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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

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

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, mayo de 2026

Señor (a)
MYRIAM ISABEL CÓRDOBA BELALCÁZAR
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9116518
Coordinador Académico
Centro Agropecuario de Buga
Guadalajara de Buga

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

Referencia: CO1.PCCNTR.9116518 del año 2026

Luz Adriana Valenzuela Restrepo, identificado con la cédula de ciudadanía No.31640839 de Buga, 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 X 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: 3443021 Ciudad: Calima El Darien Programa: Elaboración de Productos Alimenticios Fase: Análisis Acompañamiento técnico pedagógico al Desarrollo Curricular del programa de formación Ficha: 3496230 Ciudad: Calima El Darien Programa: Procesos Básicos de Panadería Fase: N/A Ficha: 3516453 Ciudad: Trujillo Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos Fase: N/A	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 territoriales, asociativos y de economía campesina,	Se realiza actualización de la planeación pedagógica del programa de Procesos Básicos de Panadería.	Planeación Pedagógica de los programas en el portafolio del instructor cargados en plataforma institucional o según medios acordados con el

	garantizando pertinencia y flexibilidad según vocaciones productivas del territorio.		supervisor. Anexo 1 Informe de evidencias.
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 la mesa redonda y debate como estrategia de participación y trabajo en equipo como apropiación de las competencias en el contexto rural. Fecha: 12 de mayo de 2026 Ciudad: Trujillo Programa de formación: Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha: 3516453 Fecha: 07 de mayo de 2026 Ciudad: Calima Programa de formación: Elaboración de productos alimenticios Ficha: 3206390	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.	Se registran la valoración de los RA de aprendizaje de las fichas asignadas. **Ficha:** 3443021 – Acta 090 **Ciudad:** Calima El Darien **Fecha:** 24 de abril de 2026 Fichas Programas Complementarios **Ficha:** 3443101 **Ciudad:** Calima El Darien **Fecha:** 23 de abril de 2026	Reporte de Juicios Evaluativos. Anexo 1 Informe de evidencias.
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. **Programa:** Elaboración de Productos Alimenticios **Ficha:** 3206390 **Ciudad:** Calima El Darien	Anexo 1 Informe de evidencias.

		Cantidad de Aprendices: 25	
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, así: Programa: Elaboración de Panes Artesanales Ficha: 3443097 Cantidad de aprendices a certificar: 12 Programa: Procesamiento de Carnicos crudos Ficha: 3443101 Cantidad de aprendices a certificar: 26	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.	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.
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	Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación	Anexo 1 Informe de evidencias. (2 evidencias)

	cadenas de formación en el marco de CampeSENA.	institucionales, ferias, divulgación oferta regular, redes sociales institucionales y de centro. Actividad: Se comparte promoción del Centro. **Actividad:** SEGUNDA OFERTA VIRTUAL 2026 **Medio de comunicación:** WhatsApp **Fecha:** MAYO 07 DE 2026 **Actividad:** OFERTA PROGRAMA COMPLEMENTARIO MASA MADRE 2026 **Medio de comunicación:** WhatsApp **Fecha:** MAYO 07 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.	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	38326	CALIMA EL DARIEN	13 de abril de 2026	13 de abril de 2026
2	38326	CALIMA EL DARIEN	15 de abril de 2026	15 de abril de 2026
3	38326	CALIMA EL DARIEN	22 de abril de 2026	22 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. 1081851601 referente al operador Pago Simple en el periodo de abril de 2026.

Cordialmente,

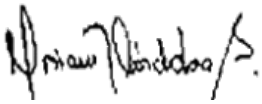
Firma



LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
Contratista
C.C. No. 31640839

Recibí a satisfacción:

Firma



MYRIAM ISABEL CÓRDOBA BELALCÁZAR
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 9116518 de 2026
Coordinadora Académica

Control de Cambios

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

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

EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Luz Adriana Valenzuela Restrepo
Número de contrato: Nº CO1.PCCNTR. 9116518
Periodo: mayo de 2026
Supervisor de contrato: MYRIAM ISABEL CÓRDOBA BELALCÁZAR

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el mes de 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

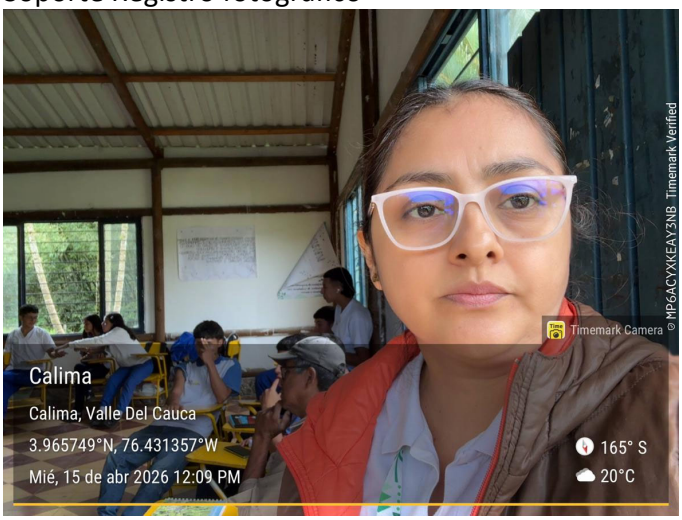
Pantallazo Acta de Inicio de Formación Grupo: 3443021

