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

INFORME DE SUPERVISIÓN – PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES
CONTRATO NRO. 9170470

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO DE SERVICIOS Y GESTION EMPRESARIAL
CONTRATO NRO.	9170470
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	27/01/26
OBJETO	INSTRUCTOR- PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, QUE PROGRAME EL CENTRO DE SERVICIOS Y GESTIÓN EMPRESARIAL EN SUS DIFERENTES NIVELES Y MODALIDADES, ATENDIENDO LAS POLÍTICAS INSTI
CONTRATISTA	JULIAN ALBERTO RAMIREZ HENAO
FECHA DE INICIO	02/02/26
FECHA DE TERMINACIÓN	15/12/26
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 49.585.802

1.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	21- 44 -101491376		
CERTIFICADO O ANEXO	Ver doc. Anexo en SECOP II.		
FECHA EXPEDICIÓN	29/01/26		
FECHA APROBACIÓN	27/01/26		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	27/01/26	30/06/27	$ 4.958.580
Devolución del pago anticipado	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones sociales	N/A	N/A	N/A
Calidad del servicio	N/A	N/A	N/A

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	N/A		
NRO. DE PÓLIZA	N/A		
CERTIFICADO O DE ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	N/A		
FECHA APROBACIÓN	N/A		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	N/A	N/A	N/A

En atención a lo señalado en el modificatorio nro. NO APLICÓ se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

2. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

VALOR COBRADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
$ 4.737.497	$ 9.317.077,43	$ 40.268.724,57	18,79%

3. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

En mi calidad de supervisor certifico que el contratista se encuentra al día en los pagos de seguridad social con ocasión de la ejecución del contrato.

4. MULTAS Y SANCIONES

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo a la información reportada por la interventoría del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5. OBSERVACIONES

