



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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, mayo del 2026

Señor

JAVIER MAURICIO PALOMINO

SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR.9115756

Coordinador académico

Centro Agropecuario – SENA Regional Cauca

Popayán

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9115756 de 2026

SEIDY VANESSA VIDAL PRADO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.061.697.852 de Popayán, Cauca, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario, 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: CUARENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS MONEDA CORRIENTE (\$ 49.585.938). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago inicial por un valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS MTE (\$4.579.593) b) nueve pagos iguales por un valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS (\$4.737.510) MTE Y c) un pago



final por un valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESO (\$2.368.755).

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026.

OBJETO: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA, IMPARTIENDO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN LA MODALIDAD PRESENCIAL, A DISTANCIA O MEDIADA POR TICS, EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN DE NIVEL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, DEL CENTRO AGROPECUARIO, PERTENECIENTES A LA RED TECNOLÓGICA DE: AGRÍCOLA Y A LA RED DE CONOCIMIENTO: TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES EN LOS PROGRAMAS DE REGULAR SEGÚN LAS NECESIDADES DEL SERVICIO, EN EL O LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes.	Realicé la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes: 1. Ficha: 3504378 2. Ficha en creación 3. Ficha en creación 4. Ficha 3405917	Pantallazo de la guía de aprendizaje y planeación pedagógica (ANEXO 1)
2	Desarrollar las actividades de formación profesional integral (presencial, a distancia y/o virtual conforme a la programación dada por el supervisor del contrato), aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de	Desarrollé las actividades de formación profesional integral en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en la siguiente ficha de caracterización: 1. Ficha: 3504378 a) Nombre del Programa: Operario en Procesos de Panadería. b) Fechas: 4, 5, 6, 7 y 8 de mayo de 2026, - 6 horas por día. c) Aprendices matriculados: 19 Aprendices en formación: 18	1. Plan De Trabajo (ANEXO 2) 2. Link ubicación portafolio de evidencias https://sena4-my.sharepoint.com/shared?id=%2Fpersonal%2Fjpalomino%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FD ocuments%2FCoordinaci%C3 %B3n%20Acad%C3%A9mica %202026%2FInstructores%20



<p>seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo a los programas del área temática objeto del contrato.</p>	<p>d) Competencia de aprendizaje: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.</p> <p>e) Resultado de aprendizaje: -Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. -Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA -Identificar las oportunidades que el SENA a ofrecer en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.</p> <p>f) horas ejecutadas: 30 horas</p> <p>g) Lugar: Santander de Quilichao.</p> <p>2. Ficha: en creación</p> <p>a) Nombre del Programa: Higiene y Manipulación de alimentos.</p> <p>b) Fechas: 9 de mayo de 2026, - 10 horas por día.</p> <p>c) Aprendices matriculados: 17 Aprendices en formación: 17</p> <p>d) Competencia de aprendizaje: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>e) Resultado de aprendizaje: Identificar los tipos de riesgos en los alimentos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. -Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. -Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene</p> <p>f) horas ejecutadas: 10 horas</p>	<p>Coordinacion%202026%5F%2FAgroindustria%20%2D%20Lider%20Viviana%20Cifuentes%2FSEIDY%20VANESSA%20VIDAL%20PRADO%20%2E%20Economia%20Popular%20%2D%20Jose%20Alirio%2FPortafolio%20de%20Evidencias&listurl=%2Fpersonal%2Fjpalomino%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments&viewid=eca5af6f%2D08fa%2D4f19%2D9149%2D5c68e71bdd0a</p> <p>3. Pantallazo Portafolio del Instructor</p> <p>(ANEXO 3)</p>
---	---	---




		<p>g) Lugar: Guachené.</p> <p>3. Ficha: 3504378</p> <p>a) Nombre del Programa: Operario en Procesos de Panadería.</p> <p>b) Fechas: 11, 12, 13, 14 y 15 de mayo de 2026.</p> <p>c) Aprendices matriculados: 19 Aprendices en formación: 18</p> <p>d) Competencia de aprendizaje: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>e) Resultado de aprendizaje: -Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. -Higienizar instalaciones, equipos y utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial.</p> <p>f) horas ejecutadas: 30 horas</p> <p>g) Lugar: Santander de Quilichao.</p> <p>4. Ficha: en creación</p> <p>a) Nombre del Programa: Manipulación Higiénica de los alimentos.</p> <p>b) Fechas: 16, 18 y 28 de mayo de 2026, - 7 horas por día.</p> <p>c) Aprendices matriculados: 20 Aprendices en formación: 15</p> <p>d) Competencia de aprendizaje: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>e) Resultado de aprendizaje: Identificar los tipos de riesgos en los alimentos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.</p>	
--	--	--	--

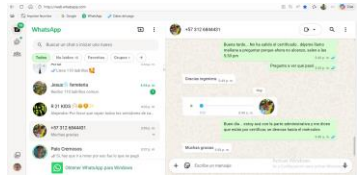


	<p>-Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.</p> <p>-Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene</p> <p>f) horas ejecutadas: 20 horas</p> <p>g) Lugar: Popayán.</p> <p><u>5. Ficha: 3504378</u></p> <p>a) Nombre del Programa: Operario en Procesos de Panadería.</p> <p>b) Fechas: 19, 20, 21 y 22 de mayo de 2026.</p> <p>c) Aprendices matriculados: 19 Aprendices en formación: 18</p> <p>d) Competencia de aprendizaje: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>e) Resultado de aprendizaje: -Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa. -Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente</p> <p>f) horas ejecutadas: 24 horas</p> <p>g) Lugar: Santander de Quilichao.</p> <p><u>6. Ficha: 3405917</u></p> <p>a) Nombre del Programa: Operario en Procesos de Panadería.</p> <p>b) Fechas: 25, 26 y 27 de mayo, - 10 horas por día.</p> <p>c) Aprendices matriculados: 40 Aprendices en formación: 36</p> <p>d) Competencia de aprendizaje: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL</p>	
--	--	--