ACTA No. 092 DE 2026			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Inicio de la Formación del grupo 3443021 del programa técnico Elaboración de Productos Alimenticios, municipio de Calima El Darien, Colegio ITAF, Vereda La Florida			
CIUDAD Y FECHA:	Guadalajara de Buga, 04 de marzo del 2026.	**HORA INICIO:** 14:00 am	**HORA FIN:** 17:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Guadalajara de Buga	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro Agropecuario de Buga CAB	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Socialización del Proyecto formativo. 2. Acompañamiento de las unidades productiva (línea crear o fortalecer) o emprendimientos. 3. Conclusión.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Socializar el proyecto formativo del grupo, dando a conocer sus competencias asociadas, así como las fases que orientarán el desarrollo del proceso de formación. 2. Orientar a los aprendices sobre el acompañamiento a las unidades productivas, ya sea en la línea de creación o fortalecimiento, promoviendo el emprendimiento y la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos. 3. Brindar lineamientos generales para la adecuada ejecución del proyecto formativo, fomentando la participación activa, el compromiso y la articulación entre la formación académica y el contexto productivo. 4. Generar un espacio de diálogo que permita resolver inquietudes y fortalecer la comprensión del proceso formativo y su impacto en el desarrollo de iniciativas productivas.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			

Ficha: 3443021
Ciudad: Calima el Darien
Programa: Tec. Elaboración de Productos Alimenticios
Fase: Análisis

Resultado de Aprendizaje1: Alistar recursos para la higienización de planta de procesamiento de alimentos teniendo en cuenta procedimiento técnico y normativa.
RAP1 evaluado: No
Fecha: 15 de abril del 2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Inspeccionar la higienización en la planta de procesamiento de alimento según el procedimiento establecido.
Descripción de la sesión: se realiza el procedimiento teórico para inspeccionar la higienización de áreas, equipos y utensilios en una planta, identificando no conformidades y proponiendo acciones correctivas, mediante lista de chequeo.

Soporte Registro fotográfico

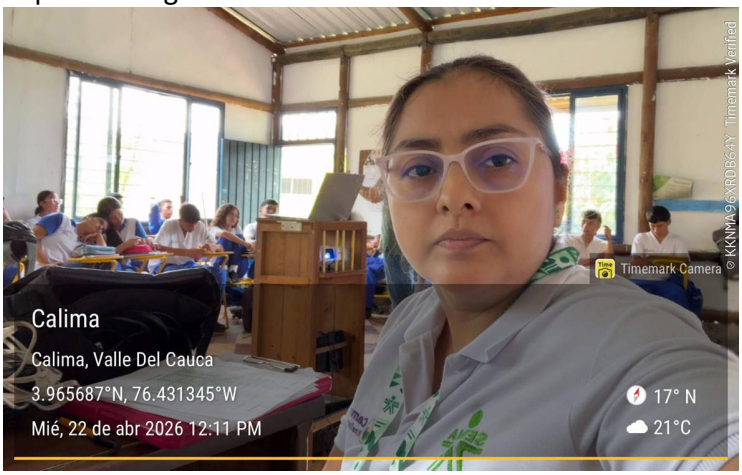


Fecha 2: 22/04/2026

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Inspeccionar la higienización en la planta de procesamiento de alimento según el procedimiento establecido.

Descripción de la sesión: Los aprendices ejecutan el procedimiento técnico de inspección de higienización post – operación, identificando no conformidades críticas y diligenciando correctamente el formato de hallazgos con evidencia y acción correctiva propuesta.

Soporte fotográfico



Fecha 2: 24/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Proponer acciones de mejora de limpieza según inspección visual realizada en planta.
Descripción de la sesión: Los aprendices: A partir de una inspección visual previamente realizada (o simulada en el ambiente de formación), los aprendices identificarán hallazgos relacionados con suciedad visible, contaminación cruzada, incorrecto manejo de residuos, deficiencias en procedimientos de limpieza y desinfección, así como el incumplimiento de normas de higiene.