- Sin observaciones

Para constancia se firma

Medellín, 05 de marzo 2026

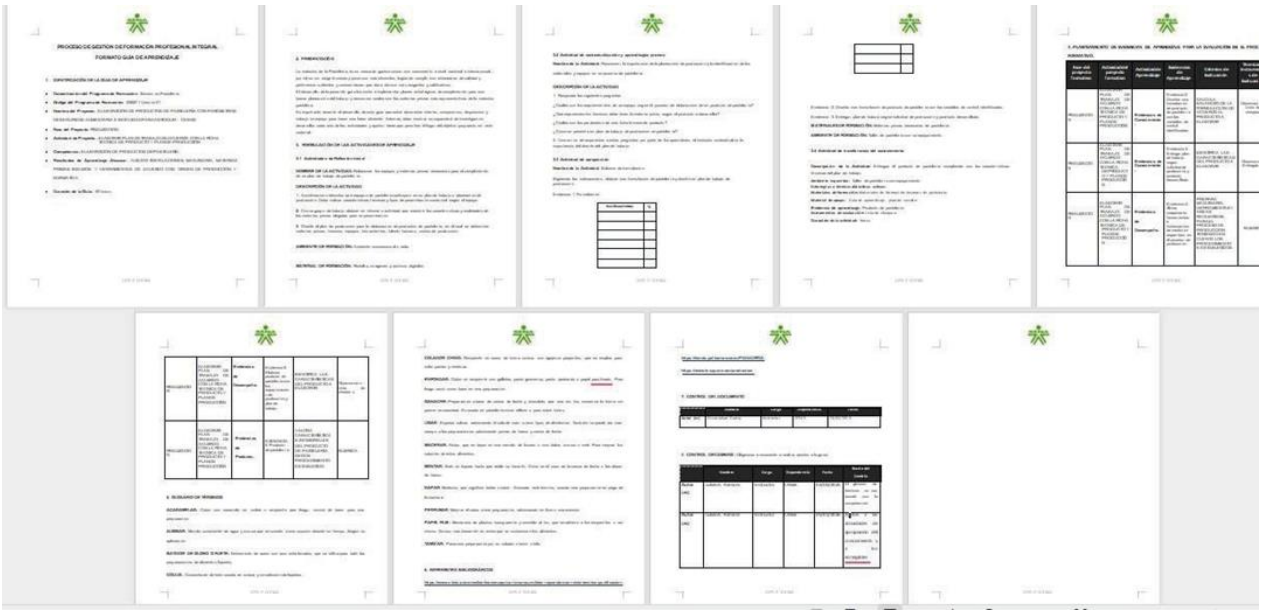


YOVANIS ENRIQUE RINCON PRETELL
Supervisor del contrato nro. 9170470 - 2026



Elaboró: Yuliana Andrea Cañas Bedoya–
Apoyo Profesional a la supervisión

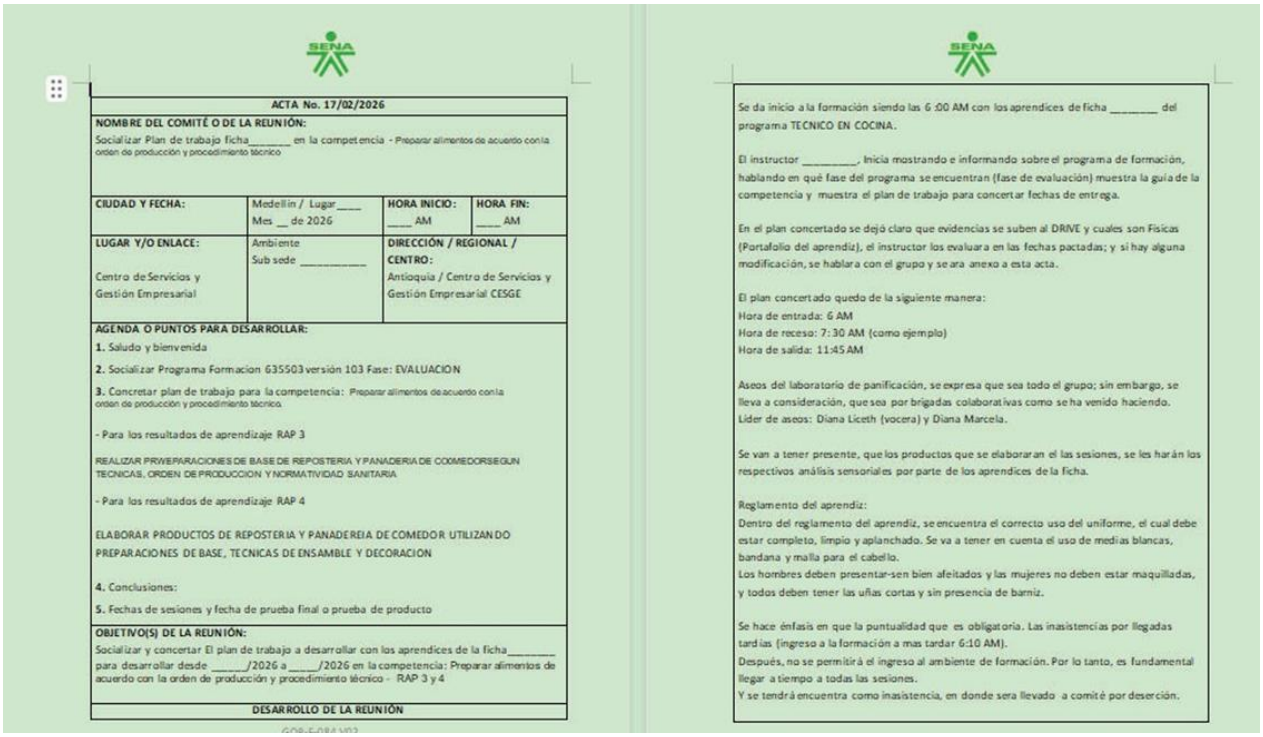
Evidencias



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	ACTIVI
		ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	29080106301 Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa.	Operaciones matemáticas: suma, resta, multiplicación, división, porcentajes.	Alistar maquinaria, herramientas e instrumentos de medición requeridos en el proceso de	Prepara maquinaria, herramientas y áreas requeridas para el proceso de producción teniendo en	Intruc
		ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO	29080501101 Identificar las características del chocolate y sucedáneos de acuerdo con composición.	Chocolate: concepto, clasificación, normativa. Características químicas:	Reconocer las características químicas, físicas y propiedades funcionales del chocolate.	Comprende la normativa relacionada con chocolate y sucedáneos según criterio técnico.	Intruc
		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.	29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	Unidades de medida: Conceptos, tipos, conversiones. Normativa para almacenamiento de alimentos: Ambiental,	Preparar los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados.	Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según la naturaleza del producto y	Intruc
		HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.	29080109201 Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.	Alimento: concepto, tipos, clases, vida útil, composición físico-química (pH, aw, nutrientes), alergénicos.	Reconocer los tipos de alimentos. Relacionar la composición	Clasifica alimentos según la función que desempeñan y las sustancias nutritivas que contienen.	Intruc
		APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	22060150101 Interpretar los problemas ambientales y de SST (Seguridad y Salud en el Trabajo), teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la	Contextualización en medio ambiente: concepto, componentes ambientales, aire, agua, suelo, flora y fauna, características y definiciones.	Analizar los problemas ambientales y de SST desde su ámbito social y productivo.	Contextualiza el entorno ambiental y de la seguridad y salud en el trabajo según la normatividad vigente.	Intruc
		Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios	01 – Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la	Persona, sociedad y trabajo: Dignidad humana, democracia,	Analizar la relación entre el trabajo y el desarrollo humano Identificar la	Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la humanidad	Intruc

