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

JUNIO 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, JUNIO de 2026

Señor (a)
MYRIAM ISABEL CORDOBA BELALCAZAR
Supervisor(a) contrato nro.9143148
Coordinadora Académica
Centro Agropecuario de Buga
Guadalajara de Buga

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

Referencia: CO1.PCCNTR. 9143148 del año 2026

JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO, identificado con la cédula de ciudadanía No.14.891728 de Buga, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de atención a población vulnerable y/o en situación de desplazamiento, 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 OCHO MILLONES SEIS MIL SEICIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($ 48.006.667), discriminados así: a) Un primer pago correspondiente a la fracción del mes de febrero de 2026 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 3.474.167). 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 y c) un tercer pago en el mes de diciembre por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE. ($ 1.895.000).

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios profesionales como instructor para el desarrollo de procesos de formación profesional integral en el marco del programa de atención a población vulnerable y/o en situación de

desplazamiento del Centro Agropecuario de Buga, mediante la planeación, ejecución y evaluación de actividades formativas, orientadas al cumplimiento de los resultados de aprendizaje establecidos en los programas de formación, garantizando la calidad pedagógica, el uso adecuado de ambientes y recursos, y la aplicación de lineamientos institucionales vigentes.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar procesos de formación profesional integral conforme a los lineamientos pedagógicos, normativos y de calidad establecidos por el SENA.	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas institucionales. **Ficha: 3518262** **Programa:** Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados **Ciudad:** Guacarí **Competencia:** Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa **RAP1**: Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos **RAP2**: Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida **RAP3:** Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias el cual se encuentra en el mismo archivo.

		Fecha: Mayo 15-22-29 y Junio 05 **Ficha: 3497305** **Programa:** Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas **Ciudad:** Yotoco Vereda Calimita Jiguales **Competencia:** Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa **RAP4**: Envasar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa **Fecha:** Mayo 19-26 **Ficha: 3500855** **Programa:** Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas **Ciudad:** Calima Darién Vereda la Italia **Competencia:** Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa **RAP3**: Elaborar bebidas lácteas fermentadas según parámetros establecidos para el proceso. **RAP4**: Envasar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa. **Fecha:** Mayo 20-27 y Junio 3-10 **Ficha: 3487918** **Programa:** Comida Rápidas **Ciudad:** Buga Vereda Chambimbal	

		Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **RAP3**: aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas. **RAP4**: Reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de los diferentes alimentos **Fecha:** Mayo 21-28 y Junio 4 **Ficha: 3498166** **Programa:** Procesos Básicos de Panadería **Ciudad:** Palmira Rozo **Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente **RAP2:** Alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso **Fecha:** Mayo 25 y Junio 1 **Ficha: 3535107** **Programa:** Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados **Ciudad:** Yotoco **Competencia:** Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. **RAP1**: Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración	

		de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos **Fecha:** Junio 2-9 **Ficha: 3544116** **Programa:** Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas **Ciudad:** Guadalajara de Buga **Competencia:** Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa **RAP1**: Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con formulación establecida. **Fecha:** Junio 11	
2	Diseñar y ejecutar la planeación pedagógica de las actividades formativas, asegurando coherencia con los resultados de aprendizaje definidos en el programa.	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.
3	Aplicar metodologías activas y recursos didácticos que favorezcan el aprendizaje significativo y la apropiación de competencias.	Se establecen mecanismos de retención enmarcados en los procesos de la formación profesional integral **Ficha: 3500855** **Fecha:** 27 de Mayo 2026 **Programa:** Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas **Estrategia Didáctica**: Sopa de Letras **Descripción de la Actividad:** Estimula la memoria, la concentración y la agilidad mental	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los plazos	Se evaluaron los resultados de aprendizaje de la siguiente	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo

	reglamentarios, garantizando la trazabilidad del proceso.	ficha y se enviaron para certificación: **Ficha**: 3497305 **Programa**: 96151543V1 Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas **Cantidad de Aprendices:** 22 **Ficha**: 3487918 **Programa**: 66210081V2 Comida Rápidas **Cantidad de Aprendices:** 21 **Ficha**: 3500855 **Programa**: 96151543V1 Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas **Cantidad de Aprendices:** 21	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.	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.
6	Garantizar la actualización del estado "Por certificar" para los aprendices que cumplan los requisitos, dentro de los tiempos establecidos.	Se realiza actualización en la plataforma Sofiaplus para el proceso de certificación según lineamientos establecidos por la Coordinación académica: **Ficha**: 3497305 **Programa**: 96151543V1 Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas **Cantidad de Aprendices:** 22 **Ficha**: 3487918 **Programa**: 66210081V2 Comida Rápidas **Cantidad de Aprendices:** 21 **Ficha**: 3500855 **Programa**: 96151543V1 Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.

		Cantidad de Aprendices: 21	
7	Participar en jornadas de planeación, comités de evaluación y actividades institucionales relacionadas con la formación, aportando insumos técnicos y pedagógicos.	Para la vigencia del mes actual se ejecutaron las siguientes actividades: **Fecha:** Junio 5 de 2026 **Actividad:** Reunión Virtual sincrónica Elaboración de Agenda de Viáticos.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
8	Elaborar y dar seguimiento a los planes de mejoramiento asignados a aprendices, con base en los resultados de evaluación, en concordancia con el Reglamento del Aprendiz.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
9	Mantenerse actualizado frente a los lineamientos del Centro en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), protocolos de emergencia y póliza de aprendices.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
10	Contribuir en la identificación y documentación técnica de necesidades de materiales de formación y elementos de protección personal (EPP) requeridos para el desarrollo de actividades formativas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
11	Participar en acciones de difusión de la oferta académica y estudios de equivalencia para la activación de cadenas de formación, cuando sea requerido.	Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación institucionales, ferias, divulgación oferta regular, redes sociales institucionales y de centro. **Fecha:** 4 de Junio 2026 **Canal:** Facebook **Actividad:** III Convocatoria Abierta de Formación ocupacional y Tecnológica.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.

		Fecha: 08 de Junio 2026 **Canal:** Facebook **Actividad:** Charlas Informativas	
12	Presentar informe mensual que evidencie el cumplimiento de las obligaciones contractuales y resultados alcanzados.	Para la vigencia del mes actual se realizaron actividades asociadas a esta obligación. **Fecha:** 15 de Mayo de 2026 **Actividad:** Soporte fotográfico de la plataforma SECOP punto 7 **Fecha:** 15 de Mayo 2026 **Actividad**: reunión de revisión y entrega de informes **Fecha**: 31 de Mayo de 2026 **Actividad:** Registro de horas en Sena Sofia plus PDF correspondiente al mes de mayo 2026	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo 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	75426	GUACARI	08/05/2026	08/05/2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal No. **4655526419**, referente al operador PILA en el periodo de mayo de 2026.

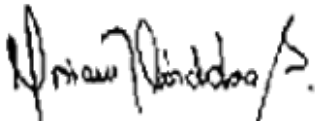
cordialmente,



Firma
JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO
Contratista
C.C. No. 14.891728

Recibí a satisfacción:

Firma



MYRIAM ISABEL CORDOBA BELALCAZAR
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 9142491 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: JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO
Número de contrato: Nº CO1.PCCNTR.9143148 del año 2026
Periodo: JUNIO de 2026
Supervisor de contrato: Myrian Isabel Cordoba Belalcarzar

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

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

Formación profesional integral

1. Desarrollar procesos de formación profesional integral conforme a los lineamientos pedagógicos, normativos y de calidad establecidos por el SENA.

Información del proceso formativo según obligaciones

Ficha: 3518262
Programa: Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados
Ciudad: Guacarí - Guabas
Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa

Resultados: RAP1: Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos **RAP2**: Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida
RAP3: Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
Fecha 1: 15 de Mayo 2026
Soporte fotográfico



Fecha 2: 22 de Mayo 2026
Soporte fotográfico



Fecha 3: 29 de Mayo 2026
Soporte fotográfico



Fecha 4: 05 de Mayo 2026
Soporte fotográfico



Listados de asistencia:

siga	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB			Version 1
	REGISTRO DE ASISTENCIAS			Fecha . Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO			Copia no controlada
CODIGO DE FICHA	3518262	PROGRAMA DE FORMACION	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
MES	MAYO-JUNIO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO	

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 2 15/05/2026 FIRMA	FECHA 3 22/05/2026 FIRMA	FECHA 4 29/05/2026 FIRMA	FECHA 5 5/06/2026 FIRMA
1	ALISON NICOL MORA	Alisón Jhon J. E.	Alisón Jhon J. E.	Alisón Jhon J. E.	Alisón Jhon J. E.
2	JHON JAIRO ECHEVERRY SUAREZ	Karen	Karen	Karen	Karen
3	KAREN MICHEL COLORADO MONTOYA	Jhoana	Jhoana.	Jhoana	Jhoana.
4	LEIDIS JHOANA POLO FLORES	Leonardo	Leonardo	Leonardo	Leonardo
5	LEONARDO GUEVARA GUEVARA	Lina G.	Lina G.	Lina G.	Lina G.
6	LINA MARCELA MUÑOZ GURUMENDE	Marina	Marina.	Marina.	Marina.
7	LUZ MARINA JAIMES RODRIGUEZ	Isabel	Isabel	Isabel.	Isabel.
8	MARIA ISABEL GIRALDO CARDENAS	Mª Jose	Mª Jose	Mª Jose	Mª Jose.
9	MARIA JOSE SALGADO CRIOLLO	Minolby	Minolby	Minolby	Minolby
10	MINOLBY MILEY MONTAÑO RODRIGUEZ	Victor	Victor	Victor	Victor
11	VICTOR MERARDO VELEZ CASTRO	Yener	Yener	Yener	Yener
12	YENER YESID HURTADO ARAGON	Yury	Yury	Yury	Yury
13	YURY KATHERINE PINILLA				