		<p>PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>e) Resultado de aprendizaje: Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción.</p> <p>f) horas ejecutadas: 30 horas</p> <p>g) Lugar: Belalcázar, Páez.</p> <p>Total, horas Formación: 144 Total, horas Radicados: 16</p> <p>Total, horas ejecutadas mes: 160</p>	
3	<p>Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando se imparta formación complementaria.</p>	<p>Realicé la actividad para la creación de un curso complementario, donde se entregaron fotocopias del documento de identidad, el diligenciamiento de masivo, carta de solicitud del curso y ficha de caracterización según instrucciones en el aplicativo CENTRO AGROPECUARIO - Creación de Fichas (gestionytic.com) para la creación de un curso complementarios.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ficha: 3504378 2. Ficha en creación 3. Ficha en creación 4. Ficha 3405917 	<p>Pantallazo correo electrónico enviado al encargado de ingreso con el formato de asistencia a matrícula.</p> 
4	<p>Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje Sofia Plus, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo:</p>	<p>a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a: “En Formación”.</p> <p>b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje y creación de la ficha (Pantallazo de SOFIA de RA terminados en el mes y ya evaluado).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ficha: 3504378 2. Ficha en creación 3. Ficha en creación 	<p>a) Se realizado en el mes objeto de este informe para los complementarios y titulada pantallazos del estado de los aprendices</p> <p>b) Pantallazo de Juicios evaluativos aprobados para los aprendices de la Fichas:</p> <p>Una vez se encuentren todos los cursos creados y aprendices matriculados se procede a evaluar.</p>


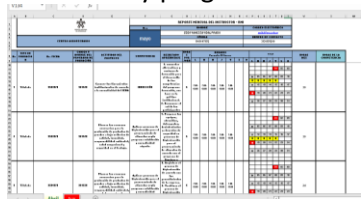


		4. Ficha 3405917	
		c) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendizaje SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de esta. Reporte a coordinación académica (Correo) solicitando deserción mediante acta.	c) Pantallazo de inasistencias registradas en Sofia plus y/o pantallazo del correo a coordinación académica de envío acta de deserción No aplica (ANEXO 4)
		d) Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA Sofia Plus y Zajuna.	d) Los perfiles se encuentran habilitados y en uso frecuente para las acciones propias del rol de instructor. (ANEXO 5)
		e) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos, según procedimiento.	e) Se realizó la creación del proyecto formativo para la ficha 3504378, Operario en Procesos de Panadería <u>El Proyecto Aprendizaje "IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y TÉCNICAS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, GALLETERÍA Y PASTELERÍA EN LAS CABECERAS MUNICIPALES DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA" se ha guardado exitosamente con el código: 3546196</u>
5	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Informé a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Pantallazo del medio por el cual se informó sobre el estado de sus resultados (CORREO, Whapsaat) 

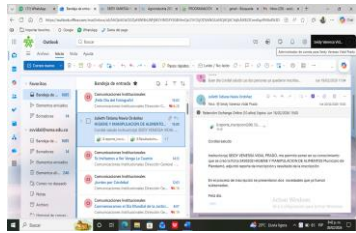


6	Informar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (Correos donde se informó).	La actividad aún no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014, de la plataforma CompromISO, cuando se imparta formación virtual.	En el mes objeto de este informe no se programó formación virtual.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
9	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnológico del Centro de Formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
10	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. (LINK del DRIVE de seguimientos asignados que deberá estar bajo su responsabilidad y gestión aplicando las orientaciones del Equipo Pedagógico del Centro)	No se realizó seguimientos en el mes objeto de cobro	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
11	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén.	Ningún bien o elemento ha sido dispuesto a nombre propio.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.






12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.	Anexar certificado de la norma de competencia aprobada o indicar que aún no se ha aplicado a la certificación.	
13	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. (Fotos y/o asistencias).	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	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnológico del Centro de Formación.	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	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	<p>Reporte de horas mensuales, horas directas a formación período objeto de cobro:</p> <p>Total, horas formación: 144 horas Total, horas radicado: 16 horas</p> <p>HORAS REPORTADAS: 160 HORAS</p>	<p>Ver anexos de las horas reportadas en el aplicativo SOFIA Plus y programador.</p> 
16	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada. (Actas producto de la inducción)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe – en caso que aplique indicar actividad realizada.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
17	Actualizar permanente el Portafolio del instructor en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS (Pantallazos de ZAJUNA-CMS de los portafolios de RAP orientados en el mes).	Permanentemente se actualiza el portafolio LMS de acuerdo con las fichas asignadas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