INSTRUCTIVO | ANALISIS | PLANEACIÓN | EJECUCIÓN | EVALUACIÓN | +

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
		ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÌA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	29080106301 Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa.	Operaciones matemáticas: suma, resta, multiplicación, división, porcentajes.	Alistar maquinaria, herramientas e instrumentos de medición requeridos en el proceso de	Prepara maquinaria, herramientas y áreas requeridas para el proceso de producción teniendo en
		ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO	29080501101 Identificar las características del chocolate y sucedáneos de acuerdo con composición.	Chocolate: concepto, clasificación, normativa. Características químicas:	Reconocer las características químicas, físicas y propiedades funcionales del chocolate.	Comprende la normativa relacionada con chocolate y sucedáneos según criterio técnico.
			29080101001 Planear recursos para el	Unidades de medida: Conceptos	Preparar los recursos para el	Determina los recursos para



ACTA No. 17/02/2026

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Socializar Plan de trabajo ficha_____ en la competencia - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

CIUDAD Y FECHA:	Medellín / Lugar____ Mes __ de 2026	HORA INICIO: ____ AM	HORA FIN: ____ AM
LUGAR Y/O ENLACE: Centro de Servicios y Gestión Empresarial	Ambiente Sub sede _____	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Antioquia / Centro de Servicios y Gestión Empresarial CESGE	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo y bienvenida

2. Socializar Programa Formacion 635503 versión 103 Fase: EVALUACION

3. Concretar plan de trabajo para la competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.

- Para los resultados de aprendizaje RAP 3

REALIZAR PRWEPARACIONES DE BASE DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDORSEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD SANITARIA

- Para los resultados de aprendizaje RAP 4

ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADEREIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TECNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACION

4. Conclusiones:

5. Fechas de sesiones y fecha de prueba final o prueba de producto

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Socializar y concertar El plan de trabajo a desarrollar con los aprendices de la ficha_____ para desarrollar desde _____/2026 a _____/2026 en la competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - RAP 3 y 4

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se da inicio a la formación siendo las 6 :00 AM con los aprendices de ficha _____ del programa TECNICO EN COCINA.

El instructor _____, Inicia mostrando e informando sobre el programa de formación, hablando en qué fase del programa se encuentran (fase de evaluación) muestra la guía de la competencia y muestra el plan de trabajo para concertar fechas de entrega.

En el plan concertado se dejó claro que evidencias se suben al DRIVE y cuales son Fisicas (Portafolio del aprendiz), el instructor los evaluara en las fechas pactadas; y si hay alguna modificación, se hablara con el grupo y se ara anexo a esta acta.

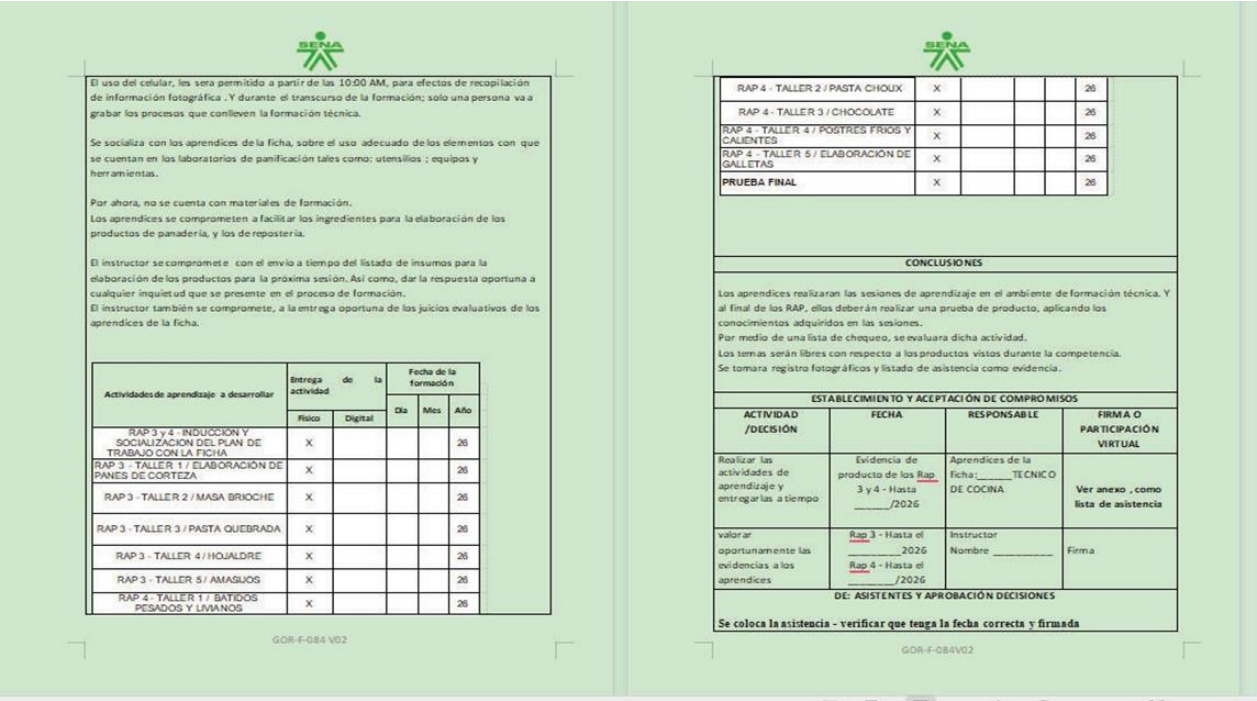
El plan concertado quedo de la siguiente manera:
Hora de entrada: 6 AM
Hora de receso: 7: 30 AM (como ejemplo)
Hora de salida: 11:45 AM

Aseos del laboratorio de panificación, se expresa que sea todo el grupo; sin embargo, se lleva a consideración, que sea por brigadas colaborativas como se ha venido haciendo.
Lider de aseos: Diana Liceth (vocera) y Diana Marcela.

Se van a tener presente, que los productos que se elaboraran el las sesiones, se les harán los respectivos análisis sensoriales por parte de los aprendices de la ficha.

Reglamento del aprendiz:
Dentro del reglamento del aprendiz, se encuentra el correcto uso del uniforme, el cual debe estar completo, limpio y aplanchado. Se va a tener en cuenta el uso de medias blancas, bandana y malla para el cabello.
Los hombres deben presentar-sen bien afeitados y las mujeres no deben estar maquilladas, y todos deben tener las uñas cortas y sin presencia de barniz.

Se hace énfasis en que la puntualidad que es obligatoria. Las inasistencias por llegadas tardías (ingreso a la formación a mas tardar 6:10 AM).
Después, no se permitirá el ingreso al ambiente de formación. Por lo tanto, es fundamental llegar a tiempo a todas las sesiones.
Y se tendrá encuentra como inasistencia, en donde sera llevado a comité por deserción.



El uso del celular, les sera permitido a partir de las 10:00 AM, para efectos de recopilación de información fotográfica . Y durante el transcurso de la formación; solo una persona va a grabar los procesos que conlleven la formación técnica.

Se socializa con los aprendices de la ficha, sobre el uso adecuado de los elementos con que se cuentan en los laboratorios de panificación tales como: utensilios ; equipos y herramientas.

Por ahora, no se cuenta con materiales de formación.
Los aprendices se comprometen a facilitar los ingredientes para la elaboración de los productos de panadería, y los de repostería.

El instructor se compromete con el envío a tiempo del listado de insumos para la elaboración de los productos para la próxima sesión. Así como, dar la respuesta oportuna a cualquier inquietud que se presente en el proceso de formación.
El instructor también se compromete, a la entrega oportuna de los juicios evaluativos de los aprendices de la ficha.

Actividades de aprendizaje a desarrollar	Entrega de la actividad		Fecha de la formación		
	Físico	Digital	Día	Mes	Año
RAP 3 y 4 - INDUCCION Y SOCIALIZACION DEL PLAN DE TRABAJO CON LA FICHA	X				26
RAP 3 - TALLER 1 / ELABORACIÓN DE PANES DE CORTEZA	X				26
RAP 3 - TALLER 2 / MASA BRIOCHE	X				26
RAP 3 - TALLER 3 / PASTA QUEBRADA	X				26
RAP 3 - TALLER 4 / HOJALDRE	X				26
RAP 3 - TALLER 5 / AMASIJOS	X				26
RAP 4 - TALLER 1 / BATIDOS PESADOS Y LIVIANOS	X				26

GOR-F-084 V02

RAP 4 - TALLER 2 / PASTA CHOUX	X				26
RAP 4 - TALLER 3 / CHOCOLATE	X				26
RAP 4 - TALLER 4 / POSTRES FRIOS Y CALIENTES	X				26
RAP 4 - TALLER 5 / ELABORACIÓN DE GALLETAS	X				26
PRUEBA FINAL	X				26

CONCLUSIONES

Los aprendices realizaran las sesiones de aprendizaje en el ambiente de formación técnica. Y al final de los RAP, ellos deberán realizar una prueba de producto, aplicando los conocimientos adquiridos en las sesiones.
Por medio de una lista de chequeo, se evaluara dicha actividad.
Los temas serán libres con respecto a los productos vistos durante la competencia.
Se tomara registro fotográficos y listado de asistencia como evidencia.

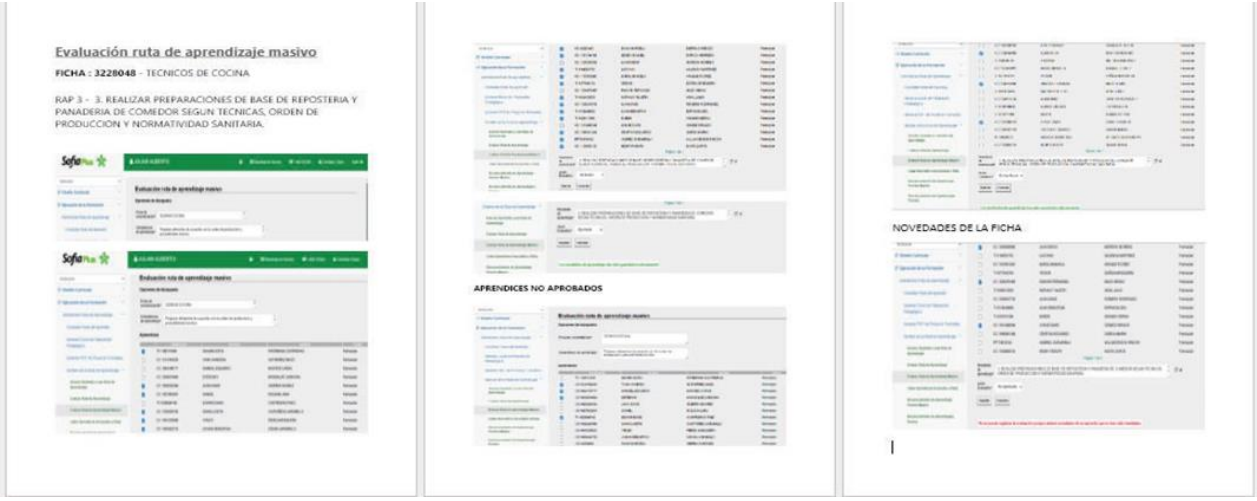
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Realizar las actividades de aprendizaje y entregarlas a tiempo	Evidencia de producto de los Rap 3 y 4 - Hasta _____/2026	Aprendices de la Ficha:_____TECNICO DE COCINA	Ver anexo , como lista de asistencia
valorar oportunamente las evidencias a los aprendices	Rap 3 - Hasta el _____2026 Rap 4 - Hasta el _____/2026	Instructor Nombre _____	Firma

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

Se coloca la asistencia - verificar que tenga la fecha correcta y firmada

GOR-F-084V02



Para este mes se esta atendiendo una solicitud de formación complementaria a la empresa MUNICIPIO DE CALDAS. Correspondientes a cursos cortos en repostería, pasteleria básica y chocolatería fina artesanal.

Se hace contacto con la Sra Paula Porras, funcionaria de la oficina de desarrollo comunitario por vía telefónica.

ResultadoInscripcion.xls
209 KB

Buen día,

Por favor aprobar la ficha 3464783. Ver novedades en el archivo plano.

...

Sandra Milena Hernandez Soto
Centro de Servicios y Gestion Empresarial - Auxiliar G02
smhernandezs@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Calle 51 # 57-70

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Damid Mauricio Mesa Arrieta
Para: Sandra Milena Hernandez Soto; **y 1 más**
Vie 13/03/2026 10:41
CC: Julian Alberto Ramirez Henao

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 10/03/2036 10:41

ResultadoInscripcion.xls
213 KB

Cordial saludo,

Informo que la ficha ha sido aprobada, Julian por favor revisar novedades y subsanar lo que corresponda.

Quedo atento,

Damid Mauricio Mesa Arrieta
Medellín Centro De Servicios Y Gestión Empresarial -
Apoyo administrativo
dmesa@sena.edu.co
Calle 51 # 57-70

Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje

Ficha de Caracterización: 3228048 - COCINA.