Ficha: 3497305
Programa: Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas
Ciudad: Yotoco Calimita Vereda Jiguales
Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente
Resultado: RAP1: Envasar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa
Fecha 1: 19 de Mayo 2026
Soporte fotográfico



Fecha 2: 26 de Mayo 2026
Soporte fotográfico



Listado de Asistencia

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB		Version 1
siga	REGISTRO DE ASISTENCIAS		Fecha . Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada

CODIGO DE FICHA	3497305	PROGRAMA DE FORMACION	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS	
MES	MAYO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO	

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 5	FECHA 6	FECHA	FECHA
		19/05/2026	26/05/2026	XX/XX/2026	XX/XX/2026
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ARBOLEDA CHACON WILLIAM ANDREY				
2	BENAVIDES CRUZ YIMER JUSETH				
3	BERMUDEZ GONGORA JAIME FERNANDO				
4	CASTRO ESPINOSA STEFANI				
5	CORTES BONILLA WILMER ALEXIS				
6	DELGADO HERNAN ALONSO				
7	DELGADO PINILLA DIEGO EDISON				
8	GARCIA IZQUIERDO JAIR ANDRES				
9	GRISALES RODRIGUEZ JUAN PABLO				
10	HURTADO PALACIOS JUAN DAVID				
11	ISAZA RODRIGUEZ JUAN DIEGO				
12	MANCILLA HERNANDEZ MARIANA				
13	MONTAÑO CORSINO SHARICK SOPHIA				
14	OSPINA QUINTERO LYZ MARIAN				
15	PEREZ RIVERA YOHAN CAMILO				
16	PUERTA VASQUEZ JUAN CARLOS				
17	QUINTERO MIPAZ MARIA YINEY				
18	RAMIREZ ROSAS ESTIVEN ANDRES				
19	RESTREPO DUQUE CESAR LUIS				
20	VASQUEZ CHAVARRIA LUIS FERNANDO				
21	VILLEGAS BOTINA VLADIMIR				
22	ZUÑIGA MONTOYA JUAN ESTEBAN				

Ficha: 3500855
Programa: Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas
Ciudad: Calima Darien Vereda la Italia
Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente
Resultado: RAP3: Elaborar bebidas lácteas fermentadas según parámetros establecidos para el proceso. **RAP4**: Envasar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
Fecha 1: 20 de Mayo 2026
Soporte fotográfico



Fecha 2: 27 de Mayo 2026
Soporte fotográfico



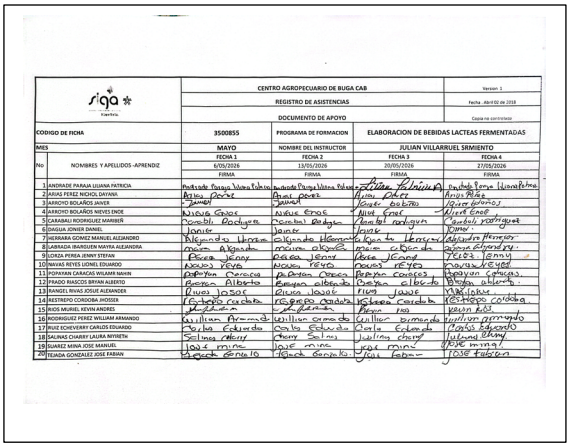
Fecha 3: 3 de Junio 2026
Soporte fotográfico



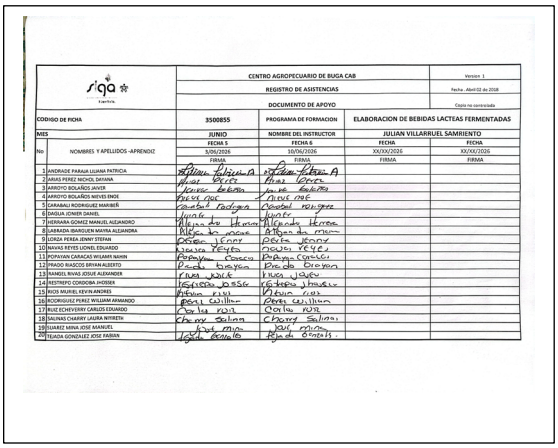
Fecha 4: 10 de Junio 2026
Soporte fotográfico



Listado de Asistencia



		CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB		Version 1
siga		REGISTRO DE ASISTENCIAS		Fecha : Abril 02 de 2018
		DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CODIGO DE FICHA	3500855	PROGRAMA DE FORMACION	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS	
MES	MAYO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	JULIAN VILLARRUEL SRMIENTO	
No NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 5	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4
	6/05/2026	13/05/2026	20/05/2026	27/05/2026
	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1 ANDRADE PARAJA LUJANA PATRICIA				
2 ARIAS PEREZ NICHOL DAYANA				
3 ARROYO BOLAÑOS JANYER				
4 ARROYO BOLAÑOS NEIVES ENOE				
5 CARABALI RODRIGUEZ MARIBÉR				
6 DAGUA JONIER DANIEL				
7 HERRARA GOMEZ MANUEL ALEJANDRO				
8 LABRADA IBARGUEN MAYRA ALEJANDRA				
9 LOAIZA PEREA JENNY STEFAN				
10 NAVAS REYES LIONEL EDUARDO				
11 POPAYAN CARACAS WILIAMS NAHIN				
12 PRADO RASCOS BRYAN ALBERTO				
13 RANGEL RIVAS JOSUE ALEXANDER				
14 RESTREPO CORDOBA JHOSSER				
15 RIOS MURIEL KEVIN ANDRES				
16 RODRIGUEZ PEREZ WILLIAM ARMANDO				
17 RUIZ ECHEVERRY CARLOS EDUARDO				
18 SALINAS CHARRY LAURA MYRETH				
19 SUAREZ MINA JOSE MANUEL				
20 TEJADA GONZALEZ JOSE FABIAN				



		CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB		Version 1
siga		REGISTRO DE ASISTENCIAS		Fecha : Abril 02 de 2018
		DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CODIGO DE FICHA	3500855	PROGRAMA DE FORMACION	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS	
MES	JUNIO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	JULIAN VILLARRUEL SAMRIENTO	
No NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 5	FECHA 6	FECHA	FECHA
	3/06/2026	10/06/2026	XX/XX/2026	XX/XX/2026
	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1 ANDRADE PARAJA LUJANA PATRICIA				
2 ARIAS PEREZ NICHOL DAYANA				
3 ARROYO BOLAÑOS JANYER				
4 ARROYO BOLAÑOS NEIVES ENOE				
5 CARABALI RODRIGUEZ MARIBÉR				
6 DAGUA JONIER DANIEL				
7 HERRARA GOMEZ MANUEL ALEJANDRO				
8 LABRADA IBARGUEN MAYRA ALEJANDRA				
9 LOAIZA PEREA JENNY STEFAN				
10 NAVAS REYES LIONEL EDUARDO				
11 POPAYAN CARACAS WILIAMS NAHIN				
12 PRADO RASCOS BRYAN ALBERTO				
13 RANGEL RIVAS JOSUE ALEXANDER				
14 RESTREPO CORDOBA JHOSSER				
15 RIOS MURIEL KEVIN ANDRES				
16 RODRIGUEZ PEREZ WILLIAM ARMANDO				
17 RUIZ ECHEVERRY CARLOS EDUARDO				
18 SALINAS CHARRY LAURA MYRETH				
19 SUAREZ MINA JOSE MANUEL				
20 TEJADA GONZALEZ JOSE FABIAN				

Ficha: 3487918
Programa: Comidas Rápidas
Ciudad: Guadalajara de Buga
Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.
Resultado: RAP3: aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas. **RAP4**: reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes comidas
Fecha 1: 21 de Mayo 2026
Soporte fotográfico



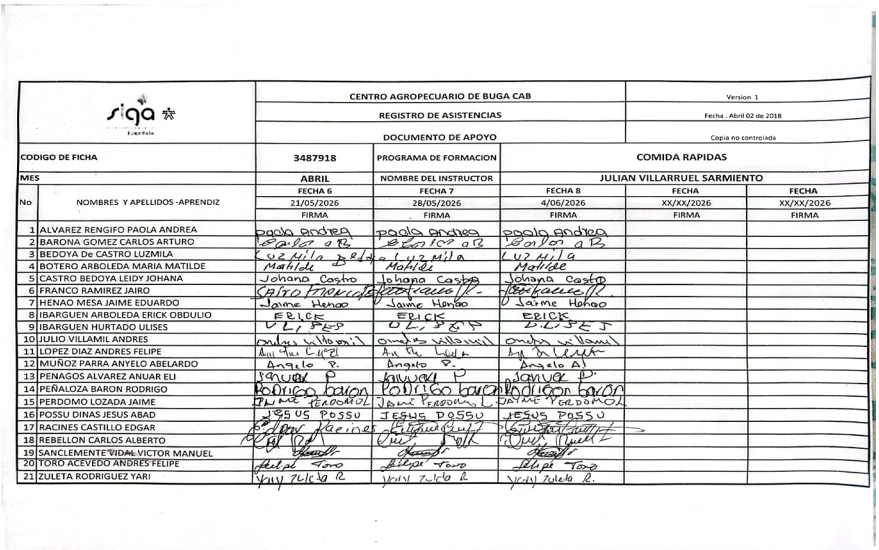
Fecha 2: 28 de Mayo 2026
Soporte fotográfico