18	Orientar y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS. (Pantallazos de Territorium de los portafolios de aprendices en RAP orientados en el mes).	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
19	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades programadas en el subsistema SST. (Fotos y/o asistencias a jornadas SOLES)	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas (Formación y acciones para Radicados)	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. a
20	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con el objeto contractual. (Foto o imagen de listado de asistencia EDC del mes)	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.
21	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA. (Cuando se asigne tiempo).	Acompañamiento y ejecución de actividades de investigación - SENNOVA, como instructor Investigador en el proyecto: Modernización de la planta de panificación del Centro Agropecuario del SENA Regional Cauca, para el fortalecimiento de la FPI en los programas del área de Agroindustria.	Evidencias reportadas en radicado: Nombre del proyecto: Modernización de la planta de panificación del Centro Agropecuario del SENA Regional Cauca, para el fortalecimiento de la FPI en los programas del área de Agroindustria
22	Verificar permanentemente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna.	La actividad se ha realiza periódicamente.	Pantallazo correo: 
23	Presentar acta mensual de seguimiento del programa de	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones



	formación para conocer el avance del proyecto formativo (Acta de EDC mensual, pantallazo de correo donde se envía acta a coordinación académica).		referentes al cumplimiento de esta obligación.
24	Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y Si contratista.	Las plataformas han sido actualizadas y se adjunta pantallazo como evidencia.	<p>Evidencia fotográfica de SECOP:</p>  <p>Evidencia fotográfica de SI contratista:</p> 
25	Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite.	El diligenciamiento del presente informe y de la planilla de cobro desde el aplicativo Si contratista corresponde al cumplimiento de la obligación contractual mencionada.	<p>Pantallazo informe GC. primera página</p> 
26	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de	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.



	idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. (Cuando se requiera).		
27	Realizar planeación de Giras Técnicas como estrategia a la formación cuando sea requerido por el centro de formación.	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.
28	Garantizar el uso del aplicativo compromiso, con usuario y contraseña activa que permita la consulta de lineamientos vigentes del Sistema Integrado de Gestión de Calidad.	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.
29	Hacer parte de los comités de evaluación de los trámites precontractuales en los que haya sido designado por la Subdirección de centro debido a su área y/o especialidad. (Cuando se requiera).	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.
30	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
31	Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores.	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.
32	El Instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	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.
33	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones



	productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.		referentes al cumplimiento de esta obligación.
34	Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al manual del aprendiz.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación en ambiente de Laboratorio, ambientes convencionales y unidades productivas.	Normas para manipular los alimentos – BPM
35	El contratista deberá asumir los costos que le impliquen cumplir con la adecuada vestimenta para la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las instalaciones y ambientes de formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación y apoyo de labores de radicados.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
36	Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo en el desarrollo de las actividades asignadas	Actividad realizada en las ejecuciones de formación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
37	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual en el Centro Agropecuario de la Regional Cauca	<p>Especificar qué actividad o en caso contrario no aplica para el mes.</p> <p>Otras actividades reportadas en el radicado y programador</p> <p>ACTIVIDADES EJECUTADAS POR RADICADO:</p> <p>Elaboración de proyecto formativo ficha 3504378, envió de documentos de aprendices, cargue de proyecto a Sofia plus.</p> <p>5, 6, 12 y 13 de mayo: hora: 14:00- 16:00 - 4 horas</p> <p>TOTAL, horas 16 horas</p>	<p>Pantallazo de evidencia de acta reportada para el mes de mayo:</p>



--	--	--	--

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 de cada desplazamiento. Cada informe 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	40726	PAEZ	6/04/2026	8/04/2026
2.				

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 número 9503757301, expedido por aportes en línea referente al mes de abril de 2026.

Cordialmente,

Seidy Vanessa Vidal

SEIDY VANESSA VIDAL PRADO
Contratista
C.C. 1061697852 de Popayán

Recibí a satisfacción:



JMPP



JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES

Supervisor contrato no. CO1.PCCNTR.9115756 del 2026

Control de Cambios

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

Anexos

SEMANA 1 1. Ficha: 3504378 a) Nombre del Programa: Operario en Procesos de Panadería. b) Fechas: 4, 5, 6, 7 y 8 de mayo de 2026, - 6 horas por día. c) Aprendizices matriculados: 19 Aprendices en formación: 18 d) Competencia de aprendizaje: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL. e) Resultado de	Pantallazo Lista de asistencia
---	--------------------------------



aprendizaje:

-Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.

-Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA

-Identificar las oportunidades que el SENA a ofrecer en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.