Soporte fotográfico (evidencias)



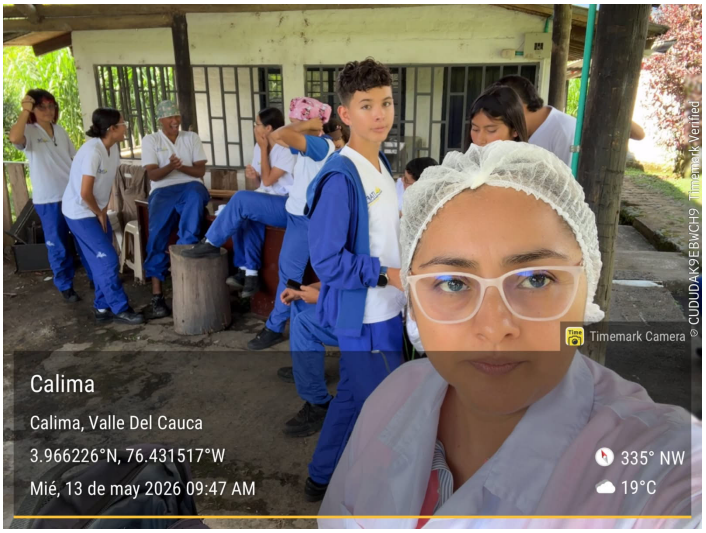
Fecha 2: 29/04/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Inspeccionar la higienización en la planta de procesamiento de alimento según el procedimiento establecido.
Descripción de la sesión: Los aprendices conocen la teoría del POES y los pasos del procedimiento técnico de inspección de higienización, donde el enfoque es aplicar, detectar, y registrar como lo haría de manera real.

Soporte fotográfico (evidencias)



Fecha 4: 13/05/2026
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocer la naturaleza de alimentos, materias primas e insumos según sus características.
Descripción de la sesión: A través de actividades teórico-prácticas, los aprendices analizarán las características físicas, organolépticas y de procedencia de diferentes productos, permitiendo su clasificación de acuerdo con su origen (animal, vegetal o mineral), grado de procesamiento, estado físico y condiciones de conservación.

Soporte fotográfico (evidencias)



Ficha: 3496230
Ciudad: Calima El Darien

Programa: Procesos Básicos de Panadería
Fase: N/A
Fecha: 20/04/2026
Actividad de Aprendizaje: Identificar las materias primas, insumos, y equipos para la producción de panadería de acuerdo con la normatividad.
Descripción de la sesión: los aprendices están en el reconocimiento e identificación de los elementos fundamentales requeridos en la producción de productos de panificación. A través de una estrategia pedagógica teórico-práctica, los aprendices analizarán las características, funciones y condiciones de uso de las materias primas (harinas, levaduras, grasas, azúcares, entre otros), los insumos (aditivos, mejoradores, empaques) y los equipos (hornos, amasadoras, batidoras, utensilios), teniendo en cuenta los lineamientos de la normativa sanitaria vigente.

Soporte fotográfico (evidencias)



Fecha: 27/04/2026
Actividad de Aprendizaje: Identificar las materias primas, insumos, y equipos para la producción de panadería de acuerdo con la normatividad.
Descripción de la sesión: los aprendices están en el reconocimiento e identificación de los elementos fundamentales requeridos en la producción de productos de panificación. A través de una estrategia pedagógica teórico-práctica, los aprendices analizarán las características, funciones y condiciones de uso de las materias primas (harinas, levaduras, grasas, azúcares, entre otros), los insumos (aditivos, mejoradores, empaques) y los equipos (hornos, amasadoras, batidoras, utensilios), teniendo en cuenta los lineamientos de la normativa sanitaria vigente.

Soporte fotográfico (evidencias)



Fecha: 04/05/2026

Actividad de Aprendizaje: Identificar las materias primas, insumos, y equipos para la producción de panadería de acuerdo con la normatividad.

Descripción de la sesión: los aprendices están en el reconocimiento e identificación de los elementos fundamentales requeridos en la producción de productos de panificación. A través de una estrategia pedagógica teórico-práctica, los aprendices analizarán las características, funciones y condiciones de uso de las materias primas (harinas, levaduras, grasas, azúcares, entre otros), los insumos (aditivos, mejoradores, empaques) y los equipos (hornos, amasadoras, batidoras, utensilios), teniendo en cuenta los lineamientos de la normativa sanitaria vigente.

Soporte fotográfico (evidencias)



Fecha: 11/05/2026
Actividad de Aprendizaje: Identificar las materias primas, insumos, y equipos para la producción de panadería de acuerdo con la normatividad.
Descripción de la sesión: los aprendices están en el reconocimiento e identificación de los elementos fundamentales requeridos en la producción de productos de panificación. A través de una estrategia pedagógica teórico-práctica, los aprendices analizarán las características, funciones y condiciones de uso de las materias primas (harinas, levaduras, grasas, azúcares, entre otros), los insumos (aditivos, mejoradores, empaques) y los equipos (hornos, amasadoras, batidoras, utensilios), teniendo en cuenta los lineamientos de la normativa sanitaria vigente.



