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

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, mayo de 2026

Señor (a)
MYRIAM ISABEL CORDOBA BELALCAZAR
Supervisor(a) contrato nro. 9133028 de 2026
Centro Agropecuario de Buga
Guadalajara de Buga

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

Referencia: CO1.PCCNTR. 9133028 del año 2026

Yorlany Melina Chaves Cáceres, identificado con la cédula de ciudadanía No. 29.665.797 de Palmira, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de Campesena, 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 SIETE MILLONES DOSCIENTOS DIECISIETE MIL OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($ 47.217.083), discriminados así: a) Un primer pago correspondiente a la fracción del mes de febrero de 2026 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 4.579.583). 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.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios profesionales como Instructor en el marco de la Estrategia CampeSENA, orientando procesos de formación profesional integral, pertinente y flexible, dirigidos a la población campesina y sus organizaciones, en áreas agropecuarias y afines, mediante metodologías presenciales, a distancia y/o en ambientes móviles, garantizando el desarrollo de competencias técnicas, tecnológicas y socio-productivas, conforme a los lineamientos institucionales del SENA.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar actividades formativas en programas titulados y complementarios, aplicando lineamientos pedagógicos, normativos y de calidad del SENA y la Estrategia CampeSENA, en modalidades presenciales, a distancia y en ambientes móviles.	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas institucionales. Ficha: 3287037 Ciudad: Palmira Programa: Técnico cocina Fase: evaluación Ficha: 3474871 Ciudad: Cerrito Programa: Cocina Básica Regional Ficha: 3478333 Ciudad: Guacari Programa: Cocina Básica Regional Ficha: 3478894 Ciudad: Palmira Programa: Cocina Básica Regional	Informe mensual; registro de actividades en SOFIA Plus. Anexo 1 Informe de evidencias.
2	Diseñar y ejecutar la planeación pedagógica con enfoque diferencial incorporando en los proyectos formativos enfoques	Se diseñó la planeación pedagógica del curso complementario cocina	Anexo 1 Informe de evidencias.

	territoriales, asociativos y de economía campesina, garantizando pertinencia y flexibilidad según vocaciones productivas del territorio.	básica Regional garantizando pertinencia y flexibilidad.	
3	Implementar estrategias didácticas participativas, integración de aulas móviles, medios radiales y recursos que favorezcan el aprendizaje significativo y la apropiación de competencias en contextos rurales.	Se implementa estrategias didácticas participativas a través de la integración de los procesos formativos haciendo uso del aula móvil de gastronomía en los siguientes programas de formación: Ficha: 3474871 Ciudad: Cerrito Programa: Cocina Básica Regional Ficha: 3478333 Ciudad: Guacari Programa: Cocina Básica Regional	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 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
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 las fichas asignadas. Ficha: 3235748 Ciudad: Cerrito Programa: Técnico cocina Numero de aprendices: 22 Ficha: 3227953 Ciudad: Guacari Programa: Técnico cocina Numero de aprendices:22	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.	Se realiza gestión para proceso de certificación de las siguientes fichas: Ficha: 3442849 Programa: complementario Pastelería Ficha: 3441249 Programa: complementario Pastelería	Anexo 1 Informe de evidencias.
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 la siguiente jornada Actividad: Se participa de la reunión para coordinar la participación en la feria de oferta educativa en el ITA Actividad: se participa de la feria educativa en el ITA con la participación de aprendices del técnico en cocina y el aula móvil de gastronomía.	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 divulgación y estudios de equivalencia para activar cadenas de formación en el marco de CampeSENA.	Actividad: Se comparte promoción del Centro. Actividad: Cronograma de reuniones de orientación para aprendices Etapa práctica. Medio de comunicación: WhatsApp Fecha: 12 de abril de 2026 Actividad: Jornada de sensibilización, integración y reflexión para la prevención del acoso laboral y sexual en el Centro Agropecuario de Buga Medio de comunicación: WhatsApp Fecha: 4 de mayo de 2026	Anexo 1 Informe de evidencias.
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	Orientar y apoyar a los beneficiarios en procesos de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL) relacionados con actividades agropecuarias y oficios propios del territorio, conforme a los lineamientos del SENA y la Estrategia 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.
14	Promover la participación de los beneficiarios en la Ruta Emprendedora y en convocatorias del Fondo Emprender, orientadas a proyectos agropecuarios y rurales, según los lineamientos de la Estrategia 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.

15	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

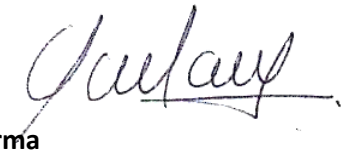
A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. 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	35826	PALMIRA	6 de abril de 2026	6 de abril de 2026
2	35826	PALMIRA	7 de abril de 2026	7 de abril de 2026
3	35826	PALMIRA	13 de abril de 2026	13 de abril de 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. 4652340683 referente al operador PILA en el periodo de abril de 2026.

Cordialmente,



Firma
YORLANY MELINA CHAVES CÁCERES
Contratista
C.C. No. 29.665.797

Recibí a satisfacción:

Firma 

MYRIAM ISABEL CORDOBA BELALCAZAR
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 9133028 de 2026
Coordinador Académico

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

EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: YORLANY MELINA CHAVES CACERES
Número de contrato: Nº CO1.PCCNTR. 9133028 del 2026
Periodo: mayo de 2026
Supervisor de contrato: MYRIAM ISABEL CORDOBA BELALCAZAR

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

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

Formación profesional integral

1. Ejecutar actividades formativas en programas titulados y complementarios, aplicando lineamientos pedagógicos, normativos y de calidad del SENA y la Estrategia CampeSENA, en modalidades presenciales, a distancia y en ambientes móviles.

Información del proceso formativo según obligaciones

Ficha: 3287037
Ciudad: Palmira
Programa: Técnico cocina
Fase: Evaluación

Resultado de Aprendizaje3: Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.
RAP3 Evaluado: Si

Resultado de Aprendizaje4: Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.
RAP4 Evaluado: Si

Resultado de Aprendizaje5: Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.
RAP1 evaluado: Si

Fecha 1: 13 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 2: 14 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 3: 20 de abril de 2026

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.

Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.

Soporte fotográfico



Fecha 4: 21 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 4: 27 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Ficha: 3474871
Ciudad: El cerrito
Programa: Complementario Cocina Básica Regional

Resultado de Aprendizaje1: Elaborar preparaciones básicas de acuerdo a la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos de servicio, logrando los estándares establecidos por la empresa.
RAP1 Evaluado: No

Resultado de Aprendizaje2: Elaborar platos manejando las nuevas tecnologías de cocción siguiendo los parámetros de estandarización y calidad de la empresa.
RAP2 Evaluado: No

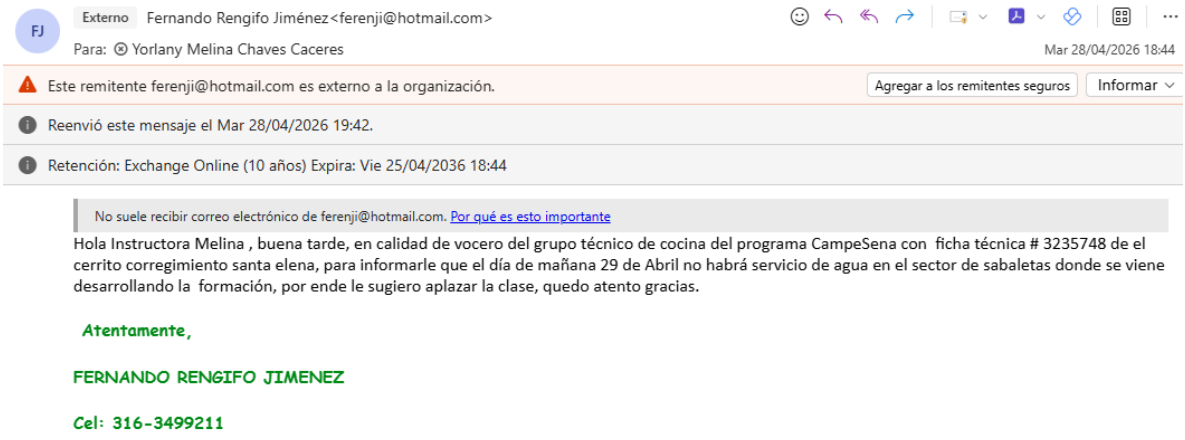
Fecha 1: 15 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 2: 22 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 3: 29 de abril de 2026
Actividad: se cancela la formación por parte de la comunidad por no servicio de agua.
Soporte correo electrónico



Fecha 4: 6 de mayo de 2026
Actividad desarrollada: Se participa en la feria universitaria ITA
Soporte fotográfico



Fecha 5: 13 de mayo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.

Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Ficha: 3478333
Ciudad: Guacari
Programa: Complementario Cocina Básica Regional

Resultado de Aprendizaje1: Elaborar preparaciones básicas de acuerdo a la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos de servicio, logrando los estándares establecidos por la empresa.
RAP1 Evaluado: No

Resultado de Aprendizaje2: Elaborar platos manejando las nuevas tecnologías de cocción siguiendo los parámetros de estandarización y calidad de la empresa.
RAP2 Evaluado: No

Fecha 1: 16 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.

Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 2: 23 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 3: 30 de abril de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 4: 7 de mayo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Fecha 5: 14 de mayo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Aplicar el formato de receta estándar porcentual a las preparaciones tradicionales y/o vallecaucana, para garantizar la autenticidad y calidad de las preparaciones.
Descripción de la sesión: Se prepara la receta siguiendo estrictamente el formato de receta estándar para comprobar que la calidad organoléptica (sabor, textura, aroma) sea la esperada.
Soporte fotográfico



Ficha: 3478894
Ciudad: Palmira
Programa: Complementario procesos básicos de panadería

Resultado de Aprendizaje1: Alista la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso
RAP1 Evaluado: No

Resultado de Aprendizaje2: Alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según Especificaciones del proceso
RAP2 Evaluado: No

Resultado de Aprendizaje3: Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente
RAP3 Evaluado: No

Resultado de Aprendizaje4: Utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente
RAP4 Evaluado: No

Resultado de Aprendizaje5: Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica Y procedimiento establecido

RAP5 Evaluado: No

Resultado de Aprendizaje6: Incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas
RAP6 Evaluado: No

Fecha 1: 4 de mayo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Ejecutar la fase inicial de la producción panificadora, donde el aprendiz debe garantizar que tanto el entorno como las materias primas cumplen con los estándares de calidad e inocuidad.
Descripción de la sesión: se realiza la selección de materias primas verificando sus características organolépticas (olor, color, textura) y fichas técnicas. Se finaliza con el pesaje exacto (dosificación) utilizando la balanza gramera, aplicando la normativa vigente de manipulación de alimentos para evitar la contaminación cruzada.
Soporte fotográfico



Fecha 1: 5 de mayo de 2026
Actividad: Se participa de la reunión programada desde la coordinación académica para la participación en la feria de oferta educativa en el ITA
Soporte fotográfico



Registro de asistencia

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE 5 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Reunión Feria Oferta Educativa I.E ITA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Lyz Helena [illegible]	38674949		X		SENA	lygomezsena.edu	3185022180	N/A	[signature]
2	Yeimy Melina Chaux Cdores	29665797		X		Campesena	ychaux@sena.edu.co	3107450587	N/A	[signature]
3	[illegible]	1.111.071.700		X		[illegible]	[illegible]	5164021280	N/A	[signature]
4	Paola Zuleta Zuleta	1113089790		X		CAB Victimas	Pzuleta@sena.edu.co	3184407844	N/A	[signature]
5	[illegible]	1115[illegible]		X		Cab Victimas	[illegible]	3004[illegible]	N/A	[signature]
6	Kelly Juliana Zapata [illegible]	[illegible]7732		X		Victimas	kjzapata@sena.edu	3187073817	—	[signature]
7	Yuri [illegible]	94[illegible]		X		Campesena	lyggomez@sena.edu	3155[illegible]	—	[signature]

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.

Fecha 1: 11 de mayo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Ejecutar la fase inicial de la producción panificadora, donde el aprendiz debe garantizar que tanto el entorno como las materias primas cumplen con los estándares de calidad e inocuidad.
Descripción de la sesión: se realiza la selección de materias primas verificando sus características organolépticas (olor, color, textura) y fichas técnicas. Se finaliza con el pesaje exacto (dosificación) utilizando la balanza gramera, aplicando la normativa vigente de manipulación de alimentos para evitar la contaminación cruzada.
Soporte fotográfico



Fecha 1: 12 de mayo de 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Ejecutar la fase inicial de la producción panificadora, donde el aprendiz debe garantizar que tanto el entorno como las materias primas cumplen con los estándares de calidad e inocuidad.
Descripción de la sesión: se realiza la selección de materias primas verificando sus características organolépticas (olor, color, textura) y fichas técnicas. Se finaliza con el pesaje exacto (dosificación) utilizando la balanza gramera, aplicando la normativa vigente de manipulación de alimentos para evitar la contaminación cruzada.
Soporte fotográfico



2. Diseñar y ejecutar la planeación pedagógica con enfoque diferencial incorporando en los proyectos formativos enfoques territoriales, asociativos y de economía campesina, garantizando pertinencia y flexibilidad según vocaciones productivas del territorio.

Actividad: Se diseñó la planeación pedagógica del curso complementario Elaboración de productos de pastelería garantizando pertinencia y flexibilidad.
Evidencia: reposa en el OneDrive asignado, se adjunta link para revisión: YORLANY MELINA CHAVES CACERES
Soporte captura drive



3. Implementar estrategias didácticas participativas, integración de aulas móviles, medios radiales y recursos que favorezcan el aprendizaje significativo y la apropiación de competencias en contextos rurales.

Se implementa estrategias didácticas participativas a través de la integración de los procesos formativos haciendo uso del aula móvil de gastronomía en los siguientes programas de formación:

Ficha: 3474871
Ciudad: Cerrito
Programa: Cocina Básica Regional



Ficha: 3478333
Ciudad: Guacari
Programa: Cocina Básica Regional



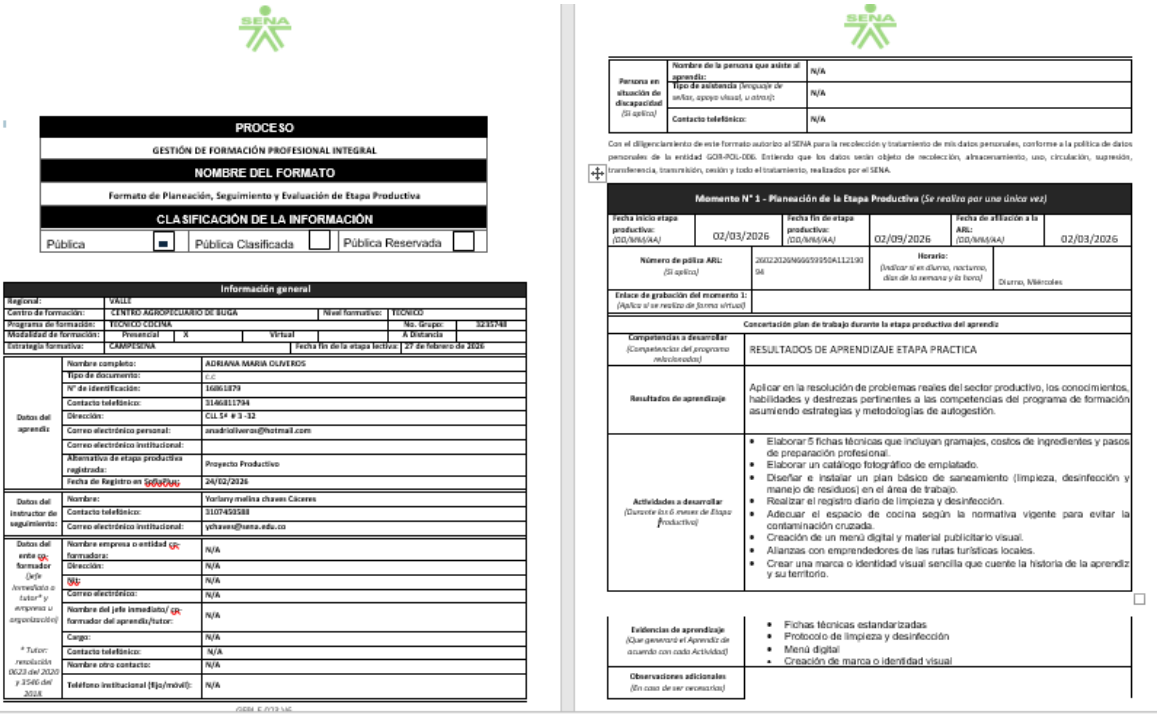
4. Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los plazos reglamentarios, garantizando la trazabilidad del proceso.

Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación, los juicios evaluativos de la formación complementaria se reportan en el mes de junio

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 las fichas asignadas.

Ficha: 3235748
Ciudad: Cerrito
Programa: Técnico cocina
Numero de aprendices: 22



PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública ■ | Pública Clasificada ☐ | Pública Reservada ☐

Información general

Regional:	VALLE				
Centro de formación:	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA		Nivel formativo:	TECNICO	
Programa de formación:	TECNICO COCINA			No. Grupo:	3231748
Modalidad de formación:	Presencial	X	Virtual	A Distancia	
Estrategia formativa:	CAMPESENA		Fecha fin de la etapa lectiva:	27 de febrero de 2026	

Datos del aprendiz	Nombre completo:	ADRIANA MARIA OLIVEROS
	Tipo de documento:	CC
	N° de identificación:	16861879
	Contacto telefónico:	3146811794
	Dirección:	CLL 5ª # 3 -32
	Correo electrónico personal:	anadroliveros@hotmail.com
	Correo electrónico institucional:	
	Alternativa de etapa productiva registrada:	Proyecto Productivo
	Fecha de Registro en SOFIA PLUS:	24/02/2026
Datos del instructor de seguimiento:	Nombre:	Yorlany melina chaves Cáceres
	Contacto telefónico:	3107495588
	Correo electrónico institucional:	ychaves@sena.edu.co
Datos del ente OR formador (Jefe inmediato o tutor* y empresa u organización)	Nombre empresa o entidad OR formadora:	N/A
	Dirección:	N/A
	NIT:	N/A
	Correo electrónico:	N/A
	Nombre del jefe inmediato/ OR formador del aprendiz/tutor:	N/A
	Cargo:	N/A
	Contacto telefónico:	N/A
	Nombre otro contacto:	N/A
	Teléfono institucional (fijo/móvil):	N/A

Tutor: resolución 0023 del 2020 y 3546 del 2018

GORA-F-012 V05

Persona en situación de discapacidad (Si aplica)	Nombre de la persona que asiste al aprendiz:	N/A
	Tipo de asistencia (Lenguaje de señas, apoyo visual, u otro)¿:	N/A
	Contacto telefónico:	N/A

Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva ***(Se realiza por una única vez)***

Fecha inicio etapa productiva: (DD/MM/AA)	02/03/2026	Fecha fin de etapa productiva: (DD/MM/AA)	02/09/2026	Fecha de afiliación a la ARL: (DD/MM/AA)	02/03/2026
Número de póliza ARL: (Si aplica)	2602212GN666559950A112193 94	Horario: (Indicar si es diurno, nocturno, días de la semana y la hora)	Diurno, Miércoles		
Enlace de grabación del momento 1: (Aplica si se realiza de forma virtual)					

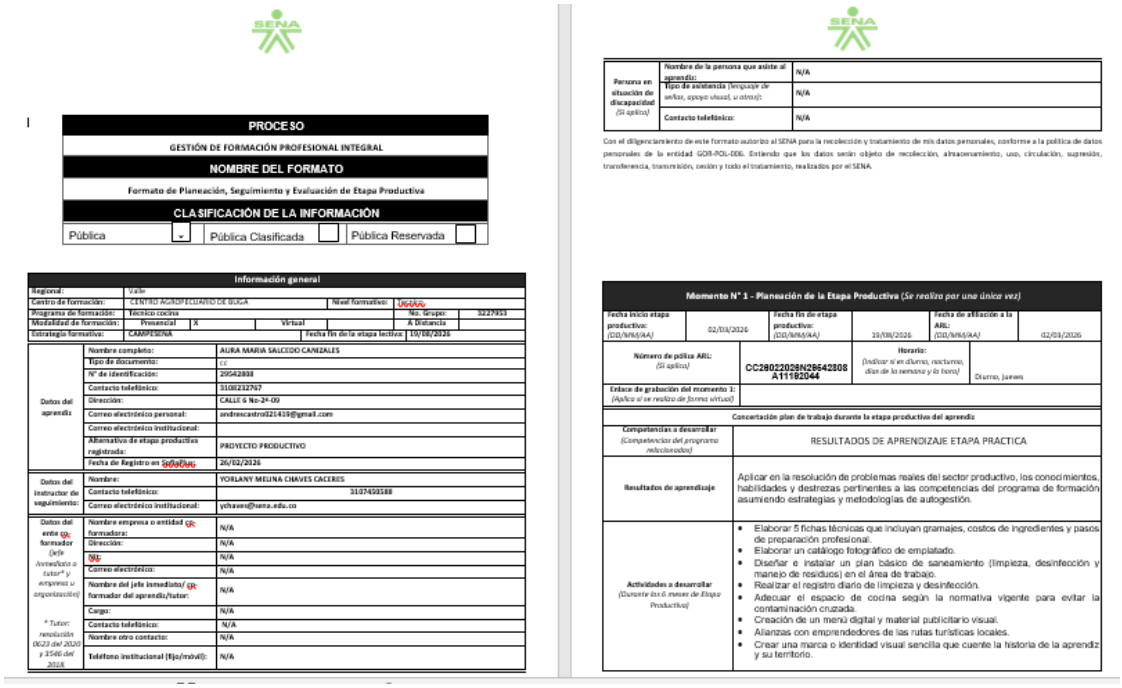
Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz

Competencias a desarrollar (Competencias del programa relacionadas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
Resultados de aprendizaje	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.
Actividades a desarrollar (Durante los 6 meses de Etapa Productiva)	• Elaborar 5 fichas técnicas que incluyan gramajes, costos de ingredientes y pasos de preparación profesional. • Elaborar un catálogo fotográfico de emplatado. • Diseñar e instalar un plan básico de saneamiento (limpieza, desinfección y manejo de residuos) en el área de trabajo. • Realizar el registro diario de limpieza y desinfección. • Adecuar el espacio de cocina según la normativa vigente para evitar la contaminación cruzada. • Creación de un menú digital y material publicitario visual. • Alianzas con emprendedores de las rutas turísticas locales. • Crear una marca o identidad visual sencilla que cuente la historia de la aprendiz y su territorio.
Evidencias de aprendizaje (Que generará el Aprendiz de acuerdo con cada Actividad)	• Fichas técnicas estandarizadas • Protocolo de limpieza y desinfección • Menú digital • Creación de marca o identidad visual
Observaciones adicionales (En caso de ser necesarias)	

Ficha: 3227953
Ciudad: Guacari
Programa: Técnico cocina

Numero de aprendices:22

6. Garantizar la actualización del estado “Por certificar” para los aprendices que cumplan



PROCESO

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL FORMATO

Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública | Pública Clasificada | Pública Reservada

Información general

Regional:	Valle				
Centro de formación:	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA		Nivel formativo:	[illegible]	
Programa de formación:	Técnico cocina		No. Grupo:	3227853	
Modalidad de formación:	Presencial	X	Virtual	A Distancia	
Estrategia formativa:	CAMPESENA		Fecha fin de la etapa lectiva:	19/08/2026	

Datos del aprendiz	Nombre completo:	AURA MARIA SALCEDO CANIZALES
	Tipo de documento:	CC
	N° de identificación:	29542838
	Contacto telefónico:	3108232767
	Dirección:	CALLE 6 No-24-09
	Correo electrónico personal:	andrescastro021419@gmail.com
	Correo electrónico institucional:	
	Alternativa de etapa productiva registrada:	PROYECTO PRODUCTIVO
	Fecha de Registro en SofiaPlus:	26/02/2026
Datos del instructor de seguimiento:	Nombre:	YORLANY MELINA CHAVES CACERES
	Contacto telefónico:	3107459588
	Correo electrónico institucional:	ychaves@sena.edu.co
Datos del ente o jefe formador (Jefe inmediato o tutor* y empresa u organización)	Nombre empresa o entidad o jefe formadora:	N/A
	Dirección:	N/A
	NIT:	N/A
	Correo electrónico:	N/A
	Nombre del jefe inmediato/ o jefe formador del aprendiz/tutor:	N/A
	Cargo:	N/A
	Contacto telefónico:	N/A
	Nombre otro contacto:	N/A
	Teléfono institucional (fijo/móvil):	N/A

Persona en situación de discapacidad (Si aplica)	Nombre de la persona que asiste al aprendiz:	N/A
	Tipo de asistencia (lenguaje de señas, apoyo visual, u otros):	N/A
	Contacto telefónico:	N/A

Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

Momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva (*Se realiza por una única vez*)

Fecha inicio etapa productiva: (DD/MM/AA)	02/03/2026	Fecha fin de etapa productiva: (DD/MM/AA)	19/08/2026	Fecha de afiliación a la ARL: (DD/MM/AA)	02/03/2026
Número de póliza ARL: (Si aplica)	CC28022028N28642808 A11182044	Horario: (Indicar si es diurno, nocturno, días de la semana y la hora)	Diurno, jueves		
Enlace de grabación del momento 1: (Aplica si se realiza de forma virtual)					

Concertación plan de trabajo durante la etapa productiva del aprendiz

Competencias a desarrollar (Competencias del programa relacionadas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
Resultados de aprendizaje	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.
Actividades a desarrollar (Durante los 6 meses de Etapa Productiva)	• Elaborar 5 fichas técnicas que incluyan gramajes, costos de ingredientes y pasos de preparación profesional. • Elaborar un catálogo fotográfico de emplatado. • Diseñar e instalar un plan básico de saneamiento (limpieza, desinfección y manejo de residuos) en el área de trabajo. • Realizar el registro diario de limpieza y desinfección. • Adecuar el espacio de cocina según la normativa vigente para evitar la contaminación cruzada. • Creación de un menú digital y material publicitario visual. • Alianzas con emprendedores de las rutas turísticas locales. • Crear una marca o identidad visual sencilla que cuente la historia de la aprendiz y su territorio.

los requisitos, dentro de los tiempos establecidos.

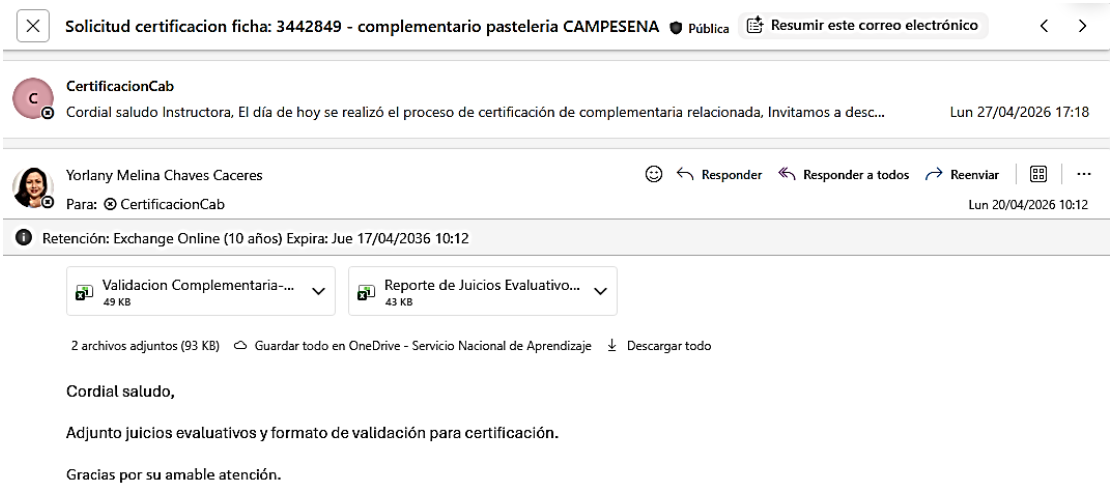
Fecha: 20 de abril de 2026

Actividad: Se realiza gestión para proceso de certificación

Ficha: 3442849

Programa: complementario Pastelería

Soporte correo



Solicitud certificacion ficha: 3442849 - complementario pasteleria CAMPESENA · Pública · Resumir este correo electrónico

CertificacionCab

Cordial saludo Instructora, El día de hoy se realizó el proceso de certificación de complementaria relacionada, Invitamos a desc... Lun 27/04/2026 17:18

Yorlany Melina Chaves Caceres

Para: CertificacionCab

Responder · Responder a todos · Reenviar · Lun 20/04/2026 10:12

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Jue 17/04/2036 10:12

Validacion Complementaria-... 49 KB

Reporte de Juicios Evaluativo... 43 KB

2 archivos adjuntos (93 KB) · Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje · Descargar todo

Cordial saludo,

Adjunto juicios evaluativos y formato de validación para certificación.

Gracias por su amable atención.

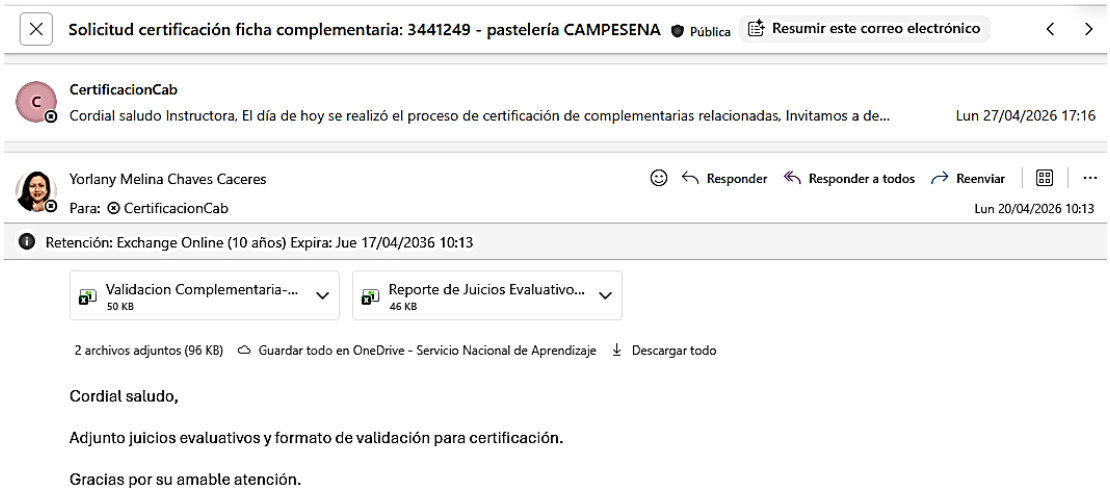
Fecha: 20 de abril de 2026

Actividad: Se realiza gestión para proceso de certificación

Ficha: 3441249

Programa: complementario Pastelería

Soporte correo



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

Fecha: 5 de mayo de 2026

Actividad: Se participa de la reunión programada desde la coordinación académica para la participación en la feria de oferta educativa en el ITA

Soporte fotográfico



Registro de asistencia

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE 5 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Reunión Feria Oferta Educativa I.E ITA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Lyz Helena Gonzalez	38674949		X		SENA	lhgonzalezsena.edu	3185022180	N/A	
2	Yorlany Melina Chaux Cordoba	29665797		X		Campesena	ychaux@sena.edu.co	3107450587	N/A	
3	[illegible]	1.111.071.700		X		[illegible]	[illegible]	5164021280	N/A	
4	Paola Zarate Zarate	1113087790		X		CAB Victimas	Pzarate@sena.edu.co	3134402640	N/A	
5	[illegible]	1115[illegible]		X		Cab Victimas	[illegible]	3[illegible]	N/A	
6	Kelly Juliana Zapata	1088857732		X		Victimas	kjzapata@sena.edu.co	3187073812	—	
7	Mario Gonzalez	94476571		X		Campesena	lhgonzalez@sena.edu	3155[illegible]	—	

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.

Fecha: 6 de mayo de 2026
Actividad desarrollada: Se participa en la feria universitaria ITA
Soporte fotográfico



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 divulgación y estudios de equivalencia para activar cadenas de formación en el marco de CampeSENA.

Actividad: Cronograma de reuniones de orientación para aprendices Etapa práctica.
Medio de comunicación: WhatsApp
Fecha: 12 de abril de 2026



Actividad: Jornada de sensibilización, integración y reflexión para la prevención del acoso laboral y sexual en el Centro Agropecuario de Buga
Medio de comunicación: WhatsApp

Fecha: 4 de mayo de 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. Orientar y apoyar a los beneficiarios en procesos de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL) relacionados con actividades agropecuarias y oficios propios del territorio, conforme a los lineamientos del SENA y la Estrategia CampeSENA.

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

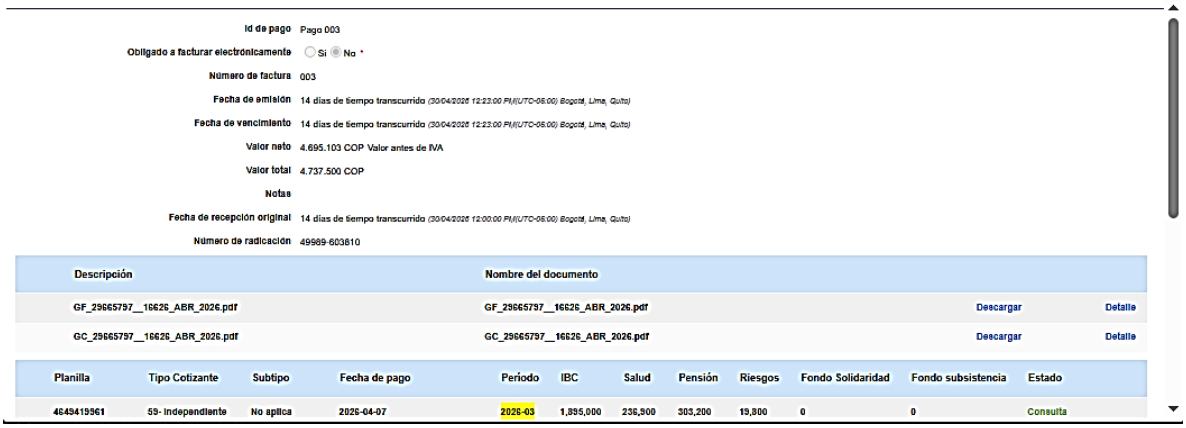
14. Promover la participación de los beneficiarios en la Ruta Emprendedora y en convocatorias del Fondo Emprender, orientadas a proyectos agropecuarios y rurales, según los lineamientos de la Estrategia CampeSENA.

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

15. 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. Se evidencia avance en la plataforma al mes de abril.

Evidencia de Captura SECOP II



Id de pago	Pago 003
Obligado a facturar electrónicamente	Si No *
Número de factura	003
Fecha de emisión	14 días de tiempo transcurrido (30/04/2026 12:23:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de vencimiento	14 días de tiempo transcurrido (30/04/2026 12:23:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Valor neto	4.695.103 COP Valor antes de IVA
Valor total	4.737.500 COP
Notas	
Fecha de recepción original	14 días de tiempo transcurrido (30/04/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Número de radicación	49989-603810

Descripción	Nombre del documento		
GF_29665797__16626_ABR_2026.pdf	GF_29665797__16626_ABR_2026.pdf	Descargar	Detalle
GC_29665797__16626_ABR_2026.pdf	GC_29665797__16626_ABR_2026.pdf	Descargar	Detalle

Planilla	Tipo Cotizante	Subtipo	Fecha de pago	Período	IBC	Salud	Pensión	Riesgos	Fondo Solidaridad	Fondo subsistencia	Estado
4649419961	59- Independiente	No aplica	2026-04-07	2026-03	1,895,000	236,900	303,200	19,800	0	0	Consulta