Aprendices

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 1091964150	JEISEN SAMUEL	SORACA HERRERA	Formacion
CC 1039685650	JUAN DIEGO	MORENO MORENO	Formacion
CC 1032010803	EMMANUEL	URREGO RUEDA	Cancelado
CC 43632471	CLAUDIA ZULAY	MIRA CORTES	Cancelado
CC 1108999139	KEIMY FAISURY	SANTA ZAPATA	Formacion
CC 1027903801	DANIEL	ROLDAN LARA	Formacion
TI 1028884746	EDWAR DAVID	CONTRERAS PAEZ	Formacion
TI 1108761069	SHARIK SOFIA	PATERNINA CONTRERAS	Formacion
CC 1064195717	SAMUEL EDUARDO	MONTES CAÑAS	Formacion
CC 1128426198	DIANA LICETH	CASTAÑEDA JARAMILLO	Formacion

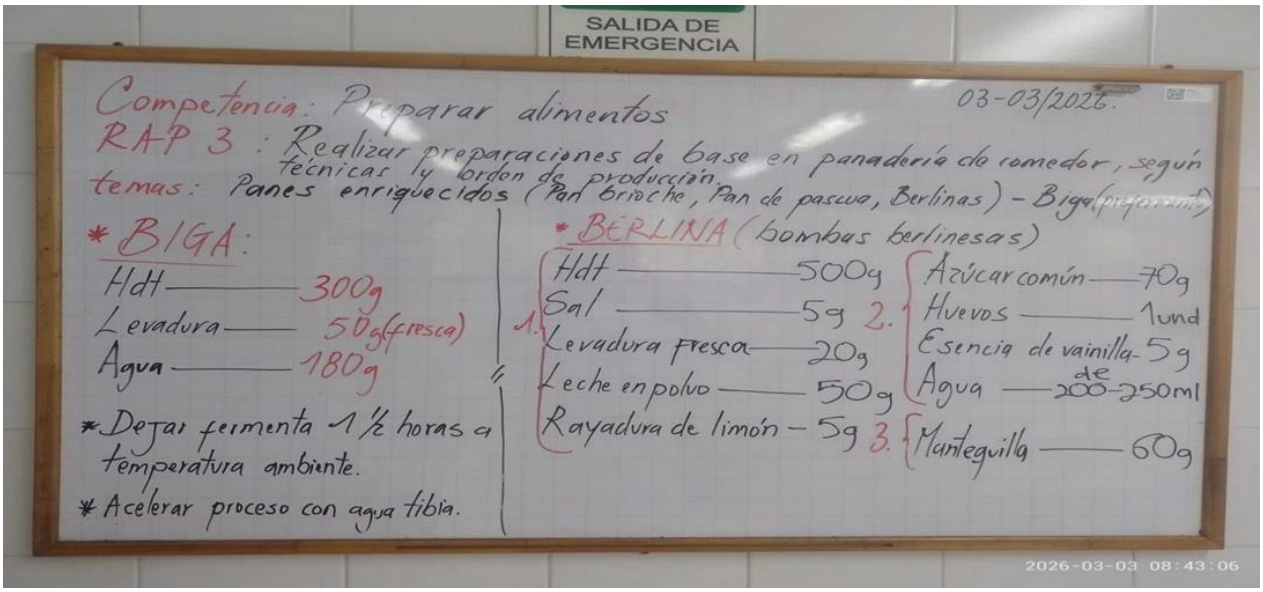
Anterior 1 2 3 Siguiente

Página 2 de 3

Aprendices

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 1001235666	YIRLEY	PEREA MOSQUERA	Formacion
CC 1020424732	JOHAN SEBASTIAN	USUGA JARAMILLO	Formacion
CC 43205406	DIANA MARCELA	SIERRA CARDOZO	Formacion
TI 1104261753	LUCYANA	VALENCIA MARTINEZ	Formacion
CC 1193561245	KAROL MANUELA	ARAQUE FLOREZ	Formacion
TI 1077443154	YEISON	ZUÑIGA MOSQUERA	Formacion
CC 1038647730	JUAN DAVID	ROMERO RODRIGUEZ	Formacion
TI 1018240586	JUAN SEBASTIAN	ESPINOSA ZEA	Formacion
TI 1020116106	KAREN	ARANGO SERNA	Formacion
CC 1050961349	CRISTIAN EDUARDO	GARCIA MARIN	Formacion

