SARABIA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	442372 - VERIFICAR LAS CARACTERÍS SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFIC
CC	1007582364	MARIA JOSE	PADILLA SARABIA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	442373 - ELABORAR MASAS PANIFICA TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y
CC	1007582364	MARIA JOSE	PADILLA SARABIA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL	442374 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	29/04/2026
Ficha de Caracterización:	3480011
Cógigo:	63520040
Versión:	1
Denominación:	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	15/04/2026
Fecha Fin:	28/04/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1007582364	MARIA JOSE	PADILLA SARABIA	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMA FORMULACIÓN Y PROCESO
CC	1007582364	MARIA JOSE	PADILLA SARABIA	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y E ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	11/05/2026
Ficha de Caracterización:	3498909
Cógigo:	63520040
Versión:	1
Denominación:	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	29/04/2026
Fecha Fin:	09/05/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003173335	MARIA ALEJANDRA	GARRIDO MANZANO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS FORMULACIÓN Y PROCESO
CC	1003173335	MARIA ALEJANDRA	GARRIDO MANZANO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149332 - ACONDICIONAR MASAS Y BA ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y R
TI	1007732380	FAYSULY	AMAYA GUERRERO	POR CERTIFICAR	5176 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	149331 - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS FORMULACIÓN Y PROCESO

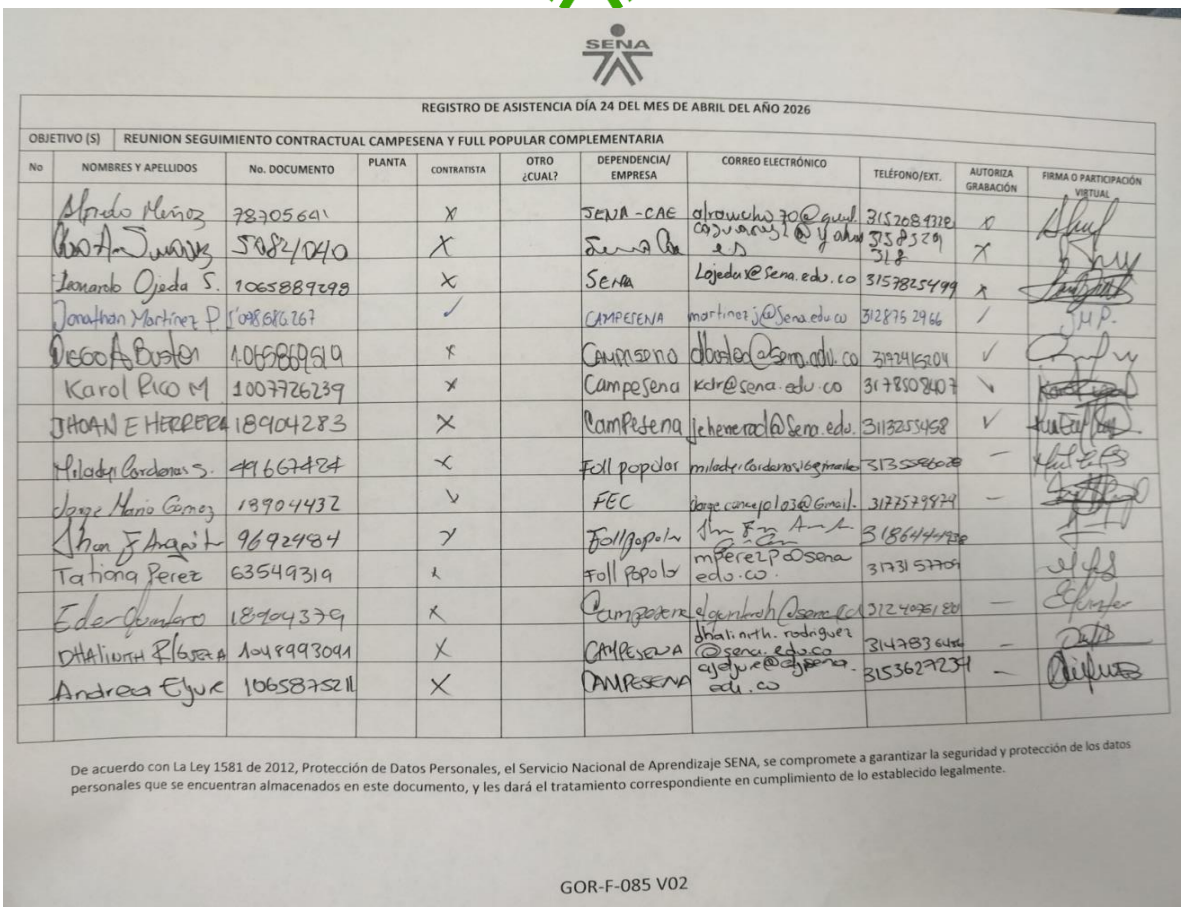
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	11/05/2026
Ficha de Caracterización:	3498898
Cógigo:	96151453
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	29/04/2026
Fecha Fin:	09/05/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003953224	CARLOS EDUARDO	DAZA POLANIA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438106 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCI
CC	1003953224	CARLOS EDUARDO	DAZA POLANIA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438107 - VERIFICAR EL PRODUCTO D LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
CC	1003953224	CARLOS EDUARDO	DAZA POLANIA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL	438108 - REGISTRAR LOS PROCESOS