Fecha 3: 4 de Junio 2026
Soporte fotográfico



Listado de asistencia:



siga	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB		Version 1		
	REGISTRO DE ASISTENCIAS		Fecha . Abril 02 de 2018		
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada		
CODIGO DE FICHA	3487918	PROGRAMA DE FORMACION	COMIDA RAPIDAS		
MES	ABRIL	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO		

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 6 21/05/2026 FIRMA	FECHA 7 28/05/2026 FIRMA	FECHA 8 4/06/2026 FIRMA	FECHA XX/XX/2026 FIRMA	FECHA XX/XX/2026 FIRMA
1	ALVAREZ RENGIFO PAOLA ANDREA					
2	BARONA GOMEZ CARLOS ARTURO					
3	BEDOYA De CASTRO LUZMILA					
4	BOTERO ARBOLEDA MARIA MATILDE					
5	CASTRO BEDOYA LEIDY JOHANA					
6	FRANCO RAMIREZ JAIRO					
7	HENAO MESA JAIME EDUARDO					
8	IBARGUEN ARBOLEDA ERICK OBDULIO					
9	IBARGUEN HURTADO ULISES					
10	JULIO VILLAMIL ANDRES					
11	LOPEZ DIAZ ANDRES FELIPE					
12	MUÑOZ PARRA ANYELO ABELARDO					
13	PENAGOS ALVAREZ ANUAR ELI					
14	PEÑALOZA BARON RODRIGO					
15	PERDOMO LOZADA JAIME					
16	POSSU DINAS JESUS ABAD					
17	RACINES CASTILLO EDGAR					
18	REBELLON CARLOS ALBERTO					
19	SANCLEMENTE VIDAL VICTOR MANUEL					
20	TORO ACEVEDO ANDRES FELIPE					
21	ZULETA RODRIGUEZ YARI					

Ficha: 3498166
Programa: Procesos Básicos de Panadería
Ciudad: Palmira Rozo Vereda la Torres
Competencia: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.
Resultado: RAP1: Utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente
Fecha 1: 25 de Mayo 2026
Soporte fotográfico



Fecha 2: 1 de Junio 2026
Soporte fotográfico



Listado de Asistencia:

siga	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB				Version 1
	REGISTRO DE ASISTENCIAS				Fecha . Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO				Copia no controlada
CODIGO DE FICHA	3498166	PROGRAMA DE FORMACION	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA		
MES	MAYO-JUNIO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO		

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		4/05/2026	11/05/2026	25/05/2026	1/06/2026	22/06/2026
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	ARBOLEDA CORDOBA IDELFONSO	Cordoba Idelfonso	Idelfons	Idelfons	Idelfons	
2	BEDOYA MARTINEZ JHONATHAN ESTIVEN					
3	CHAVARRO TRUJILLO JUAN DIEGO					
4	FARIAS BORJES RICARDO JESUS	JESUS Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo	
5	GALLO SALAZAR JESUS ANTONIO	Antonio Salazar	Salazar	Salazar	Salazar	
6	GRAVENHORTS JIMENEZ NEYER STIVEN					
7	LOPEZ PEREA LUIS ANGEL	Luis Angel				
8	LOZANO MORENO JULIAN ANDRES	Andres Moreno	moreno	Moreno	Moreno	
9	MANRIQUE CARVAJAL JUAN PABLO	Pablo Carvajal	Carvajal	Carvajal	Carvajal	
10	MEDINA CARABALI KENY ALEXANDER	Keny Carabali	Keny	Keny	Keny	
11	MONCAYO NIÑO JUAN SEBASTIAN	Sebastian Niño	Sebastian	Sebastian	Sebastian	
12	MONTAÑO RIASCOS JOSE PABLO	Pablo Riascos	Riascos	Riascos	Riascos	
13	MUÑOZ MUÑOZ DANIEL FELIPE	Daniel Muñoz	Muñoz	Muñoz	Muñoz	
14	NAVAS ASPRILLA JHON JAIRO	Jairo Asprilla	Asprilla	Asprilla	Asprilla	
15	OBEJUELA ZAPATA JUAN DAVID	David Zapata	David Zapata	David Zapata	David Zapata	
16	PARDO MENDOZA KEVIN SANTIAGO	Kevin Mendoza	Mendoza	Mendoza	Mendoza	
17	QUIROGA LOPEZ ANDRES FELIPE	Felipe Lopez	Lopez	Lopez	Lopez	
18	RUIZ CAICEDO JOSE LUIS	Jose Caicedo	Caicedo	Caicedo	Caicedo	
19	RUIZ ECHEVERRY CARLOS EDUARDO	Carlos Echeverry	Echeverry	Echeverry	Echeverry	
20	SANCHEZ ROJAS JULIAN	Julian Rojas	Rojas	Rojas	Rojas	
21	VALENCIA MARTINEZ MARIO JHOJANES	Mario martinez	Mario	Mario	Mario	

Ficha: 3535107
Programa: Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados
Ciudad: Yotoco - Calimita
Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa
Resultado: RAP1: Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos
Fecha 1: 2 de Junio 2026
Soporte fotográfico



Fecha 2: 9 de Junio 2026
Soporte fotográfico



Listado de asistencia:

siga	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB			Version 1
	REGISTRO DE ASISTENCIAS			Fecha , Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO			Copia no controlada
CODIGO DE FICHA	3535107	PROGRAMA DE FORMACION	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
MES	JUNIO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO	

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1 2/06/2026 FIRMA	FECHA 2 9/06/2026 FIRMA	FECHA 3 16/06/2026 FIRMA	FECHA 4 23/06/2026 FIRMA	FECHA 5 30/06/2026 FIRMA
1	CESAR LUIS RESTREPO DUQUE	DUQUE CESAR	DUQUE CESAR			
2	DIEGO EDISON DELGADO PINILLA	EDISON D.	EDISON D.			
3	ESTIVEN ANDRES RAMIREZ ROSAS	Estiven Rosas	Estiven Rosas			
4	HERNAN ALONSO DELGADO	Hernan Delgado	Hernan Delgado			
5	JAIME FERNANDO BERMUDEZ GONGORA	Jaime Fdo	Jaime Fdo			
6	JAIR ANDRES GARCIA IZQUIERDO	Jair Garcia	Jair Garcia			
7	JUAN CARLOS PUERTA VASQUEZ	Juan C. P.	Juan C. P.			
8	JUAN DAVID HURTADO PALACIOS	DAVID HURTADO	DAVID HURTADO			
9	JUAN DIEGO ISAZA RODRIGUEZ	Juan Isaza	Juan Isaza			
10	JUAN ESTEBAN ZUÑIGA MONTOYA	Juan Zuñiga	Juan Zuñiga			
11	JUAN PABLO GRISALES RODRIGUEZ	Juan Grisales	Juan Grisales			
12	LUIS FERNANDO VASQUEZ CHAVARRIA	Luis Vasquez	Luis Vasquez			
13	LYZ MARIAN OSPINA QUINTERO	Lyz Ospina	Lyz Ospina			
14	MARIA YINEY QUINTERO MIPAZ	Yiney Q.	Yiney Q.			
15	MARIANA MANCILLA HERNANDEZ	Mariana.	Mariana.			
16	SHARICK SOPHIA MONTAÑO CORSINO	Sophia M.	Sophia M.			
17	STEFANI CASTRO ESPINOSA	Stefani. C	Stefani. C.			
18	VLADIMIR VILLEGAS BOTINA	Vladimir Villegas	Vladimir Villegas			
19	WILLIAM ANDREY ARBOLEDA CHACON	William Ar.	William Ar.			
20	WILMER ALEXIS CORTES BONILLA	Wilmer Cortes	Wilmer Cortes			
21	YIMER JUSETH BENAVIDES CRUZ	Yimer Benavid	Yimer Benavid			

Ficha: 3544116
Programa: Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas
Ciudad: Guadalajara de Buga-Cambimbal
Competencia: Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa.
Resultado: RAP1: Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con formulación establecida
Fecha 1: 11 de Junio 2026
Soporte fotográfico



Listado de asistencia:

siga	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA CAB				Version 1
	REGISTRO DE ASISTENCIAS				Fecha . Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO				Copia no controlada
CODIGO DE FICHA	3544116	PROGRAMA DE FORMACION	ELABORACIÓN DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS		
MES	ABRIL	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO		