f) horas ejecutadas: 30 horas

g) Lugar: Santander de Quilichao.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA										Santander de Quilichao			
Centro Agropecuario										02/02/2026			
REGISTRO DE ASISTENCIA													
NO. FICHA	3504378			PROGRAMA DE FORMACION	Op. Proceso de Panadería			JORNADA	mañana		HORARIO	7:00am-10	
NORMA DE COMPETENCIA	Inducción. - Promover.										RESULTADO DE APRENDIZAJE	Ponderación de los aprendizajes y acciones de formación en el rol del participante en el proceso de aprendizaje.	
INSTRUCTOR	Gedy Vanessa Virdo Pardo			TOTAL APRENDICES	19		SEMANA ORDEN	04 05 26		HASTA	08 05		
N.º	NO.	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	TELÉFONO	04 Mayo	05 Mayo	06 Mayo	07 Mayo	08 Mayo				
*	1	Daniela Barrera	7062283171	3135585519	Daniela Barrera	Daniela Barrera	Daniela Barrera	Daniela Barrera	Daniela Barrera				
*	2	Juan Veva	4062305670	3182483377	Juan Veva	Juan Veva	Juan Veva	Juan Veva	Juan Veva				
*	3	Evelyn Kenterio P.	1002942333	3205866861	Evelyn Kenterio P.	Evelyn Kenterio P.	Evelyn Kenterio P.	Evelyn Kenterio P.	Evelyn Kenterio P.				
*	4	Estrella Echeverry padano	4061532974	3246103920	Estrella Echeverry padano	Estrella Echeverry padano	Estrella Echeverry padano	Estrella Echeverry padano	Estrella Echeverry padano				
*	5	Ana Gabriela yaguie C	1086359725	3226211390	Ana Gabriela yaguie C	Ana Gabriela yaguie C	Ana Gabriela yaguie C	Ana Gabriela yaguie C	Ana Gabriela yaguie C				
*	6	Maria Camila Fernandez Aros	406544011	3207917095	Maria Camila Fernandez Aros	Maria Camila Fernandez Aros	Maria Camila Fernandez Aros	Maria Camila Fernandez Aros	Maria Camila Fernandez Aros				
*	7	Daniel Felipe Perez Guzmán	1145099680	3246636242	Daniel Felipe Perez Guzmán	Daniel Felipe Perez Guzmán	Daniel Felipe Perez Guzmán	Daniel Felipe Perez Guzmán	Daniel Felipe Perez Guzmán				
*	8	Hector Nuberto Villamar	0907240474	3122818240	Hector Nuberto Villamar	Hector Nuberto Villamar	Hector Nuberto Villamar	Hector Nuberto Villamar	Hector Nuberto Villamar				
*	9	Monica Yalove Julian	1.062314378	3228882094	Monica Yalove Julian	Monica Yalove Julian	Monica Yalove Julian	Monica Yalove Julian	Monica Yalove Julian				
*	10	Enixa Alejandra Campo	1114953999	3147873737	Enixa Alejandra Campo	Enixa Alejandra Campo	Enixa Alejandra Campo	Enixa Alejandra Campo	Enixa Alejandra Campo				
*	11	Nicolivene Tuduvarez Yando	7058728699	3155307735	Nicolivene Tuduvarez Yando	Nicolivene Tuduvarez Yando	Nicolivene Tuduvarez Yando	Nicolivene Tuduvarez Yando	Nicolivene Tuduvarez Yando				
*	12	Daniela Yehudi Paredes Lora	106279908	326401157	Daniela Yehudi Paredes Lora	Daniela Yehudi Paredes Lora	Daniela Yehudi Paredes Lora	Daniela Yehudi Paredes Lora	Daniela Yehudi Paredes Lora				
*	13	Luis Eduardo	1118258580	3205293001	Luis Eduardo	Luis Eduardo	Luis Eduardo	Luis Eduardo	Luis Eduardo				
*	14	Diana Carolina Salazar Jimenez	0622919710	3106558183	Diana Carolina Salazar Jimenez	Diana Carolina Salazar Jimenez	Diana Carolina Salazar Jimenez	Diana Carolina Salazar Jimenez	Diana Carolina Salazar Jimenez				
*	15	Estefanía Belandier Valencia	1.062310841	3202894989	Estefanía Belandier Valencia	Estefanía Belandier Valencia	Estefanía Belandier Valencia	Estefanía Belandier Valencia	Estefanía Belandier Valencia				
*	16	Marta Valentina Cordero Cascajal	099740150	3506949941	Marta Valentina Cordero Cascajal	Marta Valentina Cordero Cascajal	Marta Valentina Cordero Cascajal	Marta Valentina Cordero Cascajal	Marta Valentina Cordero Cascajal				
*	17	Mayra Juey	31616056	317893419	Mayra Juey	Mayra Juey	Mayra Juey	Mayra Juey	Mayra Juey				
*	18	Nauehly campo	7062782406	3006550248	Nauehly campo	Nauehly campo	Nauehly campo	Nauehly campo	Nauehly campo				
	19												
	20												
	21												
	22												
	23												
	24												
	25												
	26												
	27												
FIRMA DOCENTE RESPONSABLE: Gedy Vanessa Virdo Pardo										NOMBRE Y FIRMA COORDINADOR RESPONSABLE:			

Pantallazo Plan de trabajo



2. Ficha: en creación

a) Nombre del Programa: Higiene y Manipulación de alimentos.

b) Fechas: 9 de mayo de 2026, - 10 horas por día.

c) Aprendices matriculados: 17
Aprendices en formación: 17

d) Competencia de aprendizaje: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO



CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

e) Resultado de aprendizaje:

Identificar los tipos de riesgos en los alimentos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

-Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.

-Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene

f) horas ejecutadas: 10 horas

g) Lugar: Guachené.