Anterior 1 2 3 Siguiente

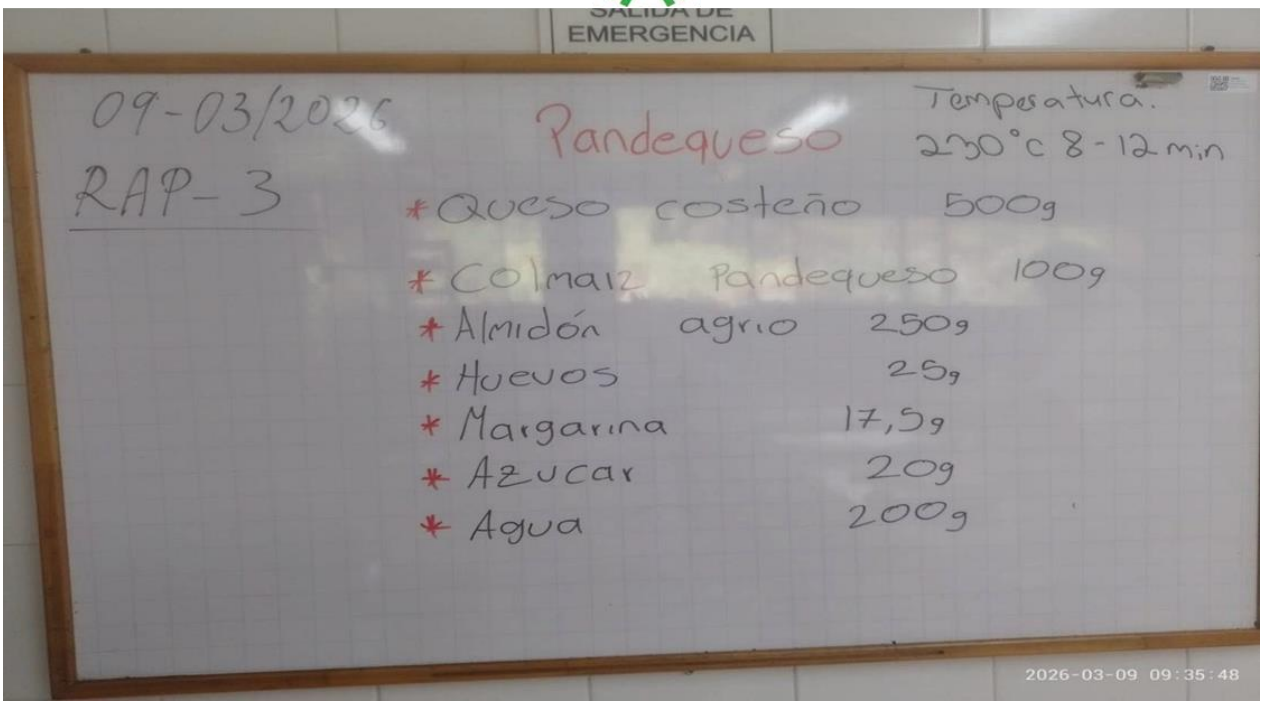

SALIDA DE EMERGENCIA
Competencia: Preparar alimentos
03-03/2026.
RAP 3: Realizar preparaciones de base en panadería de comedor, según técnicas y orden de producción.
temas: Panes enriquecidos (Pan brioche, Pan de pascua, Berlinas) - Biga (preferment)
* BIGA:
Hdt ——— 300g
Levadura ——— 50g (fresca)
Agua ——— 180g
* Dejar fermenta 1½ horas a temperatura ambiente.
* Acelerar proceso con agua tibia.
* BERLINA (bombas berlinesas)
1. Hdt ——— 500g
Sal ——— 5g
Levadura fresca ——— 20g
Leche en polvo ——— 50g
Rayadura de limón - 5g
2. Azúcar común ——— 70g
Huevos ——— 1 und
Esencia de vainilla - 5g
Agua ——— de 200-250ml
3. Mantequilla ——— 60g
2026-03-03 08:43:06

ASISTENCIA - FICHA 3228048 TECNICOS EN COCINA (Sede: Buenos Aires).