No	NOMBRES Y APELLIDOS -APRENDIZ	FECHA 1	FECHA 2	FECHA 3	FECHA 4	FECHA 5
		11/06/2026	18/06/2026	25/04/2026	2/07/2026	9/07/2026
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	AGUSTIN MORALES ARANA					
2	ANDRES FELIPE LOPEZ DIAZ					
3	ANDRES FELIPE TORO ACEVEDO					
4	ANDRES JULIO VILLAMIL					
5	ANUAR ELI PENAGOS ALVAREZ					
6	ANYELO ABELARDO MUÑOZ PARRA					
7	CARLOS ALBERTO REBELLON					
8	CARLOS ARTURO BARONA GOMEZ					
9	EDGAR RACINES CASTILLO					
10	ERICK OBDULIO IBARGUEN ARBOLEDA					
11	HARLEN ANGULO MONDRAGON					
12	HEILY MANUELA FLOREZ PARRA					
13	JAIME EDUARDO HENAO MESA					
14	JAIME PERDOMO LOZADA					
15	JAIRO FRANCO RAMIREZ					
16	JESUS ABAD POSSU DINAS					
17	JONATHAN SARRIA OSORIO					
18	JUAN JULIAN JURADO CASTRO					
19	LEIDY JOHANA CASTRO BEDOYA					
20	LUZMILA BEDOYA De CASTRO					
21	MARIA MATILDE BOTERO ARBOLEDA					
22	PAOLA ANDREA ALVAREZ RENGIFO					
23	RODRIGO PEÑALOZA BARON					
24	ULISES IBARGUEN HURTADO					
25	VICTOR MANUEL SANCLEMENTE VIDAL					
26	YARI ZULETA RODRIGUEZ					

2. Diseñar y ejecutar la planeación pedagógica de las actividades formativas, asegurando coherencia con los resultados de aprendizaje definidos en el programa.

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

3. Aplicar metodologías activas y recursos didácticos que favorezcan el aprendizaje significativo y la apropiación de competencias.

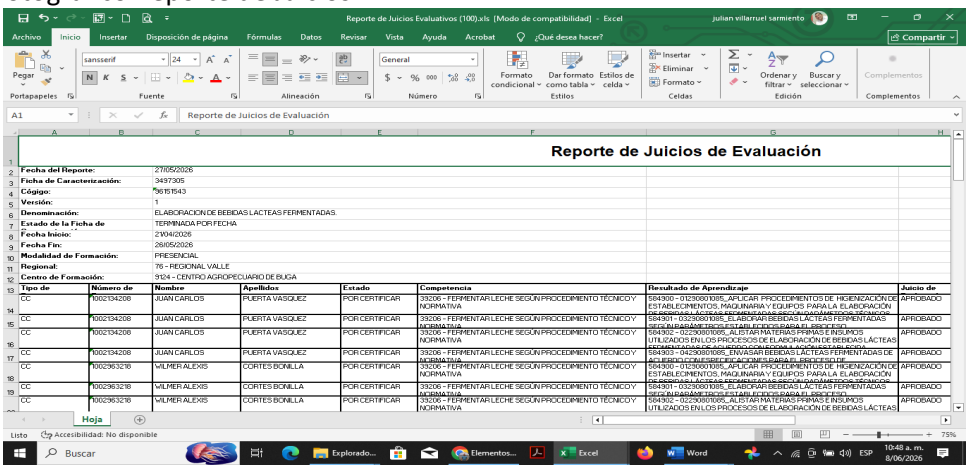
Se establecen mecanismos de retención enmarcados en los procesos de la formación profesional integral
Ficha: 3500855
Fecha: 27 de Mayo 2026
Programa: Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas
Estrategia Didáctica: Sopa de Letras
Descripción de la Actividad: Estimula la memoria, la concentración y la agilidad mental.
Soporte Fotográfico:



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

Para el presente mes se adelantaron las siguientes actividades de evaluación y registro de juicios evaluativos del proceso formativo y envió para certificación.
Ficha: 3497305
Programa: Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas
Competencia: Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa

Soporte fotográfico Reporte de Juicios

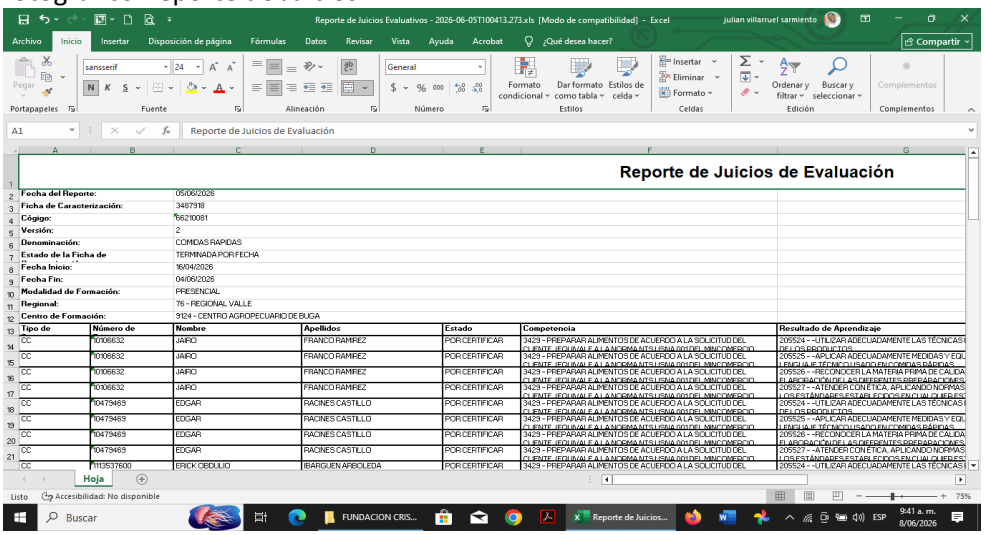


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	27/05/2026
Ficha de Caracterización:	3497305
Código:	56151543
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	2/04/2026
Fecha Fin:	26/05/2026
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
CC	1002134208	JUAN CARLOS	PUERTA VASQUEZ	POR CERTIFICAR	39206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584900 - 01290801085_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD Y NORMATIVA	APROBADO
CC	1002134208	JUAN CARLOS	PUERTA VASQUEZ	POR CERTIFICAR	39206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584901 - 01290801085_ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD Y NORMATIVA	APROBADO
CC	1002134208	JUAN CARLOS	PUERTA VASQUEZ	POR CERTIFICAR	39206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584902 - 01290801085_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA	APROBADO
CC	1002134208	JUAN CARLOS	PUERTA VASQUEZ	POR CERTIFICAR	39206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584903 - 04290801085_ENVASAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CUERDO CON LA FICHA TÉCNICA PARA EL PROCESO DE	APROBADO
CC	1002963216	WILMER ALEXIS	CORTES BONILLA	POR CERTIFICAR	39206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584900 - 01290801085_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD Y NORMATIVA	APROBADO
CC	1002963216	WILMER ALEXIS	CORTES BONILLA	POR CERTIFICAR	39206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584901 - 01290801085_ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD Y NORMATIVA	APROBADO
CC	1002963216	WILMER ALEXIS	CORTES BONILLA	POR CERTIFICAR	39206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584902 - 01290801085_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS	APROBADO

Ficha: 3487918
Programa: Comida Rápidas
Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)
Soporte fotográfico Reporte de Juicios



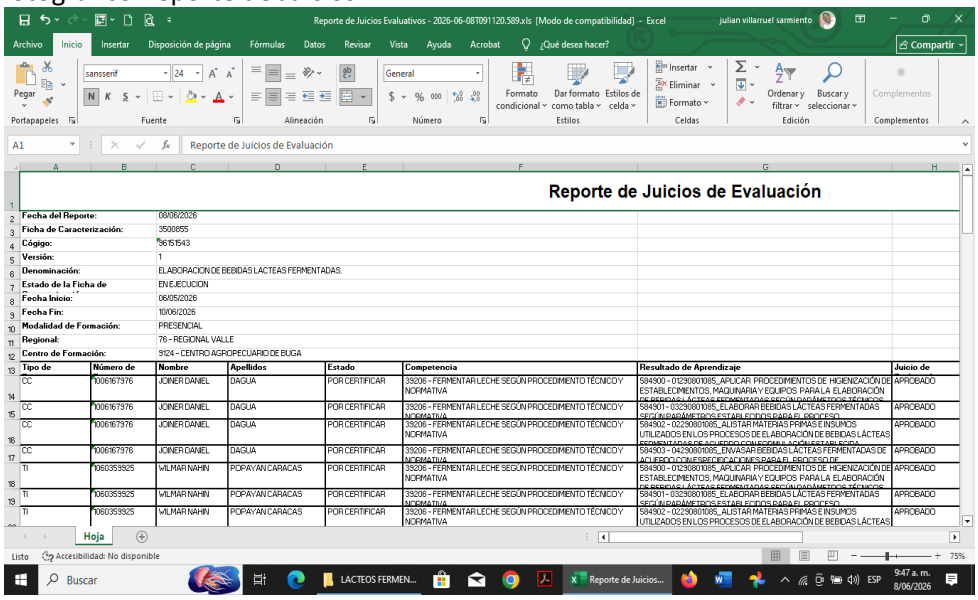
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	05/06/2026
Ficha de Caracterización:	3487918
Código:	56210081
Versión:	2
Denominación:	COMIDAS RAPIDAS
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	16/04/2026
Fecha Fin:	04/06/2026
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
CC	10106632	JAIRO	FRANCO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE ¡EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	205524 - UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS
CC	10106632	JAIRO	FRANCO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE ¡EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	205525 - APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS DE LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS
CC	10106632	JAIRO	FRANCO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE ¡EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	205526 - RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD EL ADECUADO DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES
CC	10106632	JAIRO	FRANCO RAMIREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE ¡EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	205527 - ATENDER CORRECTA, APLICANDO NORMAS DE ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN LA CALIDAD
CC	10479469	EDGAR	RACINES CASTILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE ¡EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	205524 - UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS
CC	10479469	EDGAR	RACINES CASTILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE ¡EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	205525 - APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS DE LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS
CC	10479469	EDGAR	RACINES CASTILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE ¡EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	205526 - RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD EL ADECUADO DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES
CC	10479469	EDGAR	RACINES CASTILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE ¡EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	205527 - ATENDER CORRECTA, APLICANDO NORMAS DE ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN LA CALIDAD
CC	1113537600	ERICK OBDULIO	IBARGUEN ARBOLEDA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE ¡EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO	205524 - UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