7/05/2026 9:21:30 a. m.
17-08 Carrera 9A
Santander de Quilichao
Cauca

Pantallazo Lista de asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario									
REGISTRO DE ASISTENCIA									
NO. FICHA:		PROGRAMA DE FORMACIÓN			CARRERA		DÍA		HORARIO
		Caso Complementario			Cocina		dom		8:00am - 5:00pm
Módulo de Competencia									
Higiene y Manipulación de Alimentos									
Módulo de Aprendizaje									
Manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad									
INSTRUCTOR									
Sindy Vanessa Velásquez Pardo									
TOTAL APRENDIZAJE									
17									
SEMANA DESEMPEÑO									
09/05/26									
ÁREA									
09/05/26									
Versión: F02-0006 002/02-1									
No.									
NOMBRES Y APELLIDOS									
CEDULA									
TELÉFONO									
09 Mayo									
1	Maria Fernanda Guata	1149686944	3276455194	Ma Guata	✓				
2	Sandra Viviana Vargas	41130669	3234913907	Sandra	✓				
3	Leidy Yanira Leimay	1149689020	3185860080	Leidy Leimay	✓				
4	Mateo Castillo B.	1007148116	3103452719	Mateo	✓				
5	Flavia Luceth Zeballos Viquez	1140688807	3203919105	Flavia Viquez	✓				
6	Leidy Yarelis Ortiz Aponte	1194686103	3176413023	Leidy Ortiz	✓				
7	Danna Sofia Navas A.	1107853623	3188093376	Danna	✓				
8	Andrés Juan Aguado	1002447250	3189038973	Andrés	✓				
9	Sara Mitchell Mendi Cordero	1059982918	3106538006	Sara M	✓				
10	Karen Yuliana Arango	1002748271	305206991	Karen K.	✓				
11	Nasly Tatiana Ospina Diaz	1149681029	309776185	Nasly	✓				
12	Oliverth Esteban Londoño	1061837714	3128762278	Oliverth E.	✓				
13	Monica Marcela Cantón	1061431871	3188131184	Monica M.	✓				
14	Nasly Yuliett Molina	1197376533	3124768916	Nasly M.	✓				
15	Maria Jose Abonig Hino	11068302	318885320	Maria Jose	✓				
16	Karen Daxian Zapata Vial	1149685484	3107348901	Karen Daxian	✓				
17	Elisavet Lobo Mera	1149685261	322600800	Elisavet Lobo	✓				
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
FIRMA DOCENTE RESPONSABLE: Sindy Vanessa Velásquez Pardo									
NOMBRE Y FIRMA COORDINADOR RESPONSABLE:									

Pantallazo Plan de trabajo



SEMANA 2

3. Ficha: 3504378

a) Nombre del Programa:
Operario en Procesos de Panadería.

b) Fechas: 11, 12, 13, 14 y 15 de mayo de 2026.

c) Aprendices matriculados: 19

Aprendices en formación: 18

d) Competencia de aprendizaje: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

e) Resultado de aprendizaje:

-Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de

Pantallazo Lista de asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario REGISTRO DE ASISTENCIA									
Santander de									
Cúcuta									
NO FICHA	PROGRAMA DE FORMACION			JORNADA	HORARIO				
3504378	Op. Procesos de Panadería			matutina	7:00am - 1:00pm				
NORMA DE COMPETENCIA	INSTRUCTOR			PRESENCIA DE APRENDICES	SEMANA CERVO				
Activar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	Gedy Yanesa Vidal Pardo			19	31 05 26 HASTA 15 05 26				
INSTRUCTOR	NO	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	TELEFONO	11 Mayo	12 Mayo	13 Mayo	14 Mayo	15 Mayo
	43	Noraila Borja	106228397	3135585319					
	43	Ulhan Vera	1062305670	3164233327					
	43	Evelyn Penteria P	1003947333	3205816761					
	43	Estrella Cabarrut perdano	4061532434	3246103920					
	43	Dona Catalina Yaguez Cuellar	102636125	3226811390					
	43	Ally Valcira Canda Camed	1059740120	3506949991					
	43	Estefanía Bolonios Valencia	1062310842	3202874889					
	43	Hector Guido Villaviva	0907270224	3122818240					
	43	Monica Jassely Tellez Jilva	1062311334	3225882071					
	43	Enika Alejandra Campo	1114953999	3126571877					
	34	María Consuelo Fernandez Aiba	1065443011	3207977095					
	37	Luis Eduardo Alvarez	1118258588	320537244					
	35	Daniela Jerechi Osas Mena	106239902	322601157					
	49	Ally Yanez Taveres Yanez	1058378639	3153071135					
	46	Diego Duran	34616056	3117383719					
	47	Diego Felipe Perez Guana	1193091680	324663242					
	46	Ally Yanez Sanchez	1062322106	3206150278					
	36	Diana Carolina Galarza Jimenez	1062249470	3206556430					

Pantallazo del plan de trabajo



higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.

-Higienizar instalaciones, equipos y utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial.

f) horas ejecutadas: 30 horas

g) Lugar: Santander de Quilichao.



14/05/2026 12:20:26 p. m.



15/05/2026 11:33:53 a. m.
Santander de Quilichao
Santander

SEMANA 3

4. Ficha: en creación

a) Nombre del Programa: Manipulación Higiénica de los alimentos.

b) Fechas: 16, 18 y 28 de mayo de 2026, - 7 horas por día.

c) Aprendices matriculados: 20

Aprendices en formación: 15

d) Competencia de aprendizaje: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

e) Resultado de aprendizaje:

Identificar los tipos de riesgos en los alimentos de acuerdo a la normatividad sanitaria

Pantallazo Lista de asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Aprovechamiento									
REGISTRO DE ASISTENCIA									
Pajarón.									
VIGENCIA: 2026-05-01 a 2026-05-31									
NORMA DE COMPETENCIA		PROGRAMA DE FORMACIÓN		CARRERA		PERIODO DE APRENDIZAJE		HORARIO	
		Como Complementario							
INSTRUCTOR		Módulo		FECHA		ASISTENCIA		HASTA	
Geidy Vanessa Vidal Prado		Manipulación Higiénica de los Alimentos							
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	TELEFONO	Mayo 16	Mayo 18	Mayo 28			
1	Luz Camila Muñoz Fernández	1081902807	3226702814	Camila F.	Vanda f.				12
2	Marta Isabel Muñoz	52751670	3042227375	Marta M.					8
3	Rosa María Muñoz	1001688224	3287777927	Rosa Muñoz	Rosaflorencia				
4	Orlando Calderón	18104153	3145525029	Orlando	Orlando C.				2
5	Angela Juliana Meneses	1005972563	3145280265	Angela Meneses					9
6	Argenis Hernandez	112181813	3503372060	Argenis	Argenis H.				15
7	Lyuboviy Orona	23494258	3178461053	Lyuboviy Orona					4,5
8	Angela Delfina Muñoz	1061261313	3216611354	Angela Delfina Muñoz					13
9	Andrés Calderón	112590266	3147149944	Andrés Calderón	Andrés C.				
10	Camilo Alejandro Mora Cárdenas	125042854	3148450242	Camilo H.	Camilo H.				16
11	Clavio Isabel Angulo	24584582	3207713491	Clavio					6
12	Socorro Muñoz	25296918	3218263227	Socorro	Socorro M.				
13	Elizabeth Yunes A. P	1009990246	3147292470	Elizabeth A.	Elizabeth A.				1
14	Yordy Vallecailla Z	1081433367	3147052378	Yordy U.	Yordy U.				20
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
FIRMA DOCENTE RESPONSABLE				NOMBRE Y FIRMA COORDINADOR RESPONSABLE					

Pantallazo Plan de trabajo



vigente.

-Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.

-Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene

f) horas ejecutadas: 20 horas

g) Lugar: Popayán.



5. Ficha: 3504378

a) Nombre del Programa: Operario en Procesos de Panadería.

b) Fechas: 19, 20, 21 y 22 de mayo de 2026.

c) Aprendices matriculados: 19
Aprendices en formación: 18

d) Competencia de aprendizaje: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

e) Resultado de aprendizaje:

-Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de

Pantallazo Lista de asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario REGISTRADO DE ASISTENCIA									
Santander de Cauca									
NO. FICHA	3504378	PROGRAMA DE FORMACION	Op. Procesos de Panadería	JORNADA	matutina	HORARIO	7:00am - 1:00pm	VERSIÓN	F02-806 002/02-1
NORMA DE COMPETENCIA	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento						RESULTADO DE APRENDIZAJE		
INSTRUCTOR	Jenny Vanessa Vidal Pardo			TOTAL APRENDICES	19	SEMANA DESDE	19/05/26	HASTA	22/05/26
NO.	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	TELEFONO	19 Mayo	20 Mayo				
1	Juan Vero Betancourt	1062305690	3184223272						
2	Juan Renteria	1008941223	3105216211						
3	Daniela Garcia	1062283171	813588519						
4	Estrella Caboverde P	1061532874	324403920						
5	Daniel Perez	1143094600	3246636242						
6	ana gabriela juque	1062301123	3226211920						
7	Valentina Cardal	106040150	3506949191						
8	Yulio Diaz	57616056	3112393419						
9	Hector Guinde Villamay	0902720774	312516740						
10	Marica Tellez Juliana	1062344372	3226282209						
11	Erika Alexandra Campo C	1114433777	3141813131						
12	María Camila Fernández	1063443017	3101947303						
13	Nicol Isere Torres Torres	106372622	3105202285						
14	Fredy Jhonatan Belandier	1062310842	3222874989						
15	Diana Carolina Salazar	1062291190	3106638190						
16	Luis Edvaldo Alvarez M	1182555882	350337174						
17	Diana Jimenez	1062279708	302601157						
18	Stephy Lorena Garcia	1062282A06	3006150288						
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
FIRMA DOCENTE RESPONSABLE				FIRMA COORDINADOR RESPONSABLE					

Pantallazo Plan de trabajo



Anexos

ANEXO 1.

Foto de la guía de aprendizaje y planeación pedagógica de la semana 1. OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERÍA



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERÍA**
- Código del Programa de Formación: 961520 V1
- Nombre del Proyecto: Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y técnicas en los procesos de elaboración de productos de panadería, galletería y pastelería en los municipios del departamento del Cauca.
- Fase del Proyecto: **INDUCCIÓN**
- Actividad de Proyecto: Conocer los lineamientos institucionales de acuerdo a la normatividad del SENA
- Competencia: **INDUCCIÓN**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 1. concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.
 2. Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA
 3. Identificar las oportunidades que el SENA a ofrecer en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.
- Duración de la Guía: 30 Horas.

Foto de la guía de aprendizaje y planeación pedagógica de la semana 1 Higiene y Manipulación de Alimentos

GUÍA DE APRENDIZAJE



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Código del Programa de Formación: 96151461
Nombre del Proyecto: N/A
Fase del Proyecto: N/A
Actividad de Proyecto: N/A
Actividad de aprendizaje: N/A

Competencia:

1. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje:

- 1.1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
- 1.2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- 1.3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
- 1.4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos



PLANEACIÓN PEDAGÓGICA

FECHA DE ELABORACIÓN		01 de marzo de 2024							
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN		Complementario en Higiene y Manipulación de Alimentos							
MODALIDAD DE EJECUCIÓN		Presencial							
CÓDIGO Y VERSIÓN DEL PROGRAMA		961520 V1							
NOMBRE DEL PROYECTO (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.							
INSTRUCTIVO(S) QUE ELABORA LA PLANEACIÓN PEDAGÓGICA		SEIDY VANESSA VIDAL PRADO							
FASE DE PROYECTO (si el programa es de titulación)		EJECUCIÓN							
ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es de titulación)		INSTRUCTIVO							
COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDACTICAS ACTIVAS	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	RECURSOS	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE TITULACION	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE
1. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1. Diferenciar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3. Aplicar los buenos prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares higiénicos industriales.	Actividad Cognitiva: Identificar los parámetros necesarios para manipular correctamente los alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Actividad motriz: Elaborar una lista de chequeo para verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos.	18	Clase magistral, Lectura comprensiva, preguntas y respuestas, videos, talleres	Ambiente de aprendizaje: salón	Computador, video beam, hojas con información del tema, lapiceros, marcadores.	SEIDY VANESSA VIDAL PRADO	Identifica y repone los sistemas de enfriamiento que pueden ocasionar riesgos en la inocuidad en los alimentos según los procedimientos establecidos en la empresa. Identifica y repone los riesgos de contaminación en el proceso según el procedimiento establecido. Identifica los resultados de contaminación según la preparación de los alimentos.	Técnicas: observación. Instrumentos: lista de chequeo de proceso. Evidencia: Taller #1 "Conocimiento previo" Taller #2 "Uso de la norma" Taller #3 "Riesgos en los alimentos" Prueba de riesgo en los alimentos Taller #4 "Estandarización de procesos" Taller #5 "Resolución 2074 de 2013"
2. APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	1. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. 2. Diagnosticar el cumplimiento de los buenos prácticas de manufactura en la empresa de alimentos		14	Clase magistral, Lectura comprensiva, preguntas y respuestas, videos, talleres	Ambiente de aprendizaje: salón	Computador, video beam, hojas con información del tema, lapiceros, marcadores.	SEIDY VANESSA VIDAL PRADO	Selecciona los métodos adecuados para la disposición de los residuos y el manejo integral de los plásticos y residuos. Muestra los hábitos de higiene personal mantenidos durante el proceso según el procedimiento y la normatividad. Muestra los vestes, trapos y desinfectantes los recipientes, los utensilios y los áreas de trabajo según el programa de higiene. Ejecución tipos de plagas en los alimentos. Cuadro de clasificación de residuos sólidos.	Técnicas: observación. Instrumentos: lista de chequeo de proceso. Evidencia: Elaboración de la lista de chequeo manipulador de alimentos. Taller de conocimiento de distribución. Ejecución tipos de plagas en los alimentos. Cuadro de clasificación de residuos sólidos.

Foto de la guía de aprendizaje y planeación pedagógica de la semana 2 y 3. Operario en procesos de panadería



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERÍA

Código del Programa de Formación: 961520 V1

Nombre del Proyecto: Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y técnicas en los procesos de elaboración de productos de panadería, galletería y pastelería.

Fase del proyecto: Planeación (1R), Ejecución (2R y 3R) y Evaluación (4R).

Actividad de Proyecto:

- **Planeación:** Planear los recursos necesarios para la producción de productos de panadería bajo criterios de calidad, inocuidad, responsabilidad ambiental, salud ocupacional y seguridad en el trabajo.
- **Ejecución:** Implementar técnicas de producción higiénicas para la elaboración de productos de panadería según la normatividad vigente con responsabilidad ambiental, salud ocupacional y seguridad en el trabajo.
- **Evaluación:** Evaluar los resultados obtenidos de la implementación de acciones de mejora en el proceso de producción de productos de panadería según criterios de innovación e implementación de TICs.

Competencia:

Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

Resultados de Aprendizaje:

- Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.
- Higienizar instalaciones, equipos y utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial.
- Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa.

s (valor aproximado).

2	Proceso Gestión de Formación Profesional Integral								
3	Formato Planeación Pedagógica								
4	Fecha de Elaboración		20/02/2024						
5	Denominación del Programa de Formación		OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERÍA						
6	Modalidad de Formación		PRESENCIAL						
7	Código y versión del Programa de Formación		961520 V1						
8	Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación titulada)		Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y técnicas en los procesos de elaboración de productos de panadería en el corregimiento de Quichaya, municipio de SIV						
9	Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación titulada)								
10	Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica		SEIDY VANESSA VIDAL PRADO SENA, CENTRO AGROPECUARIO						
11									
12									
13									
14									
15									
16	FASE DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es de titulación)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es de titulación)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	



ANEXO 2.

Plan de trabajo Semana 1



CURSO COMPLEMENTARIO

Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación	96151461
Competencia	1. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. 2. APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZAR PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultado (s) de aprendizaje	<ol style="list-style-type: none"> 1.1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 1.2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 1.3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normativa vigente y estándares seguridad industrial. 1.4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. 2.1 Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos 2.2 Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad 2.3 Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido 2.4 Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.

Plan de trabajo Semana 2 y 3



FORMATO PLAN DE TRABAJO

Programa de Formación	OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERÍA
Competencia	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultado (s) de aprendizaje	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. 2. Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente. 3. Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción. 4. Registrar la información de la producción de productos de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa.

En el Plan de Trabajo se describen todas las actividades que usted como aprendiz debe desarrollar durante su proceso de formación, con el fin de verificar el cumplimiento de la entrega de sus evidencias planteadas en la guía, conforme al resultado de aprendizaje descrito con anterioridad. Recuerde que quien no cumpla con la entrega de las actividades, no se podrá llevar a cabo la evaluación de su resultado de aprendizaje.