Obligación 10 - Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.





REGISTRO DE ASISTENCIA DÍA 24 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026

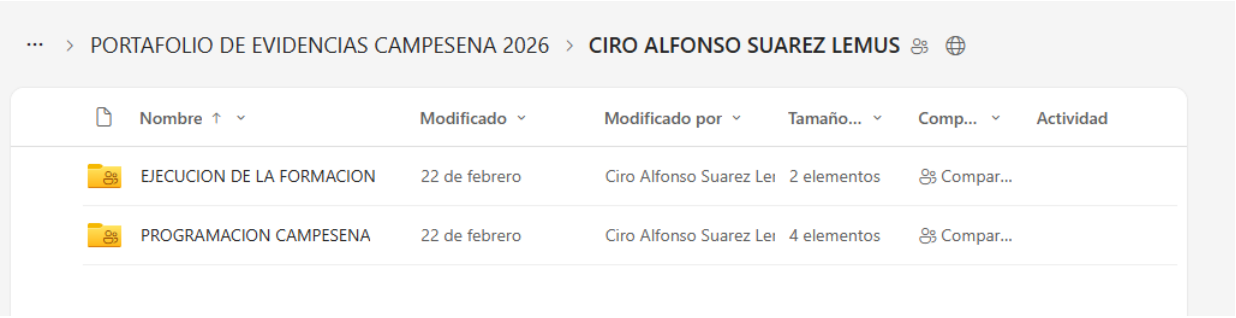
OBJETIVO (S): REUNION SEGUIMIENTO CONTRACTUAL CAMPESENA Y FULL POPULAR COMPLEMENTARIA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Alfredo Muñoz	78705641		X		SENA - CAE	afrouchio70@gmail.com y ahuv	3152684328	X	
	[illegible]	5982/1040		X		Sena	[illegible]	3158[illegible]	X	
	Leonardo Ojeda S.	1065889298		X		Sena	Lojedav@sena.edu.co	3157825499	X	
	Jonathan Martinez P.	1098686267		✓		CAMPESENA	martinezj@sena.edu.co	3128752966	/	
	Diego A. Bustos	1065869514		X		Campesena	dbustos@sena.edu.co	3197415804	✓	
	Karol Rico M	1007726239		X		Campesena	karr@sena.edu.co	3178508407	✓	
	JHOAN E HERRERA	18904283		X		Campesena	jeherrera@sena.edu.	3113253458	✓	
	Milady Cardenas S.	49667424		X		Full popular	milady.cardenas16@gmail.com	3135586028	—	
	Jorge Mario Gómez	18904432		X		FEC	jorge.consejo1032@Gmail.	3177579879	—	
	Jhon F Angarita	9692484		X		Full popular	[illegible]	3186444[illegible]		
	Tatiana Perez	63549319		X		Full Popular	mperezp@sena.edu.co	3173157705		
	Eder Quintero	18904379		X		Campesena	equintero@sena.edu.co	3124076180	—	
	DHALIUTH RIVERA	1048993041		X		CAMPESENA	dhaliuth.rodriguez@sena.edu.co	3147836454	—	
	Andrea Eljure	1065875211		X		CAMPESENA	ajeljure@sena.edu.co	3153627234	—	

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

Obligación #16: Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 16/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 15/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3498898 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3480011 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3480010 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3498909 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: CIRO ALFONSO SUAREZ LEMUS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL