



EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Maria Victoria Pareja Ospina

Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR.9123830/2026

Supervisor de contrato: Nini Johana Padilla Rincón

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

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

1. Prestar sus servicios de manera autónoma y temporal para apoyar el desarrollo de los procesos de Formación Profesional Integral dirigidos a población campesina y organizaciones comunitarias, conforme a los diseños curriculares, guías de aprendizaje y lineamientos institucionales vigentes del SENA, en el marco de la estrategia CampeSENA.



Mayo 2 2026
Tuluá



Mayo 2 2026
Tuluá

Programa complementario: Ficha: 3471289 Elaboración de conservas de frutas y hortalizas



Abril 25 2026
Tuluá



Abril 25 2026
Tuluá

Programa complementario: Ficha: 3495056 Preparaciones con frutas y verduras cocidas



Programa complementario: Ficha: 3450270 Preparaciones con frutas y verduras cocidas

2. Acompañar pedagógicamente los procesos de aprendizaje en el desarrollo de las actividades formativas, reconociendo los saberes previos, los diversos estilos de aprendizaje y los contextos territoriales de los participantes, mediante la implementación de metodologías pertinentes y adaptadas a las realidades rurales y urbanas, incluyendo aquellas propias de las Zonas de Reserva Campesina (ZRC).



Programa complementario Ficha: 3450324 Manipulación de alimentos.

3. Apoyar a la población campesina en la planificación de mejoras productivas familiares, comunitarias y asociativas, considerando criterios de sostenibilidad ambiental, soberanía alimentaria y fortalecimiento de la economía, de conformidad con los protocolos de atención diferencial.



Programa complementario: Ficha: 3471289 Elaboración de conservas y hortalizas

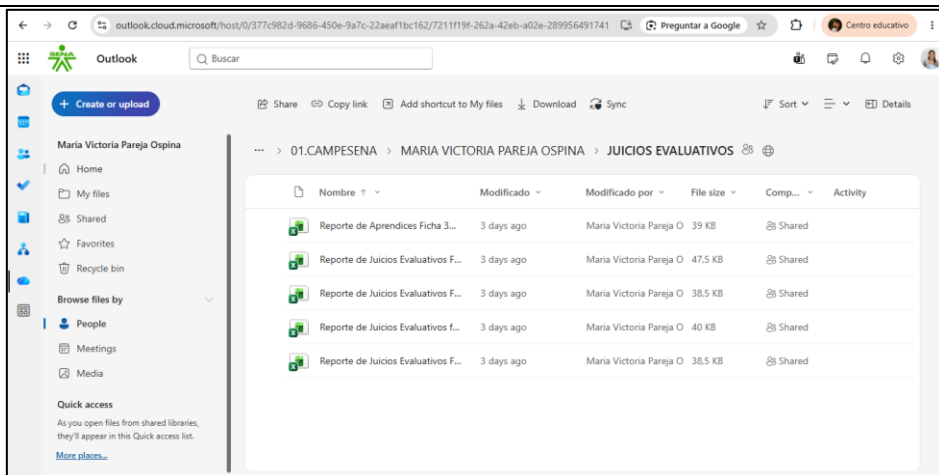


Acompañamiento, orientación y asesoría en fortalecimiento de unidad productiva

4. Realizar la evaluación del aprendizaje y emitir juicios valorativos sobre el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, aplicando los instrumentos y herramientas definidos por el SENA, dentro de los plazos establecidos.

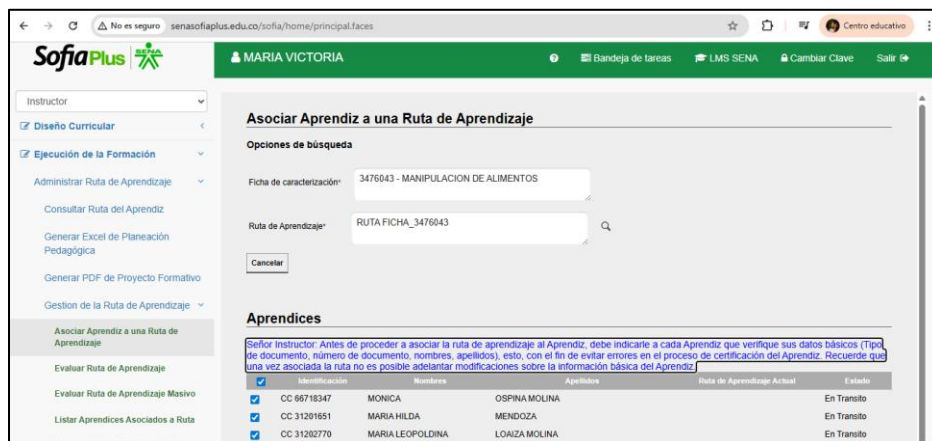
Reporte de Juicios de Evaluación						
Fecha del Reporte:	09/05/2026					
Fecha de Caracterización:	14/08/43					
Código:	76380000					
Veredicto:	1					
Denominación:	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS					
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA					
Fecha Inicio:	30/03/2026					
Fecha Fin:	30/04/2026					
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL					
Regional:	76 - REGIONAL VALLE					
Centro de Formación:	905 - CENTRO LATINOAMERICANO DE ESPECIES MENORES					
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	000463391	DANIEL ALBERTO	CATAÑO OSPINA	POR CERTIFICAR	3806 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	00763 - 20001001 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN NORMATIVA
CC	000463391	DANIEL ALBERTO	CATAÑO OSPINA	POR CERTIFICAR	3806 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	00485 - 20001002 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA COMO ES ADECUADA
CC	000463391	DANIEL ALBERTO	CATAÑO OSPINA	POR CERTIFICAR	3806 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	00484 - 20001003 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA COMO ES ADECUADA
CC	11626276	MARIA FERNANDA	SANCHEZ MOLINA	POR CERTIFICAR	3806 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	00485 - 20001004 VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA
CC	11626276	MARIA FERNANDA	SANCHEZ MOLINA	POR CERTIFICAR	3806 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	00484 - 20001003 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA COMO ES ADECUADA
CC	11626276	MARIA FERNANDA	SANCHEZ MOLINA	POR CERTIFICAR	3806 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	00485 - 20001004 VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA
CC	11626276	MARIA FERNANDA	SANCHEZ MOLINA	POR CERTIFICAR	3806 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	00484 - 20001003 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA COMO ES ADECUADA

Aprendices				
Identificación	Nombres	Apellidos	Estado	
<input checked="" type="checkbox"/> CC 38791900	CARMEN ALEYDA	DELGADO MOSQUERA	Formación	
<input checked="" type="checkbox"/> CC 1116256276	MARIA FERNANDA	SANCHEZ MOLINA	Formación	
<input checked="" type="checkbox"/> CC 1006463391	DANIEL ALBERTO	CATAÑO OSPINA	Formación	
<input checked="" type="checkbox"/> CC 66711099	MARIA EUGANIA	SEPULVEDA BETANCOURTH	Formación	
<input checked="" type="checkbox"/> CC 66712896	LETICIA	MOLINA	Formación	
<input checked="" type="checkbox"/> TI 1117353904	NATALIA	MILLAN SANCHEZ	Formación	
<input checked="" type="checkbox"/> CC 31197213	ELIZABETH	MOLINA	Formación	
<input checked="" type="checkbox"/> CC 38797380	PAULA ANDREA	SANCHEZ MOLINA	Formación	
<input checked="" type="checkbox"/> CC 31197852	ALEYDA	LOAIZA MOLINA	Formación	
<input checked="" type="checkbox"/> CC 31188195	IDALIA	MOLINA	Formación	
<input checked="" type="checkbox"/> CC 31202770	MARIA LEOPOLDINA	LOAIZA MOLINA	Formación	
<input checked="" type="checkbox"/> CC 31201651	MARIA HILDA	MENDOZA	Formación	
<input checked="" type="checkbox"/> CC 66718347	MONICA	OSPINA MOLINA	Formación	
Página 1 de 1				
Resultado de aprendizaje* 29680110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN NORMATIVA				
Juicio Evaluativo* Aprobada				
Guardar Cancelar				



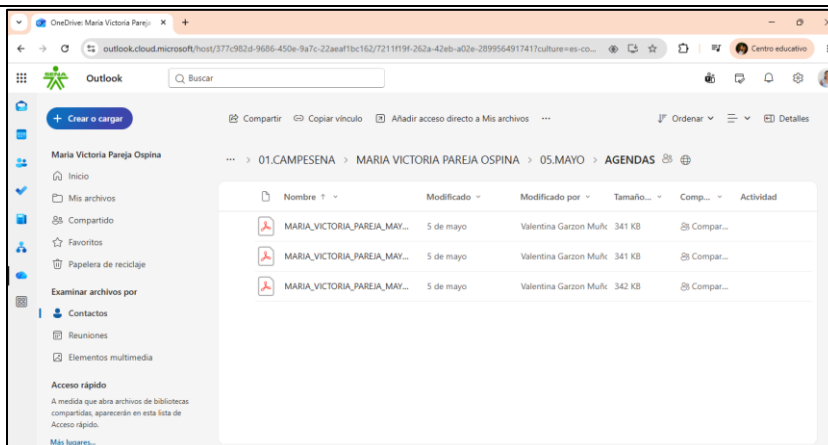
Se adjunta pantallazo de reportes de juicios evaluativos de las fichas N.º 3450324, 3442931, 3442969, 3471289 y 3476043

5. Registrar y reportar de manera clara, oportuna y veraz la información académica requerida en los sistemas institucionales dispuestos por el SENA, incluido SOFIA Plus y demás plataformas de seguimiento, como producto verificable del servicio contratado, entregando los informes correspondientes al supervisor del contrato.



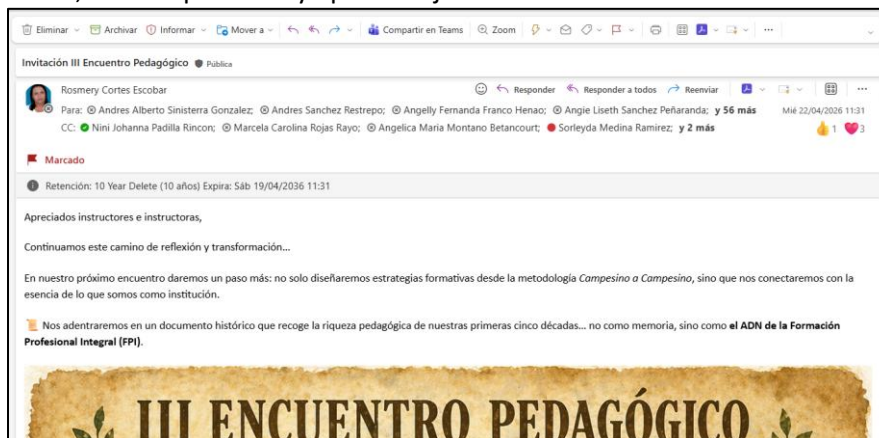
Se adjunta pantallazo de asociación de aprendices a una ruta de aprendizaje

6. Planificar y reportar con la debida antelación las acciones formativas extramurales o en territorio, cuando estas se encuentren previstas dentro del objeto contractual, con el fin de garantizar la adecuada coordinación logística.



Se adjuntan de solicitud de agendas del mes de mayo en el drive

8. Participar en espacios de socialización, inducción, seguimiento o eventos técnicos relacionados con la estrategia CampeSENA, con el fin de facilitar la transferencia de conocimientos, buenas prácticas y aprendizajes territoriales.



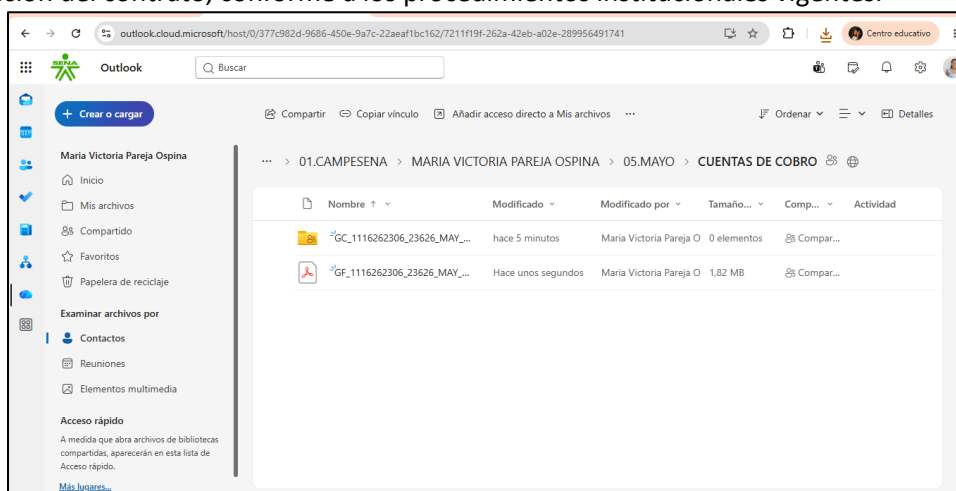
Citación programada

9. Informar a la coordinación o subdirección del centro sobre oportunidades de articulación con actores sociales, comunitarios o productivos identificadas en el desarrollo del objeto contractual, que puedan contribuir al fortalecimiento de los procesos formativos o productivos del territorio.



Se realizo reunión con comunidad del municipio de Tuluá, corregimiento de aguacalara para dar a conocer la oferta académica del programa CampeSena

10. Elaborar y presentar los informes periódicos y el informe final de gestión, evidenciando el avance de las actividades desarrolladas, los logros alcanzados y las acciones de mejora, así como realizar la custodia y devolución de los bienes que le hayan sido entregados para la ejecución del contrato, conforme a los procedimientos institucionales vigentes.



Se presenta informe del mes de mayo 2026