Ficha: 3500855
Programa: Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas
Competencia: fermentar leche según procedimiento técnico y normativa

Soporte fotográfico Reporte de Juicios



Reporte de Juicios Evaluativos - 2026-06-08T091120.589.xls [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	08/06/2026
Ficha de Caracterización:	3500855
Código:	56151543
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.
Estado de la Ficha de ...	EJECUCION
Fecha Inicio:	06/05/2026
Fecha Fin:	10/06/2026
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
CC	1006167976	JOINER DANIEL	DAGUA	POR CERTIFICAR	35206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594900 - 0329080185_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO
CC	1006167976	JOINER DANIEL	DAGUA	POR CERTIFICAR	35206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594901 - 0329080185_ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO	APROBADO
CC	1006167976	JOINER DANIEL	DAGUA	POR CERTIFICAR	35206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594902 - 0329080185_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO	APROBADO
CC	1006167976	JOINER DANIEL	DAGUA	POR CERTIFICAR	35206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594903 - 0329080185_ENVASAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE ...	APROBADO
TI	1060359325	WILMAR NAHIN	POPAYAN CARACAS	POR CERTIFICAR	35206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594900 - 0329080185_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO
TI	1060359325	WILMAR NAHIN	POPAYAN CARACAS	POR CERTIFICAR	35206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594901 - 0329080185_ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO	APROBADO
TI	1060359325	WILMAR NAHIN	POPAYAN CARACAS	POR CERTIFICAR	35206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	594902 - 0329080185_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS	APROBADO

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

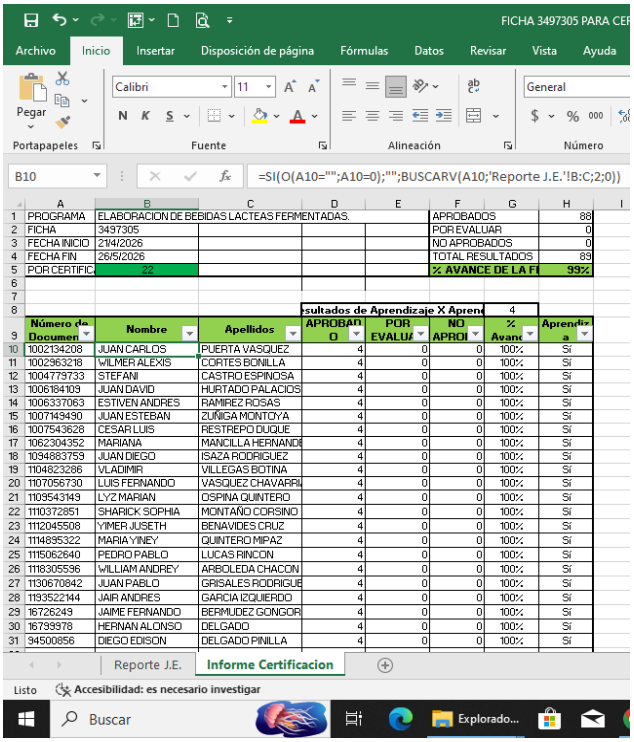
Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

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

Se realiza actualización en la plataforma Sofia plus para el proceso de certificación según lineamientos establecidos por la coordinación académica.

Fecha: 27 de Mayo
Ficha: 3497305
Programa: Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas

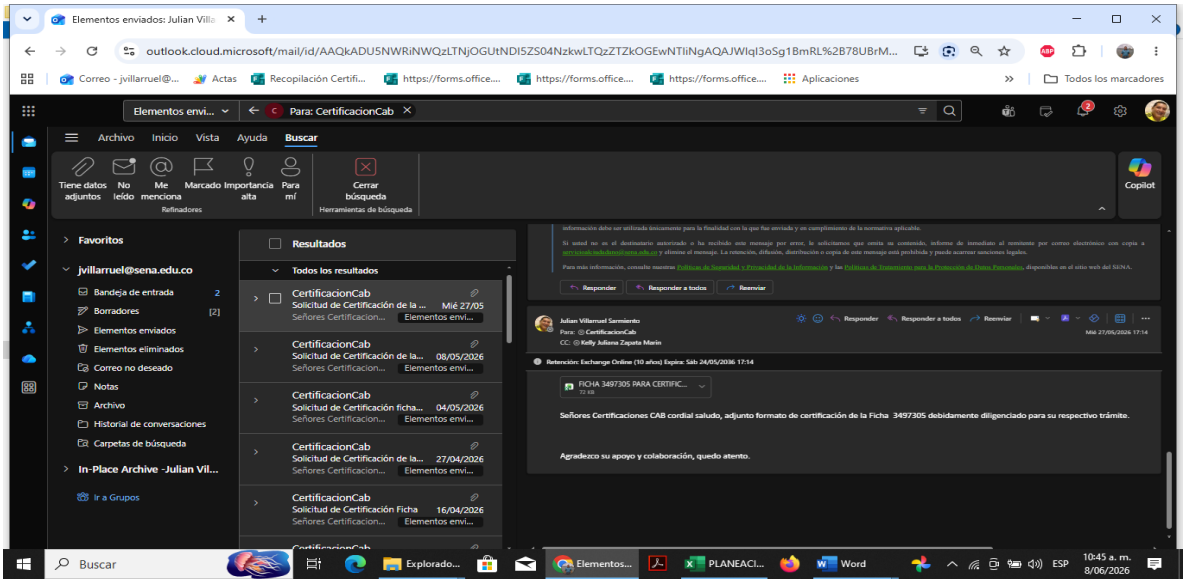
Soporte fotográfico:



	A	B	C	D	E	F	G	H
1	PROGRAMA	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.				APROBADOS		88
2	FICHA	3497305				POR EVALUAR		0
3	FECHA INICIO	2/4/2026				NO APROBADOS		0
4	FECHA FIN	26/5/2026				TOTAL RESULTADOS		88
5	POR CERTIFIC	22				% AVANCE DE LA FI		99%
6								
7								
8				esultados de Aprendizaje X Aprend			4	

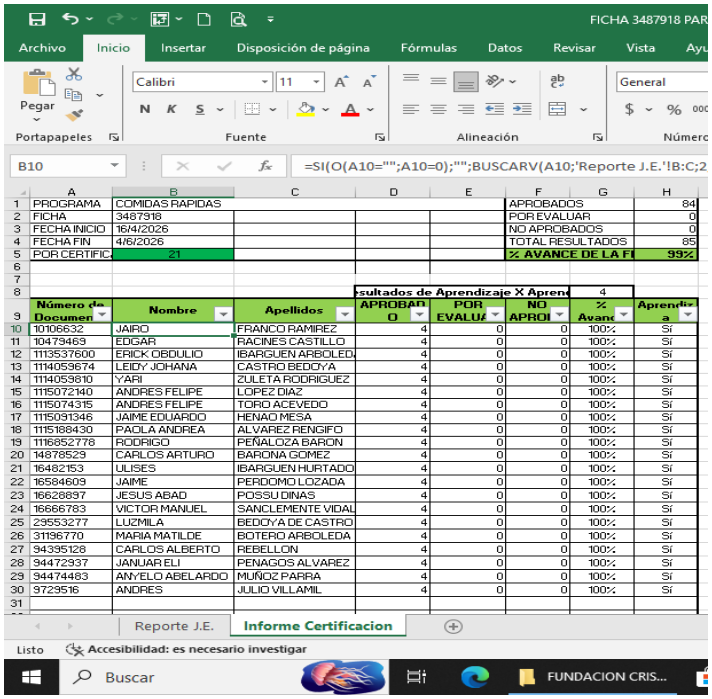
	Número de Documen	Nombre	Apellidos	APROBADO	POR EVALUA	NO APROI	% Avanc	Aprendiz a
10	1002134208	JUAN CARLOS	PUERTA VASQUEZ	4	0	0	100%	Si
11	1002963218	WILMER ALEXIS	CORTES BONILLA	4	0	0	100%	Si
12	1004779733	STEFANI	CASTRO ESPINOSA	4	0	0	100%	Si
13	1006184109	JUAN DAVID	HURTADO PALACIOS	4	0	0	100%	Si
14	1006337063	ESTIVEN ANDRES	RAMIREZ ROSAS	4	0	0	100%	Si
15	1007149490	JUAN ESTEBAN	ZUÑIGA MONTOYA	4	0	0	100%	Si
16	1007543628	CESAR LUIS	RESTREPO DUQUE	4	0	0	100%	Si
17	1062304352	MARIANA	MANCILLA HERNANDE	4	0	0	100%	Si
18	1094883759	JUAN DIEGO	ISAZA RODRIGUEZ	4	0	0	100%	Si
19	1104823286	VLADIMIR	VILLEGAS BOTINA	4	0	0	100%	Si
20	1107056730	LUIS FERNANDO	VASQUEZ CHAVARRI	4	0	0	100%	Si
21	1109543149	LYZ MARIAN	OSPINA QUINTERO	4	0	0	100%	Si
22	1110372851	SHARICK SOPHIA	MONTAÑO CORSINO	4	0	0	100%	Si
23	1112045508	YIMER JUSETH	BENAVIDES CRUZ	4	0	0	100%	Si
24	1114835322	MARIA YINEY	QUINTERO MIPAZ	4	0	0	100%	Si
25	1115062640	PEDRO PABLO	LUCAS RINCON	4	0	0	100%	Si
26	1118305596	WILLIAM ANDREY	ARBOLEDA CHACON	4	0	0	100%	Si
27	1130670842	JUAN PABLO	GRISALES RODRIGUE	4	0	0	100%	Si
28	1193522144	JAIR ANDRES	GARCIA IZQUIERDO	4	0	0	100%	Si
29	16726249	JAIME FERNANDO	BERMUDEZ GONGOR	4	0	0	100%	Si
30	16793978	HERNAN ALONSO	DELGADO	4	0	0	100%	Si
31	94500856	DIEGO EDISON	DELGADO PINILLA	4	0	0	100%	Si