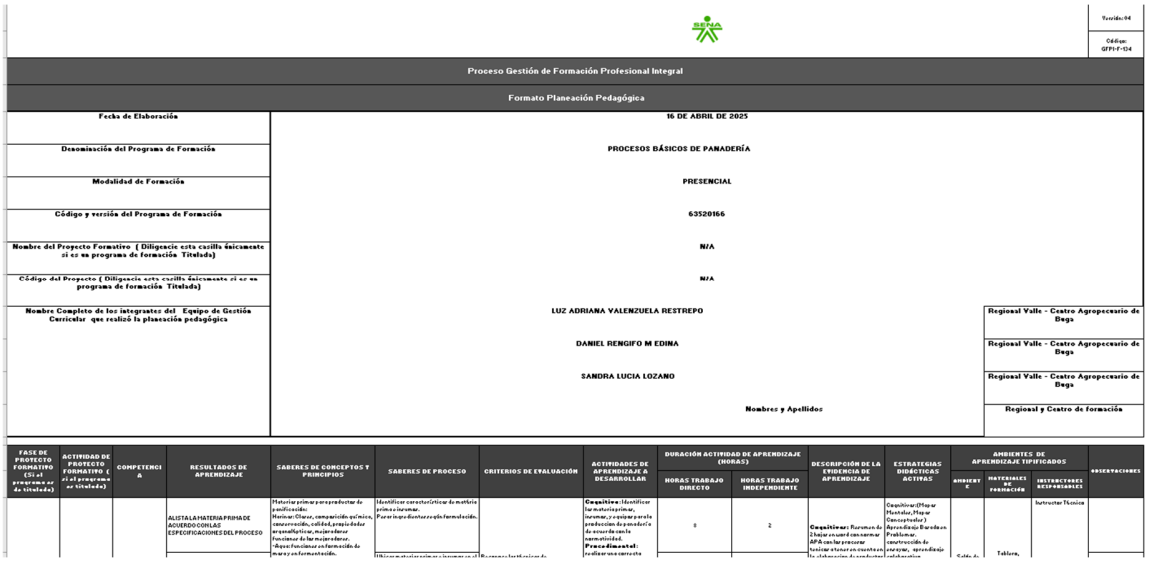
Ficha: 3516453
Ciudad: Trujillo
Fase: N/A
Fecha: 12/05/2026
Actividad de Aprendizaje: identificar factores de contaminación (biológicos, químicos y físicos), analicen riesgos en contextos reales y planeen recursos y medidas preventivas de acuerdo con la normativa sanitaria en Colombia.
Descripción de la sesión: Después de explicación del tema, los aprendices reciben un caso práctico (ejemplo: carnicería, panadería, cocina comunitaria), en donde debe identificar los factores de contaminación presentes de acuerdo a la lectura.

Soporte fotográfico (evidencias)



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.

Fecha: 3496230
Descripción de la actividad: Actualización de la planeación pedagógica del programa Procesos Básicos de Panadería
Soporte fotográfico y/o listado de asistencia (evidencias de la reunión)



Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	16 DE ABRIL DE 2025
Denominación del Programa de Formación	PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	63520166
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO — Regional Valle - Centro Agropecuario de Buga DANIEL RENGIFO M EDINA — Regional Valle - Centro Agropecuario de Buga SANDRA LUCIA LOZANO — Regional Valle - Centro Agropecuario de Buga Nombres y Apellidos — Regional y Centro de formación

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	Materias primas para productos de panificación: Harinas: Clases, composición química, conservación, calidad, propiedades organolépticas, mejoradores funcionales de las mejoradores. Aguas: Funciones en la formación de masas y en fermentación.	Identificar características físicas de materia prima e insumos. Pesar ingredientes según formulación.		**Cognitiva:** Identificar las materias primas, insumos, y equipos para la producción de panadería de acuerdo con la normatividad. **Procedimental:** Pesar las materias primas e insumos de acuerdo con la formulación.	8	2	**Cognitiva:** Resumen de 2 hojas en word con normas APA con las preguntas tomadas en cuenta en la elaboración de productos	Cognitivas (Mapa Mental, Mapa Conceptual) Aprendizaje Basados Problemas, construcción de ensayos, aprendizaje colaborativo	Taller de...	Tablero,	Instructor Técnico	

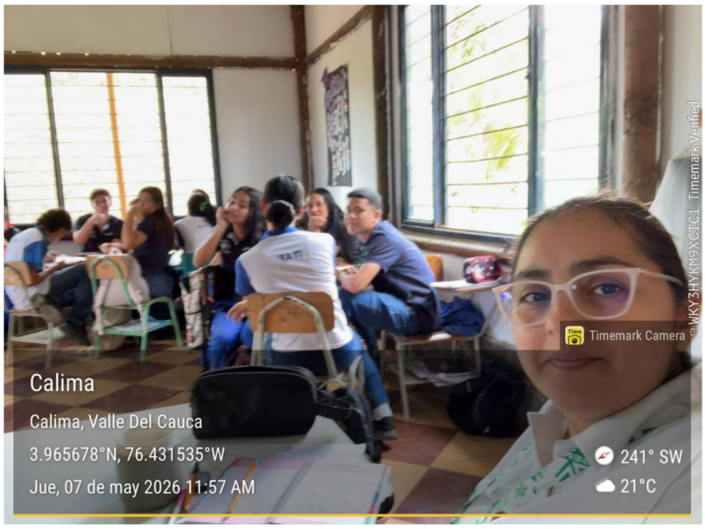
3. Implementar estrategias didácticas participativas, integración de aulas móviles, medios radiales y recursos que favorezcan el aprendizaje significativo y la apropiación de competencias en contextos rurales.

Fecha: 12 de mayo de 2026
Ciudad: Trujillo
Programa de formación: Higiene y Manipulación de Alimentos
Ficha: 3516453
Descripción de la actividad: Se implementa la mesa redonda como estrategia de participación y trabajo en equipo como apropiación de las competencias en el contexto rural.

Soporte fotográfico (evidencias).

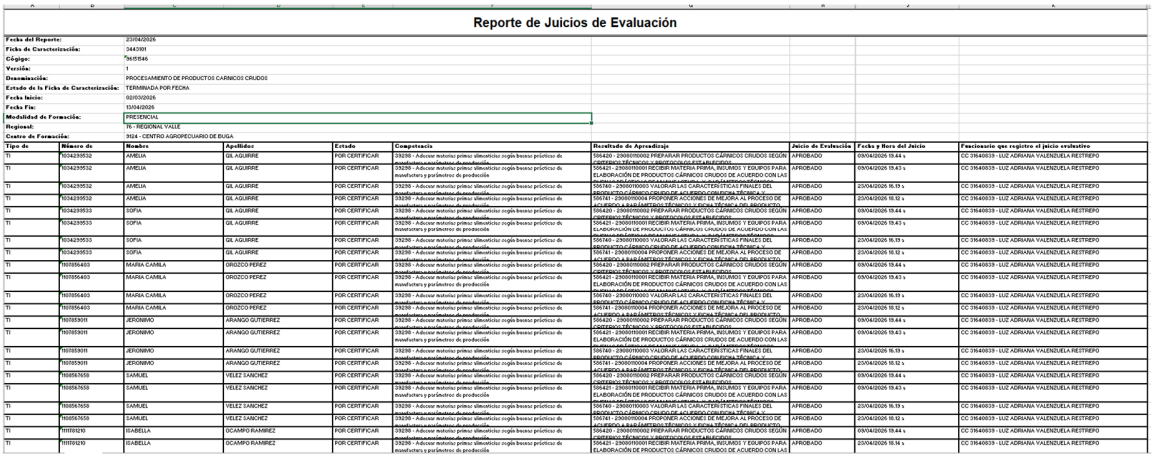


Fecha: 07 de mayo de 2026
Ciudad: Calima
Programa de formación: Elaboración de productos alimenticios
Ficha: 3206390
Descripción de la actividad: Se implementa estudio de caso, estrategia de participación y trabajo en equipo como apropiación de las competencias en el contexto rural.



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

Ficha: 3443101
Programa: Procesamiento de productos carnicos crudos
Ciudad: Calima El Darien