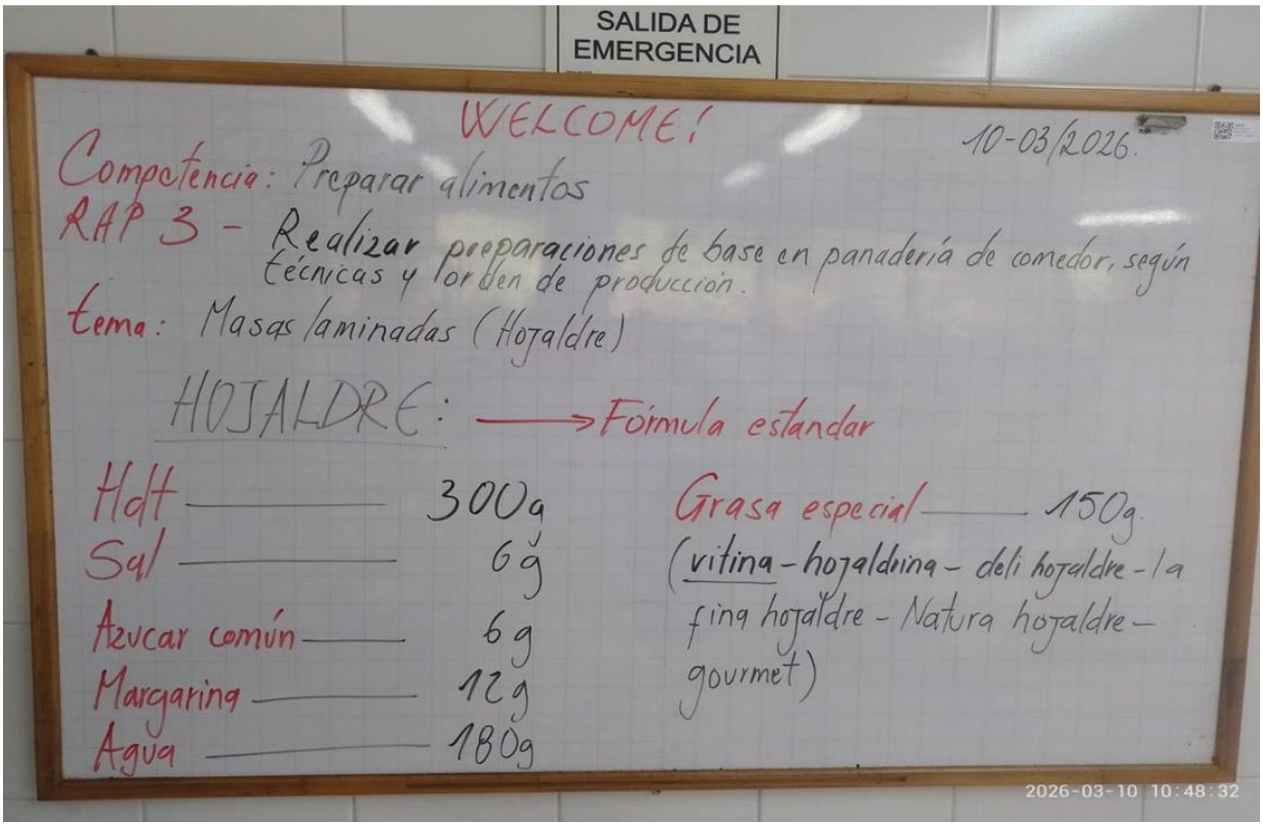
APRENDICES	CALENDARIO/ Marzo - 2026																													ESTADO
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	#	23	24	#	26	27	28	29	30	31	
YIRLEY PEREA MOSQUERA			A			A			NA	A			A																	
JOSUE DAVID GOMEZ GIRALDO			I			I			I	I			I																	
JOHAN SEBASTIAN USUGA JARAMILLO			A			A			A	A			A																	
DANIEL ROLDAN LARA			A			A			A	NA			A																	
JUAN DAVID GUERRA SUAREZ			A			A			A	A			A																	
JUAN DAVID ROMERO RODRIGUEZ			A			A			A	A			A																	
FAINORI FERNANDAMAZO HENAO			/			/			/	/			/																	
CRISTIAN EDUARDO GARCIA MARIN			A			A			NA	A			A																	
JEISEN SAMUEL SORACA HERRERA			A			A			NA	A			A																	
KEIMY FAISURYSANTA ZAPATA			A			A			A	A			A																	
DIANA LICETH CASTAÑEDA JARAMILLO			A			A			A	A			A																	
KAROL MANUELA ARAQUE FLOREZ			A			A			A	A			A																	
DIANA MARCELA SIERRA CARDOZO			A			A			A	NA			A																	
ANDREA ZARAHEMLA VILLAVICENCIORINCO			A			A			A	A			A																	
JUAN SEBASTIAN ESPINOSA ZEA			A			A			A	A			A																	
KAREN ARANGO SERNA			NA			NA			A	A			NA																	
NATHALY YULIETH VIDAL JULIO			A			NA			A	A			A																	
YEISON ZUÑIGA MOSQUERA			A			A			NA	A			A																	
LUCYANA VALENCIA MARTINEZ			NA			A			NA	A			A																	
SHARIK SOFIA PATERNINA CONTRERAS			A			A			A	A			A																	




2026-03-03 08:43:22


SALIDA DE EMERGENCIA
09-03/2026
RAP-3
Pandequeso
Temperatura.
230°c 8-12 min
*Queso costeño 500g
*Colmaiz Pandequeso 100g
*Almidón agrio 250g
*Huevos 25g
*Margarina 17,5g
*Azucar 20g
*Agua 200g
2026-03-09 09:35:48


2026-03-09 09:53:09


SALIDA DE EMERGENCIA
WELCOME!
10-03/2026.
Competencia: Preparar alimentos
RAP 3 - Realizar preparaciones de base en panadería de comedor, según técnicas y orden de producción.
Tema: Masas laminadas (Hojaldre)
HOJALDRE: → Fórmula estándar
Hdt ____ 300g
Sal ____ 6g
Azucar común ____ 6g
Margarina ____ 12g
Agua ____ 180g
Grasa especial ____ 150g.
(vitina - hojaldina - deli hojaldre - la fina hojaldre - Natura hojaldre - gourmet)
2026-03-10 10:48:32