Descripción de actividades a desarrollar durante la semana de formación:

NOMBRES Y APELLIDOS	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		FÍSICA	DIGITAL		SI	NO
NOMBRE DEL APRENDOZ	Actividad 1. Preguntas y respuestas sobre la panificación en Colombia.	X				
	Actividad 2. Cuadro comparativo de los tipos de producción de pan.	X				
	Actividad 3. Cuadro resumen de la identificación y características de las materias primas.	X				
	Actividad 4. Mapa mental sobre los tipos de pan según normatividad NTC 5363.	X				
	Actividad 5. cálculos y conversiones según criterios técnicos para la elaboración de productos de panificación	X				

Seldy Vanessa Vidal Prado
INSTRUCTORA SENA
Ingeniera Agroindustrial



Actividad	1	2	3	4	5	6
Actividad 6. Taller #1. Evaluación de los requisitos generales y específicos de materias primas y productos de panificación.	X					
Actividad 7. Preguntas y respuestas sobre la lectura importancia de los tratamientos térmicos	X					
Actividad 8. Cuadro resumen sobre los equipos y utensilios.	X					
Actividad 9. Diagramas de flujo según criterios técnicos para la elaboración de productos de panificación	X					
Actividad 10. Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y galletería según criterios de calidad.	X					
Actividad 11. Elaboración de fichas técnicas de cada uno de los productos de panadería.	X					

Seldy Vanessa Vidal Prado
INSTRUCTORA SENA
Ingeniera Agroindustrial

Activ
Ve a Cc



ANEXO 3

Pantallazo Portafolio del Instructor de su drive

OneDrive interface showing a folder named "SEIDY VANESSA VIDAL PRADO . Economía Popular - Jose Alirio" containing a sub-folder "Portafolio de Evidencias". The sub-folder contains the following items:

Nombre	Modificado...	Modificado...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
Actas	3 de febrero	Javier Mauricio Pal...	4 elementos	Compartida	
Evidencias Fotograficas	3 de febrero	Javier Mauricio Pal...	4 elementos	Compartida	
Gulas de Aprendizaje	3 de febrero	Javier Mauricio Pal...	4 elementos	Compartida	
Juicios Evaluativos	3 de febrero	Javier Mauricio Pal...	4 elementos	Compartida	
Listados de Asistencia	3 de febrero	Javier Mauricio Pal...	4 elementos	Compartida	
Plan de Trabajo	3 de febrero	Javier Mauricio Pal...	4 elementos	Compartida	
Planeación Pedagógica	3 de febrero	Javier Mauricio Pal...	4 elementos	Compartida	

ANEXO 4

No se ha realizado porque hasta el momento no se han creado las fichas de los cursos complementarios.

Google Forms confirmation page titled "Solicitud de creación de cursos complementarios". The page contains the following text:

Confirmamos el recibido de la información en Administración Educativa,
Muchas gracias
Equipo de Administración Educativa
Centro Agropecuario - Regional Cauca

Buttons: [Ver la puntuación](#), [Enviar otra respuesta](#)

Footer: Google Formularios, Activar Windows



Anexo 5. Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA Sofia Plus

The screenshot shows the SENA Sofia Plus LMS interface. The user is logged in as SEIDY VANESSA. The main content area displays a table titled "Ingresar a la Plataforma Virtual" with the following data:

Programas en los que estoy vinculado	Fecha de finalización de este programa	Link de acceso
3318765 - PROCESOS DE PANADERIA	24 de febrero de 2026	
3328463 - PROCESOS DE PANADERIA	07 de marzo de 2026	
3336922 - PROCESOS DE PANADERIA	07 de marzo de 2026	
3467327 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	16 de marzo de 2026	
3467838 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	17 de marzo de 2026	

Navigation: Anterior 1 2 Siguiendo Página 2 de 2

Footer: SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - --a135

ANEXO 6

Juicios evaluativos aprobados

No se puede realizar el reporte de juicios evaluativos porque los aprendices están en formación todavía, una vez terminen se evalúan respectivamente.



EVIDENCIAS:

El espacio correspondiente a la siguiente tabla lo diligencia exclusivamente la coordinación Académica.

Programador Sofía plus

Registro de horas

Actividad de formación* RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Instructor* SEIDY VANESSA VIDAL

Fecha inicial* 01/05/2028

Fecha final* 30/05/2028

Consultar

Total de horas programadas

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación 144

Nombre del Ambiente	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (Horas)
PAEZ BELALCAZAR	ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS	28/05/2028	28/05/2028	10
PAEZ BELALCAZAR	ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS	29/05/2028	29/05/2028	10
PAEZ BELALCAZAR	ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS	27/05/2028	27/05/2028	10
MUNICIPIO DE GUACHENE	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	09/05/2028	09/05/2028	10
SENA SANTANDER DE QUILICHAO	PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD.	14/05/2028	14/05/2028	6
SENA SANTANDER DE QUILICHAO	PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD.	12/05/2028	12/05/2028	6
SENA SANTANDER DE QUILICHAO	PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD.	13/05/2028	13/05/2028	6
SENA SANTANDER DE QUILICHAO	PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD.	15/05/2028	15/05/2028	6
SENA SANTANDER DE QUILICHAO	PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD.	11/05/2028	11/05/2028	6
SENA SANTANDER DE QUILICHAO	CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN	07/05/2028	07/05/2028	6

Anterior 1 2 3 Siguiente

Página 1 de 3

Revisión de coordinador académico