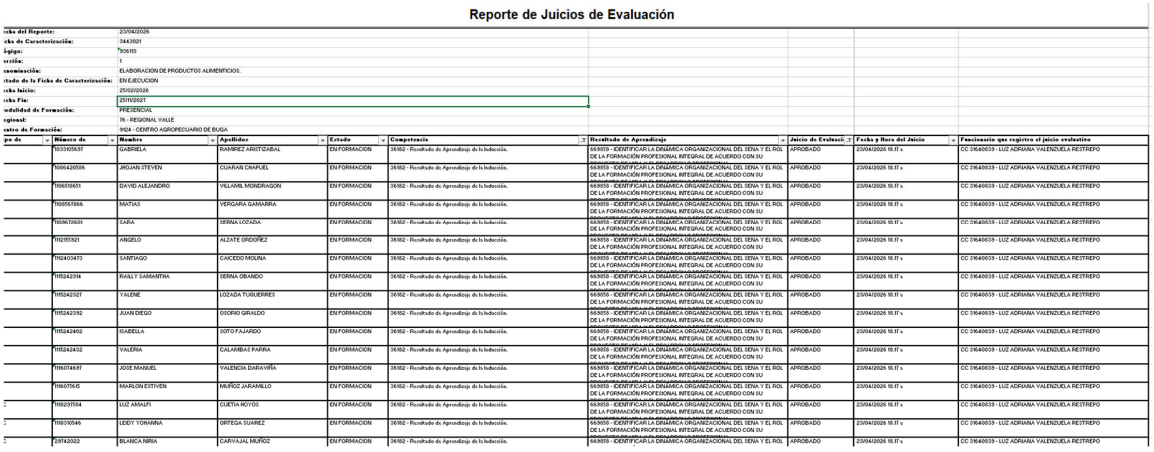


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	23/04/2026
Ficha de Caracterización:	3443091
Código:	7905146
Versión:	1
Denominación:	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	02/03/2026
Fecha Fin:	13/04/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9124 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1004239532	AMELIA	GIL AGUIRRE	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506420 - 230001700002 PREPARAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	APROBADO	09/04/2026 19:44 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1004239532	AMELIA	GIL AGUIRRE	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506421 - 230001700001 RECIBIR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS DE ACUERDO CON LAS	APROBADO	09/04/2026 19:43 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1004239532	AMELIA	GIL AGUIRRE	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506740 - 230001700003 VALORAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO CÁRNICO CRUDO DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y	APROBADO	23/04/2026 16:19 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1004239532	AMELIA	GIL AGUIRRE	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506741 - 230001700004 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	APROBADO	23/04/2026 16:32 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1004239533	SOFIA	GIL AGUIRRE	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506420 - 230001700002 PREPARAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	APROBADO	09/04/2026 19:44 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1004239533	SOFIA	GIL AGUIRRE	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506421 - 230001700001 RECIBIR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS DE ACUERDO CON LAS	APROBADO	09/04/2026 19:43 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1004239533	SOFIA	GIL AGUIRRE	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506740 - 230001700003 VALORAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO CÁRNICO CRUDO DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y	APROBADO	23/04/2026 16:19 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1004239533	SOFIA	GIL AGUIRRE	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506741 - 230001700004 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	APROBADO	23/04/2026 16:32 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1101056403	MARIA CAMILA	OROZCO PEREZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506420 - 230001700002 PREPARAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	APROBADO	09/04/2026 19:44 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1101056403	MARIA CAMILA	OROZCO PEREZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506421 - 230001700001 RECIBIR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS DE ACUERDO CON LAS	APROBADO	09/04/2026 19:43 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1101056403	MARIA CAMILA	OROZCO PEREZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506740 - 230001700003 VALORAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO CÁRNICO CRUDO DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y	APROBADO	23/04/2026 16:19 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1101056403	MARIA CAMILA	OROZCO PEREZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506741 - 230001700004 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	APROBADO	23/04/2026 16:32 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1101055931	JERONIMO	ARANGO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506420 - 230001700002 PREPARAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	APROBADO	09/04/2026 19:44 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1101055931	JERONIMO	ARANGO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506421 - 230001700001 RECIBIR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS DE ACUERDO CON LAS	APROBADO	09/04/2026 19:43 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1101055931	JERONIMO	ARANGO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506740 - 230001700003 VALORAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO CÁRNICO CRUDO DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y	APROBADO	23/04/2026 16:19 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1101055931	JERONIMO	ARANGO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506741 - 230001700004 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	APROBADO	23/04/2026 16:32 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1101057659	SAMUEL	VELEZ SANCHEZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506420 - 230001700002 PREPARAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	APROBADO	09/04/2026 19:44 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1101057659	SAMUEL	VELEZ SANCHEZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506421 - 230001700001 RECIBIR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS DE ACUERDO CON LAS	APROBADO	09/04/2026 19:43 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1101057659	SAMUEL	VELEZ SANCHEZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506740 - 230001700003 VALORAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO CÁRNICO CRUDO DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y	APROBADO	23/04/2026 16:19 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1101057659	SAMUEL	VELEZ SANCHEZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506741 - 230001700004 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	APROBADO	23/04/2026 16:32 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1111119210	ISABELLA	OCAMPO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506420 - 230001700002 PREPARAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	APROBADO	09/04/2026 19:44 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
TI	1111119210	ISABELLA	OCAMPO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	239250 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	506421 - 230001700001 RECIBIR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS DE ACUERDO CON LAS	APROBADO	23/04/2026 16:14 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO

Ficha: 3443021
Programa: Elaboración de Productos Alimenticios
Ciudad: Calima El Darien ITAF