Correo de solicitud de certificación:



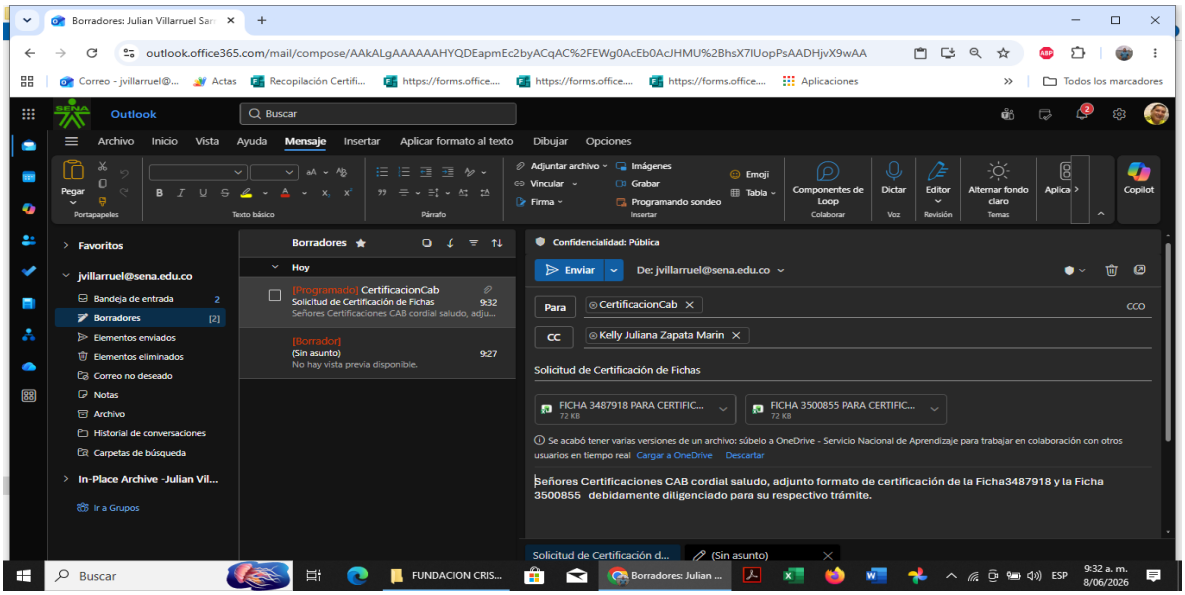
Fecha: 9 de Junio
Ficha: 3487918
Programa: Comida Rápidas

Soporte fotográfico:



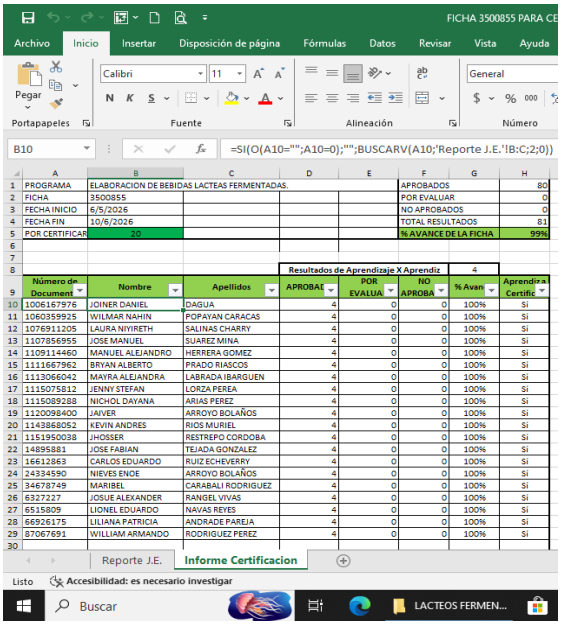
	A	B	C	D	E	F	G	H
1	PROGRAMA	COMIDAS RAPIDAS				APROBADOS		84
2	FICHA	3487918				POR EVALUAR		0
3	FECHA INICIO	16/4/2026				NO APROBADOS		0
4	FECHA FIN	4/6/2026				TOTAL RESULTADOS		85
5	POR CERTIFIC	21				% AVANCE DE LA FI		99%
6								
7								
8				Resultados de Aprendizaje X Aprend			4	
9	Número de Documen	Nombre	Apellidos	APROBAD O	POR EVALUA	NO APROI	% Avanc	Aprendiz a
10	10106632	JAIRO	FRANCO RAMIREZ	4	0	0	100%	Si
11	10479469	EDGAR	RACINES CASTILLO	4	0	0	100%	Si
12	1113537600	ERICK OBDULIO	IBARGUEN ARBOLEDA	4	0	0	100%	Si
13	1114053674	LEIDY JOHANA	CASTRO BEDOYA	4	0	0	100%	Si
14	1114053810	YARI	ZULETA RODRIGUEZ	4	0	0	100%	Si
15	1115072140	ANDRES FELIPE	LOPEZ DIAZ	4	0	0	100%	Si
16	1115074315	ANDRES FELIPE	TORO ACEVEDO	4	0	0	100%	Si
17	1115091346	JAIME EDUARDO	HENAO MESA	4	0	0	100%	Si
18	1115188430	PAOLA ANDREA	ALVAREZ RENGIFO	4	0	0	100%	Si
19	1116852778	RODRIGO	PEÑALOZA BARON	4	0	0	100%	Si
20	14878529	CARLOS ARTURO	BARONA GOMEZ	4	0	0	100%	Si
21	16482153	ULISES	IBARGUEN HURTADO	4	0	0	100%	Si
22	16584609	JAIME	PERDOMO LOZADA	4	0	0	100%	Si
23	16628697	JESUS ABAD	POSSU DINAS	4	0	0	100%	Si
24	16666783	VICTOR MANUEL	SANCLEMENTE VIDAL	4	0	0	100%	Si
25	29553277	LUZMILA	BEDOYA DE CASTRO	4	0	0	100%	Si
26	31196770	MARIA MATILDE	BOTERO ARBOLEDA	4	0	0	100%	Si
27	94395128	CARLOS ALBERTO	REBELLON	4	0	0	100%	Si
28	94472937	JANUAR ELI	PENAGOS ALVAREZ	4	0	0	100%	Si
29	94474483	ANYELO ABELARDO	MUÑOZ PARRA	4	0	0	100%	Si
30	9729516	ANDRES	JULIO VILLAMIL	4	0	0	100%	Si
31								

Correo de solicitud de certificación:



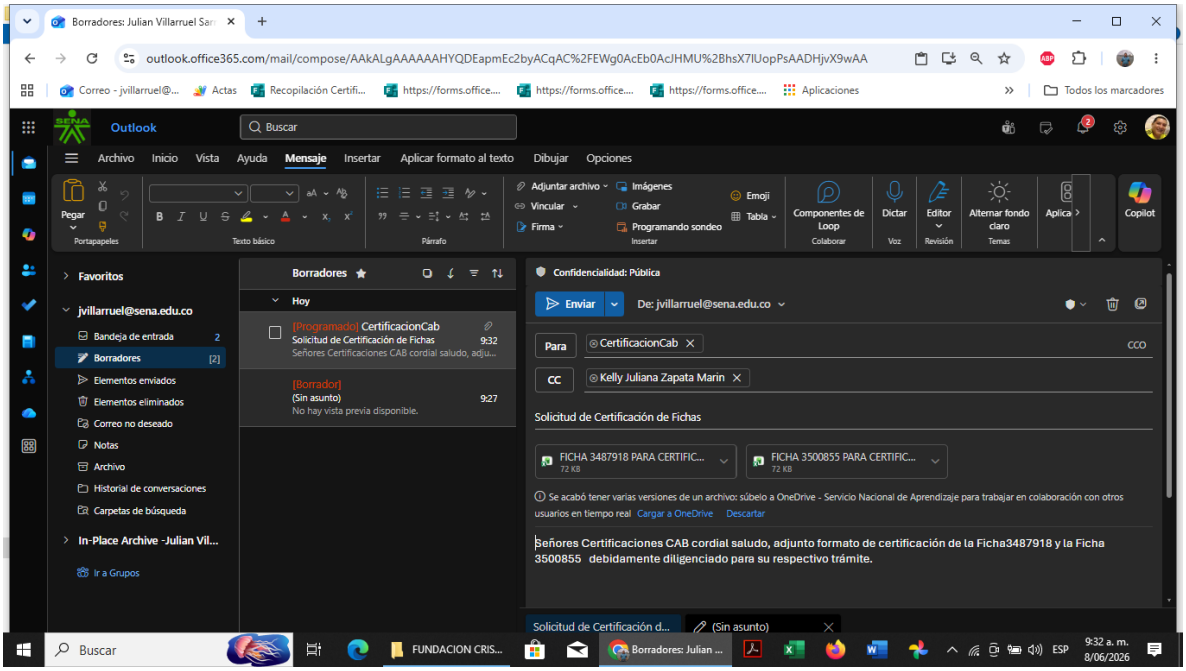
Fecha: 9 de Junio
Ficha: 3500855
Programa: Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas

Soporte fotográfico:



1	PROGRAMA	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.				APROBADOS		80
2	FICHA	3500855				POR EVALUAR		0
3	FECHA INICIO	6/5/2026				NO APROBADOS		0
4	FECHA FIN	10/6/2026				TOTAL RESULTADOS		81
5	POR CERTIFICAR	20				% AVANCE DE LA FICHA		99%
6								
7								
8				Resultados de Aprendizaje X Aprendiz			4	
9	Número de Document	Nombre	Apellidos	APROBAT	POR EVALUA	NO APROBA	% Avan	Aprendiza Certific
10	1006167976	JOINER DANIEL	DAGUA	4	0	0	100%	Si
11	1060359925	WILMAR NAHIN	POPAYAN CARACAS	4	0	0	100%	Si
12	1076911205	LAURA NIYIRETH	SALINAS CHARRY	4	0	0	100%	Si
13	1107856955	JOSE MANUEL	SUAREZ MINA	4	0	0	100%	Si
14	1109114460	MANUEL ALEJANDRO	HERRERA GOMEZ	4	0	0	100%	Si
15	1111667962	BRYAN ALBERTO	PRADO RIASCOS	4	0	0	100%	Si
16	1113066042	MAYRA ALEJANDRA	LABRADA IBARGUEN	4	0	0	100%	Si
17	1115075812	JENNY STEFAN	LORZA PEREA	4	0	0	100%	Si
18	1115089288	NICHOL DAYANA	ARIAS PEREZ	4	0	0	100%	Si
19	1120098400	JAIVER	ARROYO BOLAÑOS	4	0	0	100%	Si
20	1143868052	KEVIN ANDRES	RIOS MURIEL	4	0	0	100%	Si
21	1151950038	JHOSSER	RESTREPO CORDOBA	4	0	0	100%	Si
22	14895881	JOSE FABIAN	TEJADA GONZALEZ	4	0	0	100%	Si
23	16612863	CARLOS EDUARDO	RUIZ ECHEVERRY	4	0	0	100%	Si
24	24334590	NIEVES ENOE	ARROYO BOLAÑOS	4	0	0	100%	Si
25	34678749	MARIBEL	CARABALI RODRIGUEZ	4	0	0	100%	Si
26	6327227	JOSUE ALEXANDER	RANGEL VIVAS	4	0	0	100%	Si
27	6515809	LIONEL EDUARDO	NAVAS REYES	4	0	0	100%	Si
28	66926175	LILIANA PATRICIA	ANDRADE PAREJA	4	0	0	100%	Si
29	87067691	WILLIAM ARMANDO	RODRIGUEZ PEREZ	4	0	0	100%	Si

Correo de solicitud de certificación:

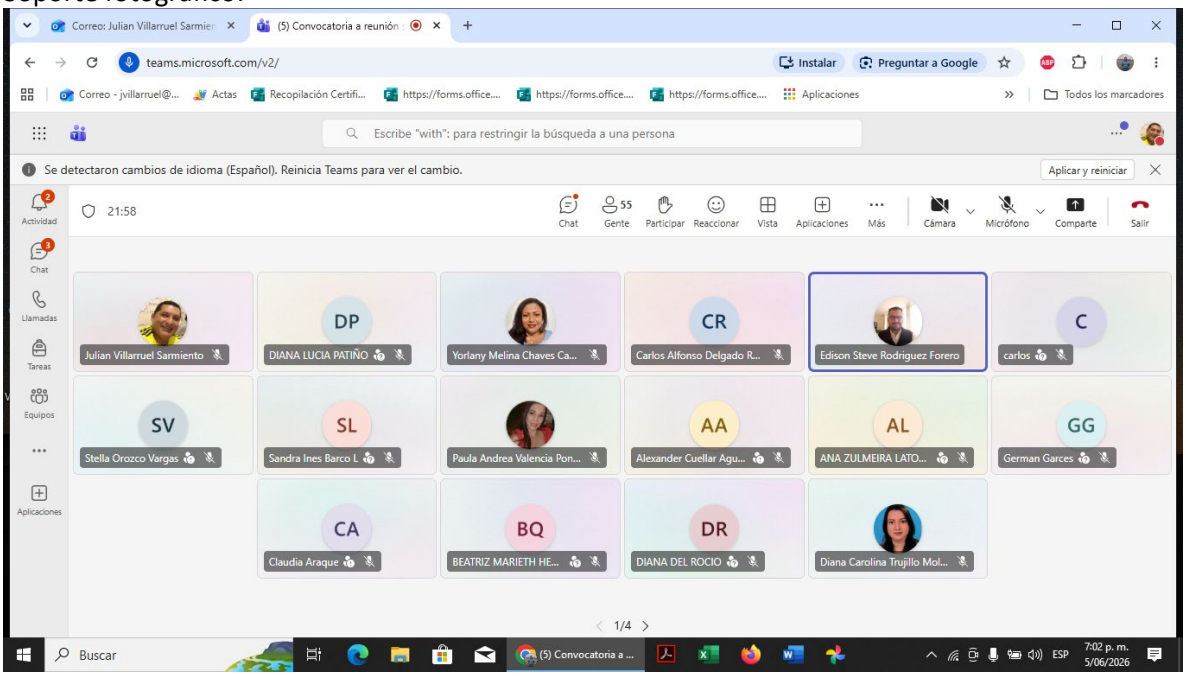


7. Participar en jornadas de planeación, comités de evaluación y actividades institucionales relacionadas con la formación, aportando insumos técnicos y pedagógicos.

Para el presente periodo se participó en las siguientes reuniones:

FECHA: Junio 05 de 2026
ACTIVIDAD: Reunión de Coordinación Virtual sincrónica Elaboración de Agenda de Viáticos

Soporte fotográfico:



8. Elaborar y dar seguimiento a los planes de mejoramiento asignados a aprendices, con base en los resultados de evaluación, en concordancia con el Reglamento del Aprendiz.

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

9. Mantenerse actualizado frente a los lineamientos del Centro en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), protocolos de emergencia y póliza de aprendices.

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

10. Contribuir en la identificación y documentación técnica de necesidades de materiales de formación y elementos de protección personal (EPP) requeridos para el desarrollo de actividades formativas.

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

11. Participar en acciones de difusión de la oferta académica y estudios de equivalencia para la activación de cadenas de formación, cuando sea requerido.

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

Fecha: 4 de Junio 2026
Canal de comunicación: Facebook
Actividad: III Convocatoria Abierta de De Formación Ocupacional y Tenológica
Registro fotográfico:



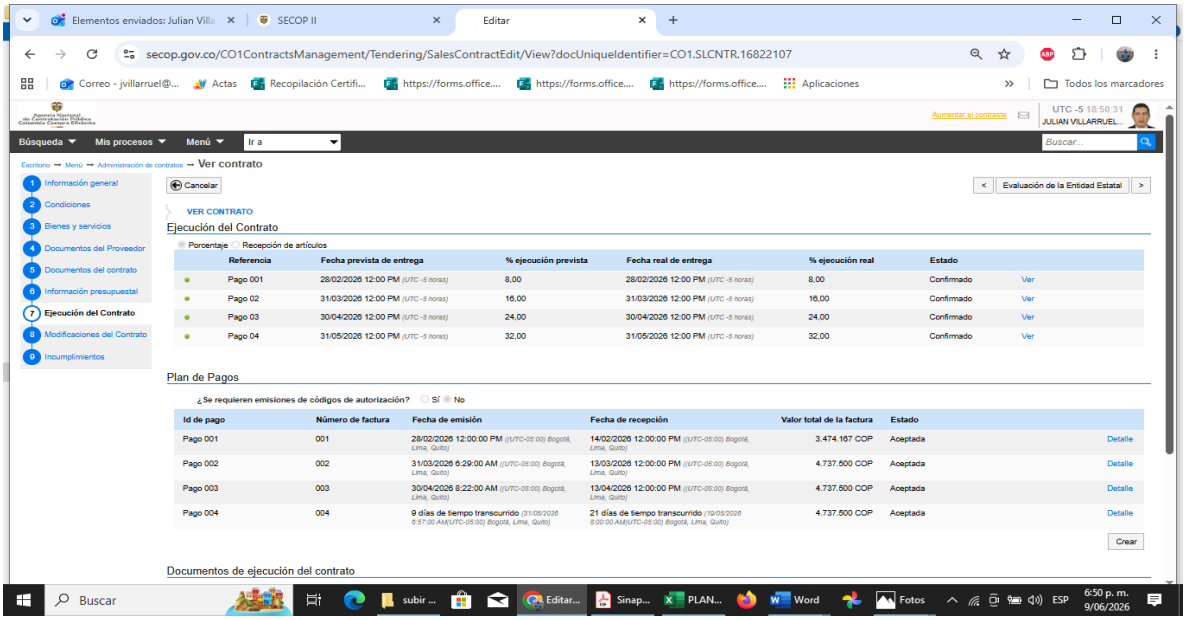
Fecha: 8 de Junio 2026
Canal de comunicación: Facebook
Actividad: Charlas Informativas

Registro fotográfico:



12. Presentar informe mensual que evidencie el cumplimiento de las obligaciones contractuales y resultados alcanzados.

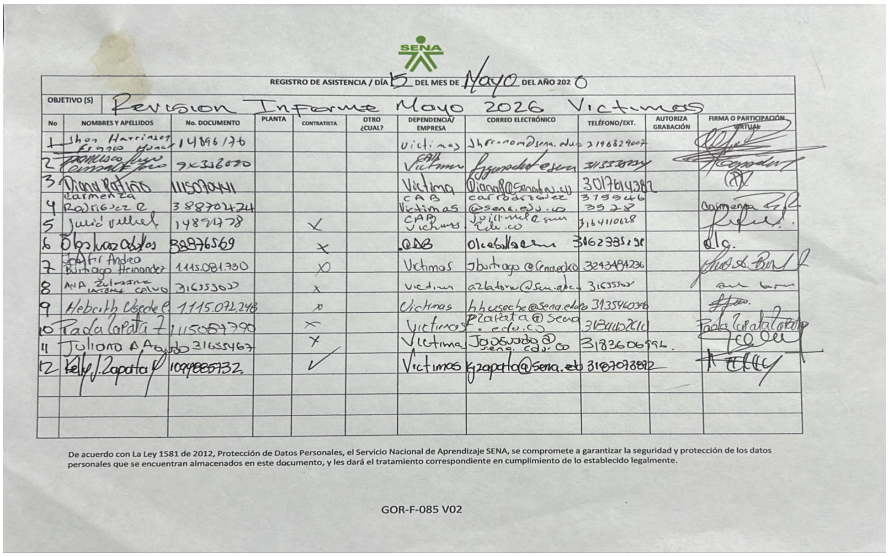
Fecha: 15 de Mayo de 2026
Actividad: Pantallazo del puto 7 del Secop II
Soporte Fotográfico.



Fecha: 15 de Mayo
Actividad: reunión de revisión y de entrega de informes
Soporte fotográfico



Listado de asistencia



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 202 6

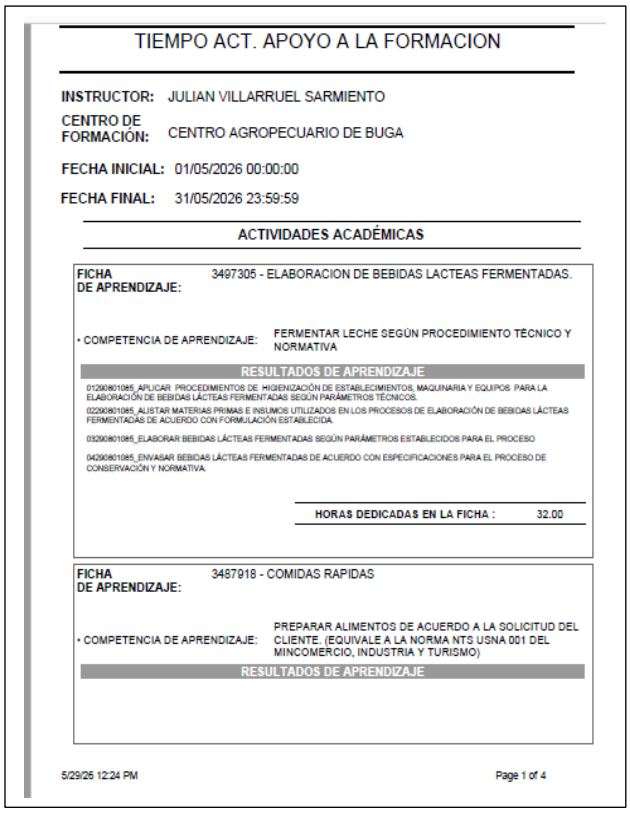
OBJETIVO (S): Revision Informe Mayo 2026 Victimas

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Thon Harrison Arango Muñoz	1148861176				Victimas	Jharrisonarm.edu.co	3168294077		
2	Jennifer Lyan Cumachi Tello	1116256870				CAB Victimas	Jcumachi@sena.edu.co	3115587334		
3	Diana Patricia Ramos Ramos	1115074411				Victimas	Dramos@sena.edu.co	3017414287		
4	Rodriguez Carmen Ed	38870724				CAB Victimas	carbadarez @sena.edu.co	3189446 3522		
5	Julio Villarruel	14874738		X		CAB Victimas	Villarruel@sena.edu.co	3164110618		
6	Olga Lucia Ortiz	38876569		X		CAB	Olortizb@sena.edu.co	3162335131		
7	Andres Felipe Buitrago Hernandez	1115081930		X		Victimas	Abuitrago@sena.edu.co	3243484736		
8	Ana Milena Salamanca Calvo	31655307		X		victimas	azsalamanca@sena.edu.co	3165557		
9	Hebruth Lizeth Lopez Perez	1115072248		X		Victimas	hblopezperez@sena.edu.co	3135940378		
10	Paola Lopez Zapata	1115087790		X		Victimas	Plzapata@sena.edu.co	3184052161		
11	Juliana Arango Ramirez	31655463		X		Victima	Jgarango@sena.edu.co	3182606954		
12	Kelly Zapata Perez	1089866732		X		Victimas	kzapata@sena.edu.co	3107078892		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Fecha: 31 de Mayo de 2026
Actividad: Registro de horas en Sena Sofia plus
Registro fotográfico



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3497305 - ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01290801085_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

02290801085_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA.

03290801085_ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO

04290801085_ENVASAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA.

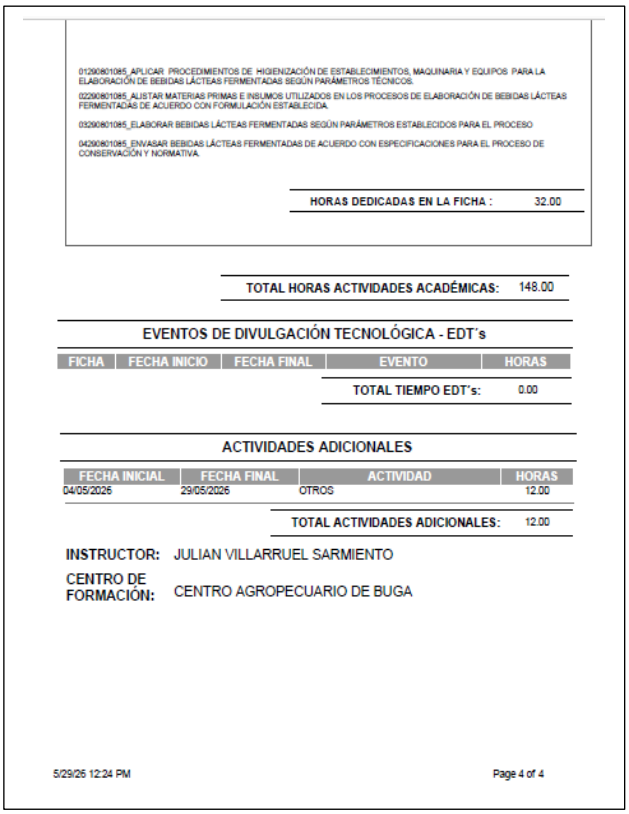
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3487918 - COMIDAS RAPIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

5/29/25 12:24 PM Page 1 of 4



01290801085_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

02290801085_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA.

03290801085_ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO

04290801085_ENVASAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 148.00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT's: 0.00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
04/05/2026	29/05/2026	OTROS	12.00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 12.00

INSTRUCTOR: JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

5/29/25 12:24 PM Page 4 of 4