Reporte de Juicios de Evaluación

cha del Reporte:	23/04/2026
cha de Caracterización:	3443021
digo:	7905153
rsión:	1
nominación:	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
tado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
cha Inicio:	25/11/2025
cha Fin:	25/11/2027
odalidad de Formación:	PRESENCIAL
gional:	76 - REGIONAL VALLE
ntro de Formación:	9124 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

po de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluaci	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro el juicio evaluativo
	1003705637	GABRIELA	RAMIREZ ARBITIZABAL	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1006426586	JHOJAN STEVEN	CUARAN CHAPUEL	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1006516651	DAVID ALEJANDRO	VILLAMIL MONDRAGON	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1006563866	MATIAS	VERGARA GAMARRA	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1007617601	SARA	SERNA LOZADA	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1102155321	ANGELO	ALZATE ORDOÑEZ	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1102403473	SANTIAGO	CAICEDO MOLINA	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1103242314	RAILLY SAMANTHA	SERNA OBANDO	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1103242327	YALENE	LOZADA TUBUERRES	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1103242392	JUAN DIEGO	OSORIO GIRALDO	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1103242402	ISABELLA	SOTO FAJARDO	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1103242432	VALERIA	CALAMBAS PARRA	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1106074697	JOSE MANUEL	VALENCIA DARAVIÑA	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1106075515	MARLON ESTIVEN	MUÑOZ JARAMILLO	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1106297594	LUZ AMALFI	CUETIA ROYOS	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	1106310546	LEIDY YOHANNA	ORTEGA SUAREZ	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
	2397432022	BLANCA NIRIA	CARVAJAL MUÑOZ	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663659 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU	APROBADO	23/04/2026 16:17 s	CC 31640839 - LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO

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

Ficha: 3206390
Ciudad: Calima El Darien
Programa: Elaboración de Productos Alimenticios



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

Se realiza el proceso de solicitud de certificación de los aprendices

CertificacionCab
Para: Luz Adriana Valenzuela Restrepo
Lun 27/04/2026 12:07
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Jue 24/04/2036 12:07

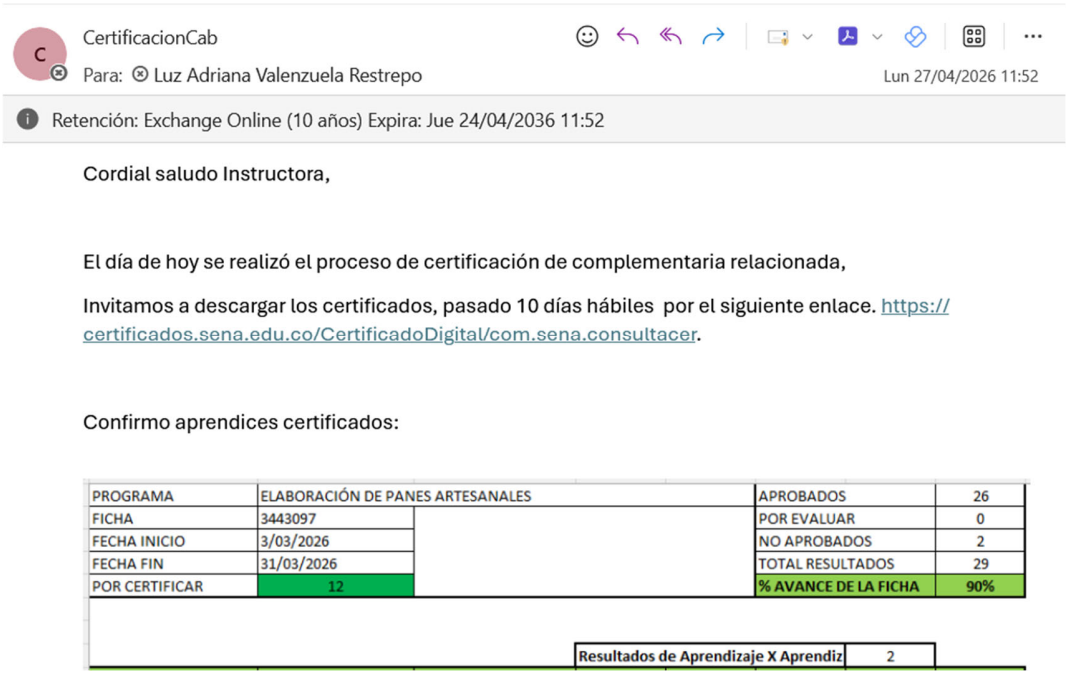
Cordial saludo Instructora,

El día de hoy se realizó el proceso de certificación de complementaria relacionada,

Invitamos a descargar los certificados, pasado 10 días hábiles por el siguiente enlace. https://certificados.sena.edu.co/CertificadoDigital/com.sena.consultacer.

Confirmo aprendices certificados:

PROGRAMA	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS	APROBADOS	104
FICHA	3443101	POR EVALUAR	0
FECHA INICIO	2/3/2026	NO APROBADOS	0
FECHA FIN	13/4/2026	TOTAL RESULTADOS	105
POR CERTIFICAR	26	**% AVANCE DE LA FICHA**	**99%**



CertificacionCab

Para: Luz Adriana Valenzuela Restrepo

Lun 27/04/2026 11:52

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Jue 24/04/2036 11:52

Cordial saludo Instructora,

El día de hoy se realizó el proceso de certificación de complementaria relacionada,

Invitamos a descargar los certificados, pasado 10 días hábiles por el siguiente enlace. https://certificados.sena.edu.co/CertificadoDigital/com.sena.consultacer.

Confirmo aprendices certificados:

PROGRAMA	ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES	APROBADOS	26
FICHA	3443097	POR EVALUAR	0
FECHA INICIO	3/03/2026	NO APROBADOS	2
FECHA FIN	31/03/2026	TOTAL RESULTADOS	29
POR CERTIFICAR	12	% AVANCE DE LA FICHA	90%
		Resultados de Aprendizaje X Aprendiz	2

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

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

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.

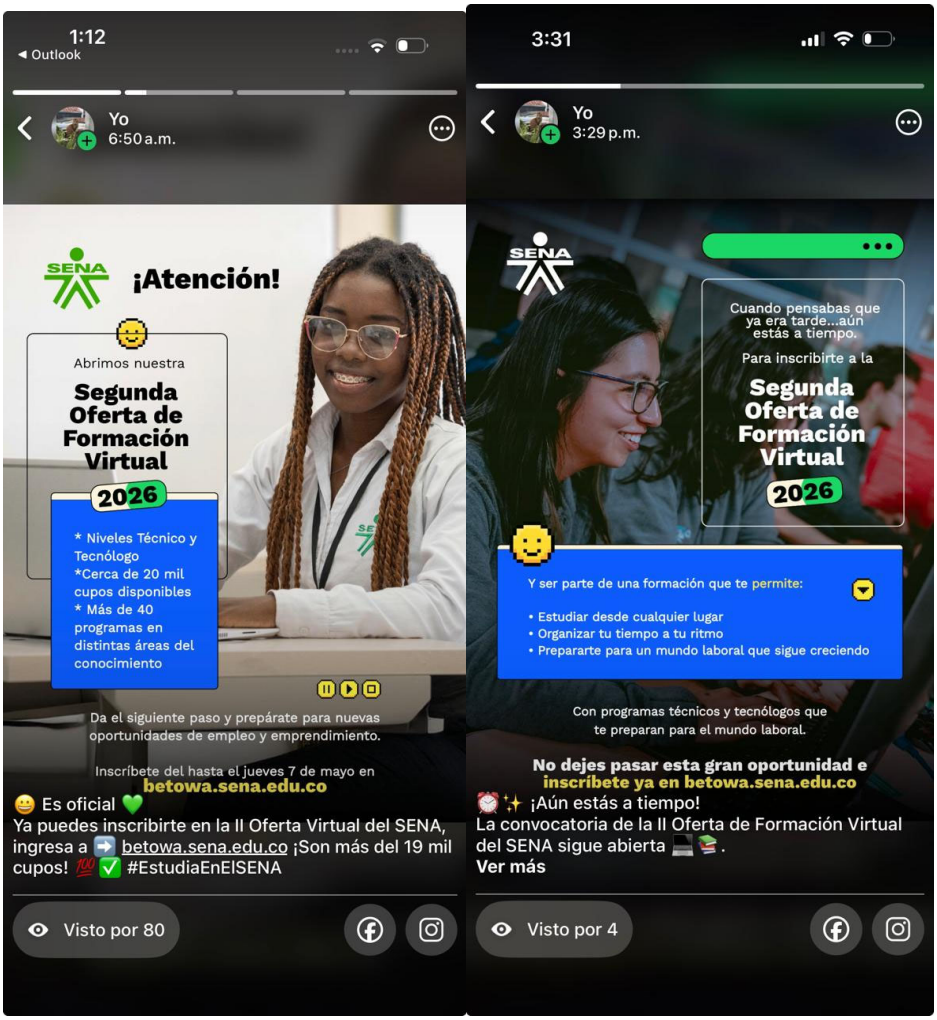
Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

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

Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación institucionales, ferias, divulgación oferta regular, redes sociales institucionales y de centro.

Actividad: Se comparte promoción del Centro.

Actividad: SEGUNDA OFERTA VIRTUAL 2026
Medio de comunicación: WhatsApp
Fecha: MAYO 07 DE 2026



Actividad: OFERTA PROGRAMA COMPLEMENTARIO MASA MADRE 2026
Medio de comunicación: WhatsApp
Fecha: MAYO 07 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.

Fecha: 15 de mayo de 2026
Descripción de la actividad: Revisión de Informe contractual
Soporte fotográfico (evidencias).

